



Catálogo de
Servicios y Tarifas
2026



campus
puentenuevo

Servicios y tarifas 2026

Clientes Externos

Precios sin iva incluido por persona

Restauración

pag. Menús

6	Muralla	33,90€
7	Buffet Muralla	43,20€
8	Secuoya	46,50€
9	Puente Nuevo	56,00€
10	Saludable	35,70€
11	Vegano	35,70€

Cocktails de aperitivos

12	Pica-Pica	26,30€
13	Muralla	37,50€
14	Secuoya	46,50€
15	Puente Nuevo	56,40€

BBQ

16	Barbacoa	41,60€
17	Puente Nuevo	56,40€
18	American BBQ	56,40€
19	Mar y Tierra	61,00€
20	Mar y Tierra - Puente Nuevo	97,50€

pag. Menús temáticos

21	del Chef	137,00€
22	Pozo de las Nieves	57,00€
23	Cocido del Chef	56,00€
24	El Castañar	59,00€

Coffees y Desayunos

25	Muralla	9,10€
	con refrescos	10,70€
	permanente	10,70€
	con refrescos permanente	12,80€
25	Puente Nuevo	16,30€
	con refrescos	19,80€
	permanente	19,80€
	con refrescos permanente	24,00€
25	Saludable	16,70€
26	Desayuno Buffet	16,50€

Carta Vuelve

28	Restauración
30	Bodega
34	Nuestra filosofía

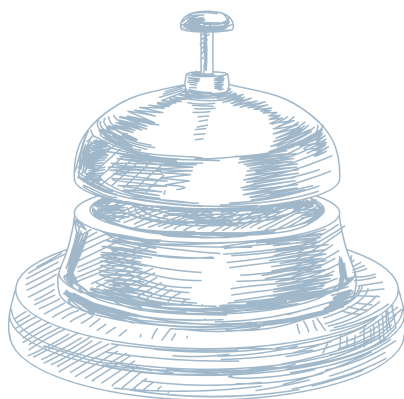


Carta de catas

Iniciación al vino	23,30€	Nuevo mundo viejo mundo.....	75,10€
Cava versus champagne	52,40€	Maridaje I	58,00€
Cava versus champagne elite	148,00€	Maridaje II	56,00€
Cava versus champagne elite selección	413,30€	Cata chocolate.....	38,50€
Francia en blanco	36,30€	Quesos y vino	43,20€
Francia en blanco elite	110,00€	Cocktelería.....	42,40€
Francia en blanco elite selección	430,50€	Champagne.....	61,50€
Francia en tinto.....	59,30€	Aceites y pan	26,00€
Francia en tinto elite	450,00€	Quesos	31,50€
Francia en tinto elite selección.....	992,00€	Cerveza	42,50€
Rioja reserva	58,00€	Ron	55,60€
Ribera what else?.....	70,00€	Whisky.....	57,60€
Ribera versus Rioja	58,20€	Ginebra.....	53,00€
Ribera versus Rioja elite	94,20€	Jamón	52,00€
Galicia	43,00€		

Servicios de alojamiento

Habitación Executive	99,00€
Habitación Executive - Uso Doble	123,00€
Habitación Executive Superior	132,00€
Habitación Executive Superior - Uso Doble	162,00€
Habitación comunicada	199,00€



Alquiler de salas y auditorios por jornada

Capacidad máxima personas

270	Casa de cristal	2.400,00€	15	Salón Africa	230,00€
175	Auditorio America	1.300,00€	40	Mindfulness	550,00€
72	Auditorio Europa	750,00€	10	Sala Relax	160,00€
58	Auditorio África (nueva configuración)	645,00€	2	Sala Terapéutica	160,00€
30	Salón América	370,00€	10	Aula TIERRA	195,00€
40	Mini-auditorio América	408,00€	10	Aula FUEGO	195,00€
20	Sala América	500,00€	20	Aula AIRE	460,00€
70	Aula Dirección 1	650,00€	20	Aula AGUA	460,00€
70	Aula Dirección 2	650,00€	66	Sinapsis	1150,00€
70	Aula Dirección 3	650,00€	80	Origen	1150,00€
6	Sala Video Conferencia Dirección	155,00€	16	Aula Realidad Mixta Inmersiva	500,00€
20	Sala Mundo	360,00€	20	Aula Cubo Inmersivo	500,00€
40	Team work	622,00€	14	Aula Realidad Virtual	500,00€
40	Aula Europa E1	620,00€	12	Aula Ágora	500,00€
10	Aula Europa E2	200,00€	20	Sala Asia	350,00€
35	Aula Europa E3	600,00€	20	Comedor Asia	400,00€
40	Aula Europa E4	580,00€	25	Sala de experiencias (Pangea)	550,00€
50	Africa STEM	615,00€	20	El Foro (LUCA)	410,00€



