



*finca*  
SOLIMPAR

## Eventos Especiales 2026



Tel. 91 341 91 25  
comercial@solimpar.com  
www.fincasolimpar.com



finca  
**SOLIMPAR**  
**Eventos  
Especiales**  
**2026**



## CÓCTEL BIENVENIDA

Chips de Vegetales.

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

Perlitas de Mozzarella con mermelada de tomate

Cornete de Brandada de Bacalao

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Sticks crujientes de Verduras.

Bienmesabe de Merluza.

Txistorra a la sidra.

### Bodega

Cerveza – Refrescos.

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

\*Sugerencia: Jamón Ibérico con cortador y Estación de Mojitos.

Mínimo 50 personas

## MENÚ 1

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Meloso de Ternera con Puré de Zanahoria y Boniato.

Delicia de Chocolate.

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

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

### Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.

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





finca  
SOLIMPAR

Eventos  
Especiales  
2026



## MENÚ 2

*Al centro (Para compartir entre 4 personas)*

Pastel de Cabracho con Mahonesa de lima.  
Surtido de Lomo y Jamón Ibérico acompañado de Queso Manchego y Parmesano  
Nuestros Torreznos con patata Revolcona.

Lingote de Cordero asado a Baja temperatura

Reflejo de Albaricoque.  
Bavaroise de Albaricoque al toffe con avellana caramelizada.

Cafés, Infusiones y Mignardises.  
Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

### Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.  
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR

Eventos  
Especiales  
2026

## MENÚ 3

Timbal de láminas de Bacalao con gelée al Oporto.

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

Exótico de Mango.

Cre moso de Mango y Frambuesa con bizcocho de Pistacho y Dacquoise de Almendra.

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

### Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.

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



## MENÚ 4

*Al centro (Para compartir entre 4 personas)*

Croquetas Cremosas de Jamón ibérico.  
Surtido de Gambas y Langostinos.  
Alcachofas en Flor con oliva virgen y sal de escamas.

Sorbete de Piña Colada.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Cafés, Infusiones y Mignardises.  
Vino dulce espumoso.

Aguas minerales, cerveza y refrescos.

### Bodega

Blanco Nuviana Chardonnay.  
Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)





## MENÚ INFANTIL

Nubes de Pollo y Hamburguesa de Solomillo de Ternera  
con queso y Patatas fritas.

Capricho de Chocolate.  
Mousse de Chocolate en varias texturas.

Aguas minerales y refrescos.



## PROPUESTA TIPO CÓCTEL

Chips de Vegetales.

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

Fuente de caña de Lomo Ibérico.

Tabla variada de Quesos.

Cornete de Royal de Foie

Bocado de Salmón Marinado.

Arenque ahumado a la Mostaza Antigua.

Teja con Guacamole y pico de gallo.

Nuestro chupa chups glaseado

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Sticks crujientes de Verduras.

Bienmesabe de Merluza.

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico.

Vasito de Carrillera de Ternera con su Parmentier.

Caramelo de Arroz Negro con Alioli.

Tataki de Presa Ibérica .

Canelón de Pollo de corral, Trufa y Foie.

Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth.

Brownie de Chocolate y Bizcocho de Zanahoria

### Bodega

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

*\*Sugerencia: Jamón Ibérico con cortador y Estación de Mojitos.*

Mínimo 50 personas



## **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

### **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: Tinta Fino 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %

### **Arzuaga**

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen: Ribera del Duero.  
Variedad: Tempranillo , Cabernet Sauvignon y Merlot

## **CÓCTEL**

Múltiples Estaciones, pregunte al departamento comercial por el contenido de las mismas.

## **MUSICA**

2 horas de Musica con dj en el salón, alquilando el espacio y pagando los derechos de autor pertinentes.

## **BARRA LIBRE**

Mínimo 40 personas.



finca  
SOLIMPAR

Eventos  
Especiales  
2026

# TAMBIÉN PUEDES CONFECCIONAR TU MENÚ PERSONALIZADO en base a toda nuestra propuesta gastronómica



## CREMAS Y ENTRANTES

- Crema ligera de Patata trufada y Foie.
- Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón.
- Gazpacho de Cereza con dados de Sandia.
- Raviolones de Setas y Trufa con salsa al Vodka.
- 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.
- Timbal de láminas de Bacalao con gelée al Oporto.

## MARISCOS Y PESCADOS

- 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.
- Corvina sobre Risotto de Gamba y Velouté de Vermouth.
- Cigalas Braseadas al horno.

## SORBETES

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

## 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 con salsa de Mostaza Antigua.
- 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.
- Cremoso de Mango y Frambuesa con Bizcocho Y Crujiente Sablée.
- Tarta fundente de Queso con coulis de frambuesa.
- Bavaroise de Albaricque al toffe con avellana caramelizada.



# 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,**  
**Frutos con cáscara, 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/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.  
Canelones Vegetales con bechamel de Soja.  
Brownie de Chocolate.



finca  
**SOLIMPAR**  
**Eventos  
Especiales**  
**2026**



La celebración de su evento en Finca Solimpar durante la temporada 2026 le incluye sin cargo:

- Decoración Floral en mesa.
- Parking propio gratuito (capacidad 500 vehículos)

## CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

1. La reserva del evento se formalizará con un pago en concepto de señal del 30 % del importe de los servicios contratados.
2. Cualquier cantidad entregada con anterioridad a la celebración del evento será deducida del importe que finalmente tenga que abonar en concepto de factura definitiva. La totalidad del pago se realizará 7 días antes del evento mediante transferencia bancaria, tarjeta de crédito o efectivo ( máximo 1000 euros, conforme a la ley 11/2021 de prevención y lucha contra el fraude).
3. Se deberá confirmar fehacientemente a FINCA SOLIMPAR el número total de invitados y el resto de servicios contratados antes de que resten 7 días para la celebración del evento.
4. Transcurrido este plazo (fijado como inferior a 7 días para la celebración del evento) cualquier reducción que se produzca sobre el número total de comensales confirmados, será facturado por FINCA SOLIMPAR al cliente, a razón del 50 % de los servicios contratados por comensal. Para las cancelaciones que se realicen con menos de 48 horas al día del evento, se facturará el 100% de los servicios contratados
5. A todos los precios publicados hay que añadirles el tipo de IVA aplicable que le corresponda.

Para cualquier duda que pueda surgirles o para contratar otro tipo de servicios contacten con nuestro Departamento Comercial.



*finca*  
**SOLIMPAR**  
**Eventos**  
**Especiales**  
**2026**

Tel. 91 341 91 25  
comercial@solimpar.com  
www.fincasolimpar.com