

# Las Comuniones de Cándido

2026





# Te damos la bienvenida a las

## *Comuniones de Cándido*

Han pasado ya más de 30 años desde que la FAMILIA Cándido, que había hecho famosa la cocina segoviana a lo largo de nuestra geografía, aceptó el reto de dotar a nuestra Muy Noble y Muy Leal Ciudad, de un establecimiento dedicado a **grandes banquetes y otros servicios**, que viniese a unirse al gran esfuerzo realizado por varias generaciones en el viejo Mesón del Acueducto, para continuar promocionando el buen nombre de nuestras Tierras, de ahí la motivación de este esfuerzo que se ha visto plasmado en esta Gran Obra.

Ubicado a la entrada de la Ciudad, en la carretera que la une con los Reales sitios de San Ildefonso de La Granja, rodeado de amplios espacios ajardinados se alza este edificio de bella traza arquitectónica, construido con materiales nobles y valiosas, donde son representados los estilos arquitectónicos de nuestra Ciudad; Medieval, Románico, Gótico.



# El Hotel *Cándido* 4\* Superior



Inaugurado en 2006 y a tan solo **5 minutos del centro de la ciudad**, está compuesto por **108 amplias y confortables habitaciones**, un magnífico **Spa**, una **piscina** de verano, **restaurantes**, **cafeterías**, amplias **terrazas y jardines** y un cómodo **aparcamiento**.

En el Hotel Cándido se ha conjugado la tradición aprendida durante décadas, **con las más altas innovaciones tecnológicas**, para ofrecer a todos nuestros huéspedes un ambiente de lujo y sosiego, con un trato exquisito y cordial.

# *Finca Los Jazmines*



Además de los salones interiores, el complejo se completa con una moderna y exclusiva finca urbana, **La Finca Los Jazmines**, con capacidad de hasta **240 personas**, que inaugurada en el 2021, será la opción perfecta para aquellas celebraciones que busquen combinar **espacios verdes y exclusivos, sin renunciar al confort, la comodidad y la originalidad** que proporciona el hacerlo en plena ciudad de Segovia, rodeado de espacios naturales y junto a un Gran Hotel de 108 habitaciones.

# *Salones Pórtico*



El complejo **Pórtico** lo forman sus **3 salones**, en ellos se pueden celebrar, desde las **bodas** más **pequeñas e íntimas**, hasta las **celebraciones más multitudinarias**, pudiendo albergar en un mismo salón a **más de 500 personas**. Todo complementado con sus **terrazas y jardines** para la celebración de cualquier tipo de servicio.

# Menú 1

- En el centro de la mesa**
- Croquetas crujientes de Boletus
  - Pimientos del Piquillo rellenos de Bonito
- Primer Plato**
- Arroz meloso de Rape y Langostinos con Trigueros de Mar
- Segundo Plato a elegir entre**
- Cochinillo asado al Estilo "Cándido" con Ensalada
  - Solomillo Ibérico relleno de Setas y Pasas con Salsa a la Mostaza
  - Entrecote Angus a la Parrilla con Verduritas de Temporada
  - Bacalao gratinado con Alioli de Lima y Cilantro
- Postre**
- Tarta especial de Comunión
- Bebidas**
- Vino Tinto Emina "Pasión" (D.O. Ribera de Duero)
  - Vino Blanco Contraste Verdejo (D.O. Rueda)
  - Cava Castillo de Perelada Brut Nature Vintage
  - Aguas Minerales
  - Café
  - Licores o Combinados



## Precio por persona

60,00 € (IVA Incluido).

**La elección de los segundos platos se confirmará 7 días antes del evento.**

Para grupos de más de 30 personas, se escogerá el mismo segundo plato para todos los asistentes.



# Menú 2

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>En el centro de la mesa</b>      | Rollito de Berenjena relleno de Gamba y Anchoa<br>Paté de Cochinillo Ibérico con Manzana e Higos caramelizados   |
| <b>Primer Plato</b>                 | Salteado de Boletus, Yema al Azafrán y Crujiente de Jamón de Guijuelo  |
| <b>Segundo Plato a elegir entre</b> | Cochinillo asado al Estilo "Cándido" con Ensalada<br>Solomillo Ibérico relleno de Setas y Pasas con Salsa a la Mostaza<br>Entrecote Angus a la Parrilla con Verduritas de Temporada<br>Bacalao gratinado con Alioli de Lima y Cilantro |
| <b>Postre</b>                       | Tarta especial de Comunión   |
| <b>Bebidas</b>                      | Vino Tinto Emina "Pasión" (D.O. Ribera de Duero)<br>Vino Blanco Contraste Verdejo (D.O. Rueda)<br>Cava Castillo de Perelada Brut Nature Vintage<br>Aguas Minerales<br>Café<br>Licores o Combinados                                     |

## Precio por persona

65,00 € (IVA Incluido).

**La elección de los segundos platos se confirmará 7 días antes del evento.**

Para grupos de más de 30 personas, se escogerá el mismo segundo plato para todos los asistentes.