Otros servicios

Candy bar	19,00€	Picnic	12,60€
Todo incluido	210,00€	Tortilla de patata con o sin cebolla	28,00€
Aguas salas y habitaciones	1,60€	Termo de agua	14,70€
Agua (botella de 1,5l) (Precio PVP: 3,0)	3,00€	Termo de café	26,00€
Pan (segunda unidad) (Precio PVP: 1,5)	1,40€	Termo de leche	22,10€
Estación de embutidos	19,90€	Botella de zumo	27,00€
Estación de frutas	6,80€	Refuerzo sandwich	2,65€
Estación de quesos	10,00€	Refuerzo mini hamburguesa	5,70€
Ibéricos	30,50€	Estación arroces	6,80€
Bocadillo	5,10€	Porción de tarta	7,00€
ShowCooking paellas	52,50€	Caja de pastas (grande 350 gramos)	17,50€
ShowCooking tortillas	50,40€	Caja de pastas (6 und)	7,00€
Barra libre por persona (hora)	24,00€	Karaoke (servicio 3 horas)	398,00€
Ticket estándar	7,90€		
Ticket premium	16,00€	Servicios	
Puesto de chuches	6,50€	Reposición de agua (segunda botella)	1,60€
Puesto de chuches y frutos secos	10,00€	Cuaderno y bolígrafo	1,50€
Landyard	2,00€	Colocación de maletas u otros en habitación (por unidad)	2,10€
Bolsa lavandería	12,50€	Colocación de otros elementos en habitación (regalos corporativos por unidad)	2,10€
Llaveros campus	4,00€		
Recipiente vela más cactus	30,00€		
Bandeja habitaciones	25,00€		



Menú Muralla

PRIMEROS PLATOS

Suave crema de zanahoria con yogur griego y pan crujiente
Sopa castellana con huevo poché y crujiente de jamón
Ensalada de brotes tiernos con gajos de naranja, queso feta, nueces y vinagreta de miel y mostaza
Estofado de patata a la marinera con rape y mejillones
Arroz negro meloso de gambas y calamar en su tinta
Ensalada de pimientos asados con ventresca, tomates Cherry salteados y aceite de romero
Salmorejo andaluz con salpicón de marisco
Tortiglioni a la boloñesa con albahaca y parmesano
Alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo frito
Lasaña de ternera con calabacín y parmesano gratinado

SEGUNDOS PLATOS

Merluza a la plancha sobre wok de verduras salteadas
Lomo de bacalao con salsa de tomate casera y patatas baby
Dorada al horno con patatas a lo pobre y aceite verde
Lomo de emperador a la plancha con ensalada de col y toques cítricos
Medallón de carrillada ibérica sobre base de patata y cebolla confitada
Entraña de ternera con chimichurri argentino y chips de boniato
Confit de pato sobre puré de patata rústico y frutos del bosque
Secreto ibérico a la plancha con patatas gajo y salsa de cerveza y miel

POSTRES

Torrija crujiente con helado de dulce de leche
Brownie de chocolate y helado de chocolate blanco
Quesada con frutos rojos y tierra de pistacho
Flan de huevo con café y Baileys
Mousse de chocolate con frutos rojos
Bizcocho de zanahoria con canela, chocolate y crema de mantequilla
Sorbete de frambuesa con aroma a vainilla
Carpaccio de fruta de temporada

MARIDAJE

Vinos Blancos

Yllera 5.5 D.O. *Verdejo frizzante*
Maques de Riscal Verdejo D.O. *Rueda*
Viña Costeira D.O. *Ribeiro*
Diamante D.O. *Rioja*
Protos Verdejo D.O. *Rueda*

Vinos Tintos

López Cristobal D.O. *Ribera del Duero*
Viña Pomal D.O. *Rioja*
Alcorta Roble D.O. *Ribera*
La Planta Arzuaga D.O. *Ribera*
Vínculo D.O. *La Mancha*
Cune D.O. *Rioja*

Menú Buffet Muralla

PRIMEROS PLATOS

En todos los servicios se contará con un corner donde el cliente se podrá hacer la ensalada a su gusto. Dependiendo de la temporada se podrá acompañar con gazpacho, salmorejo o caldos, consomés, cremas, etc.

- Tallarines a la carbonara
- Menestra de verdura de temporada
- Pimientos rellenos de bacalao
- Guisantes con jamón
- Lasaña de verduras con atún
- Lentejas pardinas estofadas

Pescados

- Salmón al horno con naranja y eneldo
- Merluza a la marinera
- Corvina en salsa verde y almejas
- Dorada a la espalda
- Bacalao con tomate
- Lubina al horno con trigueros

Carnes

- Albóndigas estofadas
- Contramuslos de pollo al horno
- Redondo de ternera estofado
- Abanico de cerdo ibérico con patatas revolconas
- Ragut con patatas fritas

POSTRES

Siempre habrá un corner con fruta, preparada o la pieza entera y un postre en cada servicio

- Flan de huevo
- Mousse de chocolate
- Natillas caseras
- Arroz con leche
- Tarta de zanahoria
- Sorbete de la casa

MARIDAJE

Vinos Blancos

- Yllera 5.5 D.O. Verdejo frizzante
- Maques de Riscal Verdejo D.O. Rueda
- Viña Costeira D.O. Ribeiro
- Diamante D.O. Rioja
- Protos Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

- López Cristobal D.O. Ribera del Duero
- Viña Pomal D.O. Rioja
- Alcorta Roble D.O. Ribera
- La Planta Arzuaga D.O. Ribera
- Vínculo D.O. La Mancha
- Cune D.O. Rioja

El menú será el mismo para todos los comensales —primer plato, segundo y postre— y contempla adaptaciones para intolerancias y alergias alimentarias.

