

CÓCTEL I



*Chips de Vegetales.
Tabla de Lomo Ibérico.
Perlitas de Mozzarella con mermelada de tomate.
Pastel de Cabracho con Mahonesa de Tinta de Calamar.
Chupito de Salmorejo de Frutas.
Ventresca con Pimientos de Piquillo y Mahonesa de Remolacha.
Cornete de Royal de Foie.
Cornete de Brandada de Bacalao
Sticks crujientes de verduras
Pulpo a feira con Crema de Patata.
Bienmesabe de Merluza.
Croquetas de Jamón Ibérico.
Tataki de Presa Ibérica sobre Wanton Frito.
Vasito de Carrillera de Ternera con su Parmentier.*

Bebidas

*Cerveza - Refrescos - Manzanilla.
Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cíncal).
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).*

*CONSULTEN NUESTRO CATÁLOGO DE ESTACIONES Y COMPLEMENTOS
PARA PERSONALIZAR SU CÓCTEL*

CÓCTEL II



Chips de Vegetales.

Tacita de Caldo clarificado de Olla o Salmorejo de Mango (Según estación).

Tabla de Lomo Ibérico.

Perlitas de Mozzarella con mermelada de tomate.

Chip de Plátano con Guacamole y Pico de Gallo.

Bocado de Salmon Marinado.

Cornete de Royal de Foie.

Nuestro Chupachups Glaseado.

Ensalada Green Valley.

Tataki de Atun con marinada de Citricos.

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Vasito de Salteado de Setas y habas de Soja.

Croquetas de Jamón Ibérico.

Bienmesabe de Merluza.

Brocheta de Langostino con Panko.

Croquetas cremosas de Carabinero.

Canelón de Pollo de corral, Trufa y Foie.

Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

**CONSULTEN NUESTRO CATÁLOGO DE ESTACIONES Y COMPLEMENTOS
PARA PERSONALIZAR SU CÓCTEL**

MENÚ I



Crema de Calabaza al Camembert.

Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa y Muselina de Espinacas.

Wellington de Pularda con Frutos secos, Orejones y Pasas.

Caramelo Royal.

Mousse de caramelo con crujiante de mandarina.

Tarta Artesana (a degustar durante el baile).

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ II



Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón.

Ensalada de Láminas de Bacalao, Escalibada y pastel de Buey de Mar.

Sorbete de Piña Colada.

Lingote de Cordero asado a Baja temperatura.

Delicia de Chocolate.

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao.

Tarta Artesana (a degustar durante el baile).

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ III



Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Lomo de Bacalao confitado y Crema de Patata.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Reflejo de Albaricoque.

Bavaroise de Albaricoque con bizcocho especiado.

Tarta Artesana (a degustar durante el baile).

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ IV



Cigalas Braseadas al Horno.

Corvina sobre Risotto de Gamba y Velouté de Vermouth.

Lomo de Ciervo con cebollitas glaseadas al Oporto.

Nuestra tarta cremosa de Queso

Tarta fundente de Queso con coulis de frambuesa.

Tarta Artesana (a degustar durante el baile).

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ V



Ensalada de Perdiz Escabechada, Tartar de Tomate y Reducción de Balsámico.

Lomo de Lubina asada con verduras confitadas , Almendra tostada y crujiente de Jamón.

Sorbete de Daiquiri de Fresa y Pomelo.

Solomillo de Ternera con salsa Demi glace y Tomate especiado.

Exótico de Mango.

Cremoso de Mango y Frambuesa con Bizcocho Y Crujiente Sablée.

Tarta Artesana (a degustar durante el baile).

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ VI



Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango.

Corvina sobre Risotto de Gamba y Velouté de Vermouth.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Milhojas de Crema de Arroz con Leche .

Tarta Artesana (a degustar durante el baile).

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Bebidas

Aguas Minerales, cerveza y refrescos.

Vinos

Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

MENÚ INFANTIL/STAFF



Ibéricos infantil.

Lomo y Jamón Ibérico, acompañado de Queso Emmental.

Solomillo de Ternera en pequeños medallones con empanado ligero a la madrileña y Patatas fritas.

Delicia de Chocolate.

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao.

Mignardises.

Bebidas

Aguas Minerales y refrescos.

SUGERENCIAS BODEGA



Mocén

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad: Verdejo 100 %

José Pariente

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda. Variedad: Verdejo 100 %

Martín Códax

Vino Blanco-Denominación de Origen: Rías Baixas Variedad: Albariño

Viña Pomal

*Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja. Variedad:
Tempranillo 100 %*

Luis Cañas

*Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Rioja. Variedad:
Tempranillo 95 % y Garnacha 5 %*

Pruno

*Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del Duero. Variedad:
Tinto Fino 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %*

Carmelo Rodero

*Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del Duero. Variedad:
Tempranillo 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %*

BODA/CÓCTEL



Chips de Vegetales.

Tacita de Caldo clarificado de Olla o Salmorejo de Mango (Según estación).

Tabla de Lomo Ibérico.

Chip de Plátano con Guacamole y Pico de Gallo.

Perlitas de Mozzarella con mermelada de tomate.

Pastel de Cabracho con Mahonesa de Tinta de Calamar.

Ventresca con Pimientos de Piquillo y mahonesa de Remolacha.

Cornete de Royal de Foie.

Nuestro Chupachups Glaseado.

Ensalada Green Valley.

Tataki de Presa Ibérica sobre Wanton Frito.