# Menú 3

<b>En el centro de la mesa</b>	Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota Paté de Cochinillo Ibérico con Manzana e Higos caramelizados Tartarde Atún con Calabacín y Crujiente de Alga Nori Croquetas crujientes de Boletus Rollito de Berenjena relleno de Gamba y Anchoa
<b>Segundo Plato a elegir entre</b>	Cochinillo asado al Estilo "Cándido" con Ensalada Solomillo Ibérico relleno de Setas y Pasas con Salsa a la Mostaza Entrecote Angus a la Parrilla con Verduritas de Temporada Bacalao gratinado con Alioli de Lima y Cilantro
<b>Postre</b>	Tarta especial de Comunión
<b>Bebidas</b>	Vino Tinto Emina "Pasión" (D.O. Ribera de Duero) Vino Blanco Contraste Verdejo (D.O. Rueda) Cava Castillo de Perelada Brut Nature Vintage Aguas Minerales Café Licores o Combinados



## Precio por persona

70,00 € (IVA Incluido).

**La elección de los segundos platos se confirmará 7 días antes del evento.**

Para grupos de más de 30 personas, se escogerá el mismo segundo plato para todos los asistentes.



# Menú 4

- Primer Plato** ○ Ensalada de Langostinos, Aguacate y Frutas tropicales con su Aliño
- Plato de Pescado** ● Rodaballo al Horno en Costra de Puerros
- Plato de Carne a elegir entre** ● Cochinito asado al Estilo "Cándido" con Ensalada  
Solomillo Wellington con su Jugo
- Postre** ● Tarta especial de Comunión
- Bebidas** ● Vino Tinto Emina "Pasión" (D.O. Ribera de Duero)  
Vino Blanco Contraste Verdejo (D.O. Rueda)  
Cava Castillo de Perelada Brut Nature Vintage  
Aguas Minerales  
Café  
Licores o Combinados

## Precio por persona

76,00 € (IVA Incluido).

**La elección de los segundos platos se confirmará  
7 días antes del evento.**

Para grupos de más de 30 personas, se escogerá el mismo segundo plato para todos los asistentes.

# Menú de niños

- Primer Plato a elegir entre**
  - Pasta boloñesa
  - Entremes con Fritos
- Segundo Plato a elegir entre**
  - Escalopines de Pollo con Patatas fritas
  - Hamburguesa 100% Vacuno con Patatas fritas
- Postre**
  - Tarta
- Bebidas**
  - Agua o Refresco



## Precio por niño

30,00 € (IVA Incluido).

**La elección de los segundos platos se confirmará  
7 días antes del evento.**

Para grupos de más de 30 personas, se escogerá el mismo segundo plato para todos los asistentes.



# Servicios complementarios



## Cocktail de Bienvenida

Nº1

Tosta de Salmón relleno de Marisco  
Bombón de Foie con reducción de Oporto  
Torreznitos segovianos  
Bebidas: cervezas, vinos y refrescos

**Precio por persona:** 18,00 € (IVA incluido)

## Cocktail de Bienvenida

Nº2

Croquetas de Bacalao  
Tosta de Salmón relleno de Marisco  
Bombón de Foie con reducción de Oporto  
Torreznitos segovianos  
Preñaditos de Cantimpalos  
Bebidas: cervezas, vinos y refrescos

**Precio por persona:** 24,00 € (IVA incluido)



## Recena

(a partir de  
las 20:00 horas)

Surtido de Quesos	16,50 €
Surtido de Ibéricos	19,00 €
Ensalada de Ventresca y Pimientos asados	17,50 €
Ensalada de Queso de Cabra y Membrillo	13,50 €
Revuelto de Morcilla con Patatas Paja	11,50 €
Croquetas crujientes de Carrillera de Ternera	12,50 €
Calamares a la Andaluza	15,50 €
Morcilla frita	12,50 €
Torreznitos	14,00 €
Chorizo frito de la Olla	11,50 €
Tortilla de Patatas	14,50 €
Combinado	8,00 €
Vino, Cerveza o Refresco	3,00€

## Sorbete entre platos

5,00 € (IVA Incluido)

## Los menús incluyen

- Decoración especial de comunión en las mesas
- Minutas personalizadas
- Detalle de chuches y regalo para todos los niños
- Fiesta infantil con Animación (17:00 a 20:00)
- Horario uso de salones: 13:00-20:00 (consultar posible ampliación de horarios)

El Hotel Cándido se reserva el derecho de aplicar un suplemento en la factura final en concepto de uso de espacios y gastos generados por empresas externas contratadas directamente por el cliente.

Si el cliente proporcionase algún vino de los menús, no se cobraría el descorche ni el servicio, ni se modificará el precio del menú.

Queda prohibida la entrada a las instalaciones de comida o bebida no adquirida en el establecimiento.





**Información y Reservas:**  
[www.candidohotel.es](http://www.candidohotel.es)  
[info@candidohotel.es](mailto:info@candidohotel.es)  
Tfn: 921 41 39 72