Menú Secuoya

PRIMEROS PLATOS

Crema de calabaza con berberechos y langostinos salteados
Ensalada de brotes con tomate Cherry, queso Montenebro y vinagreta de melocotón
Gazpacho tropical de tomate con mango, aguacate y vinagre de Jerez
Menestra de verduras salteadas con emulsión de miel de caña y crujiente de parmesano
Tallarines con salsa de queso y dados de salmón ahumado
Tartar de salmón noruego con aguacate, cebolla morada y lascas de lima

SEGUNDOS PLATOS

Marmitako de atún rojo y almejas
Tartar de salmón noruego con aguacate, cebolla morada y lascas de lima
Lubina al horno con pimiento del piquillo confitado y almendra tostada
Lomo de corvina en salsa marinera y mejillones
Presa ibérica a la plancha con salsa de boletus
Entrecot de ternera con patatas panaderas
Redondo de ternera estofado con champiñones y patatas fritas

POSTRES

Brownie de chocolate blanco con arándanos, crema de vainilla y crujiente de quicos
Milhojas de hojaldre con crema de vainilla y helado de almendras
Tiramisú de pistacho tostado con bizcocho de café
Mousse de naranja con crujiente de chocolate negro y almendra tostada
Sorbete de mango y lima
Macedonia con fruta de temporada

MARIDAJE

Vinos Blancos

Martín Códax *D.O. Rías Baixas*
Viñas del Vero *D.O. Somontano*
Marqués de Riscal Sauvignon *D.O. Rueda*
Gramona Gessamí *D.O. Penedès*
José Pariente *D.O. Rueda*
Viña Esmeralda *D.O. Catalunya*

Vinos Tintos

Quinta Tarsus *D.O. Ribera del Duero*
Azpilicueta *D.O. Rioja*
Luis Cañas *D.O. Rioja*
Pruno *D.O. Ribera del Duero*
Habla del Silencio *D.O. Extremadura*
Protos *D.O. Ribera del Duero*

Menú Puente Nuevo

PRIMEROS PLATOS

Tomate rosa preparado con burrata, crujiente de albahaca, piñones y aceite de romero
Espárragos de Navarra a la plancha, sobre jugo de marisco, aire de mejillón y alioli de perejil
Crema fina de nécoras con crujiente de gambas
Ensalada de brotes tiernos con foie de pato, confitura de higo y reducción de Pedro Ximénez
Ravioli de perdiz estofada con merengue de trufa
Risotto de setas silvestres, parmesano, mantequilla de trufa y yema curada
Puerro braseado con veluté de pimientos asados y velo de papada ibérica
Canelones rellenos de gambas y bacalao regados con salsa de carabineros

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de rodaballo a la bilbaína con patatas confitadas
Lomo de merluza de pincho sobre lombarda salteada y veluté de sidra
Salmón al horno con crema de maíz asada y crujiente de brócoli
Lingote de atún a la plancha con crema de puerro asado y alga wakame
Solomillo de ternera avileña con patatas al orégano
Entrecot de Avileña con patatas fritas y pimientos de padrón
Paletilla de cabrito asado con tomillo y romero silvestre
Medallón de rabo de toro estofado con foie

POSTRES

Cremoso manchego con helado de frambuesa
Tarta cremosa de chocolate con helado de vainilla
Crema de limón con espuma de Gin Tonic
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Crêpe de crema pastelera con reducción de naranja y helado de vainilla
Milhojas de cacao rellenas de trufa de chocolate y fresas
Tarta de queso al horno con helado de turrón
Ensalada de frutas de temporada con helado de fresa

MARIDAJE

Vinos Blancos

Martin Codax *D.O. Rías Baixas*
Viñas del Vero *D.O. Somontano*
Marqués de Riscal Suavignon *D.O. Rueda*
Gramona Gessami *D.O. Penedés*
José Pariente *D.O. Rueda*
Viña Esmeralda *D.O. Cataluña*

Vinos Tintos

Quinta Tarsus *D.O. Ribera del Duero*
Azpilicueta *D.O. Rioja*
Luis Cañas *D.O. Rioja*
Pruno *D.O. Ribera del Duero*
Habla del Silencio *D.O. Extremadura*
Protos *D.O. Ribera del Duero*