Sticks crujientes de verduras.

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Brocheta de Langostino con Panko

Croquetas cremosas de Carabinero.

Bienmesabe de Merluza.

Croquetas de Jamón Ibérico.

Vasito de Carrillera de Ternera con su Parmentier.

Canelón de Pollo de corral, Trufa y Foie

Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth.

Bocaditos de Nata y Trufa.

Brochetas de Fruta.

Incluye: Jamón Ibérico con cortador y estación Mojitos.

Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla. Blanco Nuviana Chardonnay (Valle del Cinca).

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).

RECENAS



RECENA I

Mini Sandwiches variados en Pan de Tramezzini.

Focaccia de Prosciutto e Funghi.

Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Mínimo 50 personas.

RECENA II

Pincho de Tortilla Española Casera.

Montadito de Jamón Ibérico en Pan Tumaca.

Focaccia de Prosciutto e Funghi.

Montadito de Solomillo de Cerdo marinado con Cebolla Caramelizada.

Bocaditos de nata y trufa.

Mínimo 50 personas.

BROCHETAS DE FRUTA

CHOCOLATE CON CHURROS

Mínimo 50 personas.

**precios sin IVA.*



TAMBIÉN PUEDES CONFECCIONAR TU MENÚ PERSONALIZADO

en base a toda nuestra propuesta gastronómica

CREMAS Y ENTRANTES

*Crema de Calabaza al Camembert
Crema ligera de Patata trufada y Foie
Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón
Gazpacho de Cereza con dados de Sandía
Ensalada de Láminas de Bacalao, Escalibada y pastel de Buey de Mar
Ensalada de Perdiz Escabechada, Tartar de Tomate y Reducción de Balsámico
Timbal de Foie y Manzana al calvados con reducción de vino Marsala
Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos
Ensalada de Burrata sobre Tartar de Tomate y Aguacate*

MARISCOS Y PESCADOS

*Cigalas Braseadas al Horno
Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango
Lomo de Merluza al horno con Salsa Holandesa y Muselina de Espinacas
Lomo de Bacalao confitado y Crema de Patata
Lomo de Lubina asada con verduras confitadas, Almendra tostada y crujiente de Jamón
Corvina sobre Risotto de Gamba y Velouté de Vermouth*

SORBETES

*Sorbete de Daiquiri de Fresa y Pomelo
Sorbete de Mojito Cubano
Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth
Sorbete de Piña Colada*



TAMBIÉN PUEDES CONFECCIONAR TU MENÚ PERSONALIZADO

en base a toda nuestra propuesta gastronómica

CARNES

Wellington de Pularda con Frutos secos, Orejones y Pasas

Lingote de Cordero asado a Baja temperatura

Lomo de Ciervo con cebollitas glaseadas al Oporto

Solomillo de Ternera a la Mostaza Antigua

Solomillo de Ternera con salsa Demi glace y Tomate especiado

Meloso de Ternera al vino Tinto con peras al vino y su parmentier

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura

POSTRES

Semifríos de chocolate en varias texturas sobre fina capa de bizcocho de cacao

Mousse de caramelo con crujiente de mandarina

Bavaroise de Albaricoque con bizcocho especiado

Cremoso de Mango y Frambuesa con Bizcocho y Crujiente Sablée

Tarta fundente de Queso con coulis de frambuesa

Milhojas de Crema de Arroz con Leche

MENÚ ESPECIAL PARA PERSONAS CON ALERGIAS E INTOLERANCIAS

En Finca Solimpar nos preocupamos por la salud alimentaria de nuestros clientes, ofreciendo una propuesta gastronómica de calidad con los mayores estándares de seguridad en la elaboración y preparación de nuestro menú.

Nuestra propuesta ha sido realizada excluyendo los alérgenos e intolerancias más comunes, así como cualquier tipo de contaminación cruzada.



OPCIÓN A

Apto para Alergias/Intolerancias: Gluten, Crustáceos, Moluscos, Pescado, Huevo, Cacahuets, Lácteos, Frutos con cascara, Apio, Mostaza, Sésamo, Altramuces.

Crema de Boletus con Quenelle de trufa. (invierno)

Salmorejo de Mango con Timbal de Frutas a la Hierbabuena (verano)

Ensalada de Jamón de Pato con Vinagreta de Frambuesa.

Granizado de Limón y Menta.

Solomillo Plancha con Patata Panadera.

Mousse de Chocolate.

OPCIÓN B

Apto para Alergias/Intolerancias: Soja, Lacteos.

Crema de Boletus con Quenelle de trufa. (invierno)

Salmorejo de Mango con Timbal de Frutas a la Hierbabuena (verano)

Ensalada de Jamón de Pato con Vinagreta de Frambuesa.

Granizado de Limón y Menta.

Solomillo Plancha con Patata Panadera.

Bizcocho de Zanahoria.



MENÚ VEGETARIANO

Crema de Boletus con Quenelle de trufa. (invierno)

Salmorejo de Mango con Timbal de Frutas a la Hierbabuena. (verano)

Canelones Vegetarianos.

Cordón Bleu de Seitán.

Brownie de Chocolate Vegano.

MENÚ VEGANO

Crema de Boletus con Quenelle de trufa. (invierno)

Salmorejo de Mango con Timbal de Frutas a la Hierbabuena. (verano)

Tallos de Puerros al Romesco.

Berenjenas "Reina de África".

Brownie de Chocolate Vegano.