



GALA DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre · 21:00 h

COMIDA DE REYES

6 de enero · 13:30 h

Navidades

EN LA FINCA

SOLIMPAR

Que no falten los brindis,
el roscón ni los tuyos.

GALA DE NOCHEVIEJA · COMIDA DE REYES



GALA DE

Nochevieja

FECHA

31 · 12 · 2026
a las 21:00 h



la mesa

PARA COMENZAR

- * Tosta de salmón marinado sobre hojaldre invertido con mahonesa de alcaparras y pepinillo y huevas de trucha.

01.

AL CENTRO DE MESA

- * Surtido de lomo ibérico de bellota y jamón ibérico, acompañado de queso manchego y parmesano.
- * Fuente de gambas y langostinos salvajes.

02.

PRINCIPALES

- * Crema de alcachofas con vieira braseada y reducción de vino albariño y estragón.
- * Paletilla de lechal asada a baja temperatura.

03.

POSTRE

- * Mousse de caramelo con crujiente de mandarina.

04.

Aguas minerales, cerveza y refrescos · Café o infusión
Vino dulce espumoso y mignardises

Bodega

Blanco Verdejo Mocén D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

ADMITE UNO · GALA DE
NOCHEVIEJA

La noche

21:00	GALA DE NOCHEVIEJA Cena de gala.
00:00	UVAS DE LA SUERTE Proyección en directo de las campanadas desde la Puerta del Sol y brindis.
00:30	COTILLÓN NAVIDEÑO Recena con canapés variados · Chocolate con roscón · Karaoke con disfraces · Baile con DJ y el showman "Lupy" (Grupo Secuencia Show) en distintos ambientes.
05:30	BARRA LIBRE Barra libre hasta las 5:30 h.

Precios

VENTA ANTICIPADA
HASTA EL 22 DIC.

167 €

cena y cotillón

81 € infantil

(Disponemos de propuestas para adolescentes)

DESPUÉS
DEL 22 DIC.

190 €

cena y cotillón

100 € infantil

MENÚ INFANTIL
HASTA 12 AÑOS

Los peques

- * Pequeño surtido de lomo y jamón ibérico con queso emmental.
- * Medallones de solomillo de ternera a la madrileña y nubes de pollo con patatas fritas.
- * Delicia de chocolate.

Bebida: refrescos, agua y pan
Kids Club: los peques podrán pasarlo en grande con nuestra oferta de ocio pensada para ellos.



y alguna que otra sorpresa

COMIDA DE



FECHA

6 de enero · desde las 13:30 h

Regala a los tuyos un fantástico Día de Reyes

Desde Finca Solimpar queremos acompañarte en este día tan especial. Os hemos preparado una fenomenal propuesta gastronómica, junto con animación y juegos en nuestro Kids Club para que vuestros peques puedan pasárselo en grande. Actuación musical en directo para amenizar la sobremesa. También podéis disfrutar de la tarde con consumiciones y refrescos hasta las 20:00 h, además de compartir una estupenda merienda familiar con chocolate y roscón de Reyes.

AL CENTRO DE MESA

- * Tostas de anchoas del Cantábrico.
- * Alcachofas en flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas.
- * Croquetas cremosas de jamón.

01.

PRINCIPALES · A ELEGIR

- * Canelones rellenos de meloso de carrillera de ternera con bechamel de tartufata y teja de parmesano.
- * Corvina con falso risotto de gambas y velouté de vermouth.
- * Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura.*

02.

POSTRE

- * Apricot Pie (nuestra tarta de albaricoque con merengue flambeado).

03.

Blanco Verdejo Mocén (D.O. Rueda) · Vino tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)
Café o infusión y dulces navideños · Acabamos con chocolate y roscón de Reyes

52 €

precio menú · IVA incluido

57 €

*precio menú con paletilla · IVA incluido



MENÚ INFANTIL · 32 €

- * Pequeño surtido de lomo y jamón ibérico con queso emmental.
- * Hamburguesa de solomillo de ternera con queso y patatas fritas.
- * Delicia de chocolate.

Bebida: refrescos, agua y pan · IVA incluido



DE BODEGA · BOTELLA

Mara Martín D.O. Monterrei · Godello	21 €
Luis Cañas Crianza D.O. Ca. Rioja	23 €
Carmelo Rodero Crianza D.O. Ribera del Duero	32 €
Frizzante Barbadillo	17 €
Champagne Mumm Cordon Rouge	49 €

Autovía A-42, km 8 · 28916 Leganés (Madrid) · 913 41 91 25 · 687 70 64 14

www.fincasolimpar.com · comercial@solimpar.com

No dude en contactar con nuestro Departamento Comercial si necesita más información.

Si se procediera a la cancelación de alguna reserva, se abonaría el 50 % de la misma hasta 4 días antes del evento.