Menú Saludable

PRIMEROS

Ensalada asiática de quinoa y langostinos
Gazpacho con su guarnición y aguacate
Crema de calabaza, boniato y aroma a naranja
Menestra de verdura salteada con lascas de jamón

SEGUNDOS

Emperador a la plancha con espárragos triguero
Salmón al horno con brócoli salteado
Pechuga de pavo a las finas hierbas
Bistec de ternera con verduras al wok

POSTRES

Sorbete de mandarina con aroma a vainilla
Crema de limón con pistacho y arándanos
Yogurt Griego con nueces y miel
Carpaccio de fruta de temporada

PARA BEBER

Agua
Té frío (rojo o verde)
Zumo de naranja natural



Menú Vegano

PRIMEROS

Ensalada mixta completa
Hummus de garbanzo con verduras encurtidas
Parrillada de verdura de temporada
Arroz meloso de setas y calabacín

SEGUNDOS

Berenjenas rellenas al horno
Pisto manchego
Hamburguesa vegana a la plancha
Lentejas estofadas

POSTRES

Peras al vino tinto
Piña asada con helado de frambuesa
Sorbete de limón y hierbabuena
Carpaccio de fruta de temporada

MARIDAJE

Vinos Blancos

Yllera 5.5 D.O. *Verdejo frizzante*
Maques de Riscal Verdejo D.O. *Rueda*
Viña Costeira D.O. *Ribeiro*
Diamante D.O. *Rioja*
Protos Verdejo D.O. *Rueda*

Vinos Tintos

López Cristobal D.O. *Ribera del Duero*
Viña Pomal D.O. *Rioja*
Alcorta Roble D.O. *Ribera*
La Planta Arzuaga D.O. *Ribera*
Vínculo D.O. *La Mancha*
Cune D.O. *Rioja*



Cocktail Pica-Pica

FRÍOS

Estación del queso con frutos secos.

Brocheta de mozzarella con tomate Cherry y aceite de albahaca.

Tortilla de patata.

Brochetas de melón con jamón.

CALIENTES

Croquetas de boletus.

Crujiente bienmesabe en adobo.

Brochetas de dados de lomo con pimientos.

DULCE

Sorbete de piña natural.

MARIDAJE

Vinos Blancos

Yllera 5.5 D.O. Verdejo frizzante
Maques de Riscal Verdejo D.O. Rueda
Viña Costeira D.O. Ribeiro
Diamante D.O. Rioja
Protos Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

López Cristobal D.O. Ribera del Duero
Viña Pomal D.O. Rioja
Alcorta Roble D.O. Ribera
La Planta Arzuaga D.O. Ribera
Vínculo D.O. La Mancha
Cune D.O. Rioja



Cocktail Muralla

FRÍOS

Tabla de ibéricos con queso manchego
Maki de salmón con verduras y reducción de soja
Gilda de boquerón, anchoa, piparra y tomate Cherry
Tosta de sobrasada con nueces y miel
Hummus de remolacha y garbanzos
Tartaleta de mejillón en escabeche

CALIENTES

Cazuelita de patatas revolconas
Bikini de bacon ahumado con mermelada de tomate
Tosta de solomillo ibérico con crema de queso
Croqueta de jamón ibérico
Bombón de morcilla con quicos

POSTRE

Tartaleta de mousse de limón con arándanos

MARIDAJE

Vinos Blancos

Yllera 5.5 D.O. Verdejo frizzante
Maques de Riscal Verdejo D.O. Rueda
Viña Costeira D.O. Ribeiro
Diamante D.O. Rioja
Protos Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

López Cristobal D.O. Ribera del Duero
Viña Pomal D.O. Rioja
Alcorta Roble D.O. Ribera
La Planta Arzuaga D.O. Ribera
Vínculo D.O. La Mancha
Cune D.O. Rioja



Cocktail Secuoya

FRÍOS

Pizarra de caña de lomo ibérico
Ensaladilla de langostinos sobre base de pan de gamba y salsa thai chili
Lingote crujiente de queso feta con jamón pesto de albahaca y anacardos
Gilda marinera de aceituna, mejillón, pulpo y langostino
Dados de salmón marinado con salsa tártara
Tosta de mousse de aceituna negra con anchoa y tomate Cherry

CALIENTES

Tosta de gulas con huevo de codorniz
Croqueta de rabo de toro
Gyozas de pollo y verduras con salsa teriyaki
Bacalao en tempura con dulce de pimiento rojo
Brocheta de solomillo albardado con bacon y mermelada de frambuesa

POSTRES

Tartaleta de cremoso manchego con frutos rojos

MARIDAJE

Vinos Blancos

Martín Códax *D.O. Rías Baixas*
Viñas del Vero *Gewürztraminer D.O. Somontano*
Marqués de Riscal *Sauvignon D.O. Rueda*
Gramona Gessamí *D.O. Penedès*
José Pariente *D.O. Rueda*
Viña Esmeralda *D.O. Catalunya*

Vinos Tintos

Quinta Tarsus *D.O. Ribera del Duero*
Azpilicueta *D.O. Rioja*
Luis Cañas *D.O. Rioja*
Pruno *D.O. Ribera del Duero*
Habla del Silencio *D.O. Extremadura*
Protos Roble *D.O. Ribera del Duero*



Cocktail Puente Nuevo

FRÍOS

Tabla de jamón ibérico con picos
Tosta de lacón con mayonesa de trufa y aceite de albahaca
Tostada de mousse de foie de pato y mermelada de higo
Tartar de salmón sobre base de lima con soja y cebolla morada
Gilda de arenque con queso de oveja y pepinillo
Saquito crujiente de queso de cabra con miel

CALIENTES

Croqueta de gambón al ajillo
Brocheta de champiñón y rape
Minihamburguesa de ternera con mermelada de bacon y queso cheddar
Pan bao relleno de gamba blanca
Espárrago triguero en tempura con salsa de yogur
Brocheta de pulpo A Feira

POSTRE

Mini gofre con crema de cacao y Lotus
Cookies de chocolate blanco y pistacho

MARIDAJE

Vinos Blancos

Martin Codax *D.O. Rías Baixas*
Viñas del Vero Gewürztraminer *D.O. Somontano*
Marqués de Riscal Sauvignon *D.O. Rueda*
Gramona Gessami *D.O. Penedés*
José Pariente *D.O. Rueda*
Viña Esmeralda *D.O. Cataluña*

Vinos Tintos

Quinta Tarsus *D.O. Ribera del Duero*
Azpilicueta *D.O. Rioja*
Luis Cañas *D.O. Rioja*
Pruno *D.O. Ribera del Duero*
Habla del Silencio *D.O. Extremadura*
Protos Roble *D.O. Ribera del Duero*



Barbacoa

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Gaspacho andaluz.

Estación de ensalada variada.

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas).

Estación de quesos

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro).

PARRILLA

Filete de aguja de ternera.

Brochetas de verdura.

Brocheta de pollo con chimichurri.

Chorizo criollo, morcilla.

Tiras de panceta ibérica.

POSTRE

Tartaleta de mousse de chocolate con polvo de pistacho.

MARIDAJE

Vinos Blancos

Yllera 5.5 D.O. Verdejo frizzante

Maques de Riscal Verdejo D.O. Rueda

Viña Costeira D.O. Ribeiro

Diamante D.O. Rioja

Protos Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

López Cristobal D.O. Ribera del Duero

Viña Pomal D.O. Rioja

Alcorta Roble D.O. Ribera

La Planta Arzuaga D.O. Ribera

Vínculo D.O. La Mancha

Cune D.O. Rioja



Barbacoa Puente Nuevo

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz.

Estación de ensalada variada.

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas).

Estación de quesos + ibéricos.

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro).

PARRILLA

Chuletas de cordero.

Secreto de cerdo ibérico.

Pinchos morunos en adobo.

Brochetas de verduras.

Chorizo y morcilla.

Brochetas de pollo de corral.

CANDY BAR

Fuente de chocolate.

Surtido de helado, en mini-conos de barquillo.

Fruta preparada.

Corner de chuches.

MARIDAJE

Vinos Blancos

Martin Codax *D.O. Rías Baixas*

Viñas del Vero *D.O. Somontano*

Marqués de Riscal Suavignon *D.O. Rueda*

Gramona Gessami *D.O. Penedés*

José Pariente *D.O. Rueda*

Viña Esmeralda *D.O. Cataluña*

Vinos Tintos

Quinta Tarsus *D.O. Ribera del Duero*

Azpilcueta *D.O. Rioja*

Luis Cañas *D.O. Rioja*

Pruno *D.O. Ribera del Duero*

Habla del Silencio *D.O. Extremadura*

Protos *D.O. Ribera del Duero*

American BBQ

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz.

Estación de ensalada variada.

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas).

Estación de quesos + ibéricos.

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro).

PARRILLA

Brochetas de pollo al curry.

Costillas de cerdo BBQ.

Brochetas de verdura.

Hamburguesa de ternera al gusto.

(Lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar y queso de cabra).

Butifarra.

Estación de patatas fritas (gajo, chips, boniato).

CANDY BAR

Fuente de chocolate.

Surtido de helado, en mini-conos de barquillo.

Fruta preparada.

Corner de chuches.

MARIDAJE

Vinos Blancos

Martin Codax *D.O. Rías Baixas*

Viñas del Vero *D.O. Somontano*

Marqués de Riscal Suavignon *D.O. Rueda*

Gramona Gessami *D.O. Penedés*

José Pariente *D.O. Rueda*

Viña Esmeralda *D.O. Cataluña*

Vinos Tintos

Quinta Tarsus *D.O. Ribera del Duero*

Azpilicueta *D.O. Rioja*

Luis Cañas *D.O. Rioja*

Pruno *D.O. Ribera del Duero*

Habla del Silencio *D.O. Extremadura*

Protos *D.O. Ribera del Duero*

Barbacoa Mar y Tierra

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz

Estación de ensalada variada

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)

Estación de quesos + ibéricos

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)

PARRILLA

Sardinas

Sepia a la brasa

Brochetas de verduras

Pinchos morunos

Abanico ibérico

CANDY BAR

Fuente de chocolate

Surtido de helado, en mini-conos de barquillo

Fruta preparada

Corner de chuches

MARIDAJE

Vinos Blancos

Rioja Blanco La Mateo *D.O. Rioja*

Viñas del Vero *D.O. Somontano*

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc *D.O. Rueda*

Gramona Gessamí *D.O. Penedès*

Albariño Lagar de Cervera *D.O. Rías Baixas*

Vinos Tintos

Luis Cañas Crianza *D.O. Rioja*

Pruno *D.O. Ribera del Duero*

Habla del Silencio *V.T. Extremadura*

Protos Crianza *D.O. Ribera del Duero*

Viña Alberdi Crianza *D.O. Rioja*

Barbacoa Mar y Tierra - Puente Nuevo

BUFFET LIBRE (ESTACIONES)

Salmorejo / Gazpacho andaluz

Estación de ensalada variada

Estación de ensaladillas (atún, gambas y anchoas)

Estación de quesos + ibéricos

Estación de croquetas (boletus, jamón y rabo de toro)

PARRILLA

Chuletón de Avileña a la brasa trinchado

Carabineros

Pulpo a la brasa

Parrillada de verduras

Chuletas de cordero lechal

CANDY BAR

Fuente de chocolate

Surtido de helado, en mini-conos de barquillo

Fruta preparada

Corner de chuches

MARIDAJE

Vinos Blancos

Rioja Blanco La Mateo *D.O. Rioja*

Viñas del Vero *D.O. Somontano*

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc *D.O. Rueda*

Gramona Gessamí *D.O. Penedès*

Albariño Lagar de Cervera *D.O. Rías Baixas*

Vinos Tintos

Luis Cañas Crianza *D.O. Rioja*

Pruno *D.O. Ribera del Duero*

Habla del Silencio *V.T. Extremadura*

Protos Crianza *D.O. Ribera del Duero*

Viña Alberdi Crianza *D.O. Rioja*

Menú del Chef

MENÚ DEGUSTACIÓN

Consta de tres primeros platos:
un pescado,
una carne
y dos postres.

Este menú varía dependiendo de la temporada del año en la que se solicite, ya que se realiza con productos frescos de la zona.

El chef ofrece varias opciones entre las que elegir, adaptando cada menú al perfil del cliente.



Menú el Pozo de las Nieves

Tres primeros para compartir y dos segundos para cada persona.

ENTRANTES A COMPARTIR

Cogollo de lechuga a la plancha con vinagreta de melocotón y parmesano

Tartar de salmón noruego con aguacate, cebolla morada y lascas de lima

Setas empanadas con alioli

Patatas revolconas con torreznos de Soria

INDIVIDUAL

Abanico ibérico con patata violeta y mojo verde

POSTRES

Bizcocho de zanahoria con canela, chocolate y crema de mantequilla

MARIDAJE

Vinos Blancos

Rioja Blanco La Mateo *D.O. Rioja*

Viñas del Vero *D.O. Somontano*

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc *D.O. Rueda*

Gramona Gessamí *D.O. Penedès*

Albariño Lagar de Cervera *D.O. Rías Baixas*

Vinos Tintos

Luis Cañas Crianza *D.O. Rioja*

Pruno *D.O. Ribera del Duero*

Habla del Silencio *V.T. Extremadura*

Protos Crianza *D.O. Ribera del Duero*

Viña Alberdi Crianza *D.O. Rioja*



Menú Cocido del Chef

Este menú es de cocción lenta en puchero de barro.

Los ingredientes son de productores locales, y siguiendo la receta familiar del chef.

El servicio consta de:

PRIMER VUELCO

Sopa de cocido con fideo fino

SEGUNDO VUELCO

Garbanzo Pedrosillano cocido lento con patata, zanahoria y repollo

TERCER VUELCO A COMPARTIR

Morcillo de vaca vieja, pollo de corral, tocino ibérico,
morcilla, chorizo, jamón, hueso de caña.

Servido con piparras, cebolleta, berenjena encurtida y pepinillo

POSTRE

Sorbete de hierbabuena y limón

MARIDAJE

Vinos Blancos

Rioja Blanco La Mateo *D.O. Rioja*
Viñas del Vero *D.O. Somontano*
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc *D.O. Rueda*
Gramona Gessamí *D.O. Penedès*
Albariño Lagar de Cervera *D.O. Rías Baixas*

Vinos Tintos

Luis Cañas Crianza *D.O. Rioja*
Pruno *D.O. Ribera del Duero*
Habla del Silencio *V.T. Extremadura*
Protos Crianza *D.O. Ribera del Duero*
Viña Alberdi Crianza *D.O. Rioja*



Este menú tiene restricciones en el número de comensales.

Menú el Castañar

Menú en dos servicios. Dos primeros y dos segundos para cada persona.

ENTRANTES INDIVIDUALES

Gazpacho tropical de tomate con mango, aguacate y vinagre de Jerez
Canelones rellenos de gambas y bacalao regados con salsa de carabineros

SEGUNDOS

Lomo de bacalao confitado sobre base de romescu y pure de patata
Tartar de solomillo de ternera con pure de orejones y crujiente de yuca

POSTRES

Tiramisú de pistacho tostado con bizcocho de café

MARIDAJE

Vinos Blancos

Rioja Blanco La Mateo *D.O. Rioja*
Viñas del Vero *D.O. Somontano*
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc *D.O. Rueda*
Gramona Gessamí *D.O. Penedès*
Albariño Lagar de Cervera *D.O. Rías Baixas*

Vinos Tintos

Luis Cañas Crianza *D.O. Rioja*
Pruno *D.O. Ribera del Duero*
Habla del Silencio *V.T. Extremadura*
Protos Crianza *D.O. Ribera del Duero*
Viña Alberdi Crianza *D.O. Rioja*



Este menú tiene restricciones en el número de comensales.

Coffee Muralla

Para Beber

Café
Leche (entera, semidesnatada...)
Zumo de naranja natural
Infusiones
Agua mineral

Para Comer

Bizcocho casero
Pasta de té
Bol de frutas variadas

Coffee Puente Nuevo

Para Beber

Café
Leche (entera, semidesnatada...)
Zumo de naranja natural
Infusiones
Agua mineral

Para Comer

Mini magdalenas caseras variadas
(Chocolate, mantequilla y limón)
Pulguitas de embutido variado
Cookies de chocolate casero
Brocheta de fruta

Coffee Saludable

Para Beber

Café
Leche (entera, semidesnatada...)
Zumo de naranja natural
Infusiones
Agua mineral

Para Comer

Bizcocho casero de la abuela
Tosta de pan rústico con tomate y jamón
Frutos secos saludables
Brocheta de fruta



Desayuno Buffet

BUFFET

Bollo de pan

(semillas centeno, mollete andaluz y blanco)

Mini magdalenas casera variadas

(chocolate, mantequilla y limón)

Bizcocho casero

(de limón, de chocolate y de la abuela)

Mini bollería

(croissants y napolitanas)

Pastas caseras

Churros

Dulces de la zona

Cereales

Mermeladas artesanas

(Sabores del Guijo)

Mantequilla

Aceite y tomate natural

Embutidos ibéricos

(jamón, lomo...)

Quesos variados

Mini Sandwich

AL MOMENTO

Huevos al gusto

Bacon

Tortitas

BEBIDAS

Café

Leche

(entera, semidesnatada...)

Infusiones

Zumos naturales

Cacao



Carta
Vuelve
2026



campus
puentenuovo

Carta fin de semana

Vuelve

Restauración

Para compartir

Tabla de quesos variados con frutos secos	10,20€
Anchoas del Cantábrico con tomate y pan de cristal. 8uds	19,70€
Tacos de ternera avileña con guacamole y cebolla morada 4uds	11,00€
Ensaladilla de gambas y ventresca	10,20€
Croquetas de jamón ibérico 8uds	10,20€

Entrantes

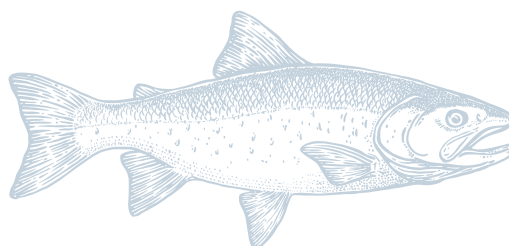
Tomate rosa preparado con burrata, crujiente de albahaca, piñones y aceite de romero	11,90€
Verduras de temporada salteadas con jugo de ostra y reducción de naranja	11,50€
Canelones rellenos de gambas y bacalao, regados con salsa de carabineros	13,40€
Ensalada de brotes tiernos con queso feta, confitura de tomate y frutos secos	11,50€
Salmorejo cordobés con helado de mango	6,80€

Para continuar

Merluza a la sidra con gambas y almejas	18,80€
Lubina a la espalda con salsa bilbaína y espárragos trigueros	17,80€
Entrecot de ternera con patatas panaderas	20,90€
Confit de pato con reducción de Pedro Ximénez y patatas a lo pobre	15,80€
Presa de cerdo ibérico con patatas revolconas	16,80€
Judías del Barco de Ávila con almejas y gambas	19,00€

Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla	6,40€
Brownie de chocolate y helado de frambuesa	5,70€
Bizcocho de zanahoria con canela, chocolate y crema de mantequilla	5,00€
Sorbete de frambuesa con aroma a vainilla	2,80€
Carpaccio de fruta de temporada	5,30€



Carta fin de semana

Vuelve

Menús degustación

Menu degustación 6 pases	47,00€
Menu degustación 7 pases	59,00€

Menú infantil

Primeros:

- Arroz a la cubana
- Spaguetti carbonara
- Lasagna de carne
- Crema de Calabacín

Segundos

- Emperador a la plancha
- Calamares a la romana
- San jacobos
- Jamonicitos de pollo asados

Postre

- Yogurt
- Helado
- Flan
- Fruta.

13,50€





Carta
Bodega
2026

campus
puentnuevo



Carta Bodega



Vinos

Vinos Tintos D.O La Rioja

La Rioja Alta Gran Reserva 904	72,60€
Imperial Gran Reserva	55,00€
Macán clásico	58,30€
Viña Arana Gran Reserva	40,70€
Viña Ardanza Reserva	36,30€
Contino Reserva	39,60€
Marqués de Murrieta Reserva.....	38,50€
Muga Crianza	27,50€
Izadi Crianza.....	22,00€
Ramón Bilbao Crianza.....	16,50€
Beronia Crianza	14,30€
Luis Cañas Crianza	18,70€
La Monstesa Crianza	19,80€
Finca Nueva Crianza	13,75€
Tamborá	15,40€
Viña Alberdi	20,90€

D.O Ribera del Duero

Viña Mayor.....	15,40€
Arzuaga Reserva.....	50,60€
Finca Villacreces	35,20€
Teófilo Reyes Crianza	30,80€
Emilio Moro Finca Resalso	29,70€
Protos Crianza	25,30€
Conde de San Cristobal	28,60€
Bosque de Matasnos	35,20€
Pago de los Capellanes	28,60€
Pesquera	27,50€
Áster.....	26,40€
Protos Roble	16,50€
Pruno de Villacreces	23,10€
Condado de Haza Crianza.....	18,70€



Carta Bodega



Vinos Tintos

D.O. Priorat

Camins del Priorat.....	27,50€
Nita	19,80€

D.O Somontano

Enate Crianza	16,50€
---------------------	--------

D.O. La Mancha

Castaño Tinto	15,40€
El Vínculo	14,85€
Finca Antigua Crianza	15,95€

D.O. Extremadura

Habla del Silencio	19,25€
Habla de la Tierra	15,95€

D.O. Cebreros

Zerberos Los Chorrancos	18,15€
-------------------------------	--------

Vinos Blancos

D.O Rueda

El Perro Verde	20,35€
Quintaluna	20,35€
Marqués de Riscal Verdejo.....	15,95€
Yllera Cinco.5 “Verdejo Frizzante”	15,95€
Protos Verdejo	15,95€

D.O Albariño

Pazo de Señoráns Colección	28,60€
Albariño Do Ferreiro.....	28,60€

D.O Valencia

El Novio Perfecto.....	14,85€
------------------------	--------

D.O Yecla

Castaño Blanco.....	12,65€
---------------------	--------



Carta Bodega



D.O Costers del Segre

Ventada Raimat Ecológico..... 18,70€

D.O Penedés

Vino blanco Waltraud Torres..... 28,60€

D.O Cebreros

Zerberos Viento Zephyros..... 28,60€

Castilla y León

Quinta Apolonia 33,00€

Chablís, Francia

Chablís Faiveley 31,90€

Chablís Julien Bricard..... 33,00€

Vinos Espumosos

Cava Extremeño

Sierra de Guadalupe Brut Nature..... 14,30€

Champagne

Veuve Clicquot Brut..... 62,70€

Moët Chandon Brut 60,50€

Pommery Royal Brut Rosé..... 69,30€

Cavas

Gramona Brut Imperial..... 31,90€

Reserva Familia Juvé & Camps..... 27,50€

Vinos Rosados

Italia

Lambrusco Vino Rosado dell 'Emilia..... 13,75€

Nuestra filosofía

Todos los platos de nuestros menús se elaboran en nuestra cocina con productos naturales y sin procesar. No utilizamos conservantes artificiales, ya que nuestra preparación es diaria y no los necesitamos.

Siempre que es posible empleamos productos orgánicos. Respetamos todo tipo de dietas y ofrecemos opciones sin gluten, vegetarianas, Halal y Kosher.

Asimismo, incluimos proteínas animales de origen ético, con certificados de bienestar animal, que servimos en porciones equilibradas y acompañadas de verduras frescas.

Nos gusta cocinar con productos locales y responsables, apoyando a agricultores y proveedores cercanos que emplean métodos sostenibles. Su trabajo no solo enriquece nuestra cocina, sino que también impulsa el desarrollo del entorno rural, protege el medioambiente y fomenta una cultura gastronómica saludable y de proximidad.





campus puentenuovo

Crta. AV-502, Km 26,600
05278. El Tiemblo. Ávila

Centralita y recepción
910 881 688

Atención Comercial
629 944 278

Email de contacto
campuspuentenuovo@naturgy.com

