

CÓCTEL I



BODAS 2026

*Chips de Vegetales.
Tabla de Lomo Ibérico.
Perlitas de Mozzarella con mermelada de tomate.
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 Verdejo Mocén (D.O.Rueda).
Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja).*

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

CÓCTEL II



BODAS 2026

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.

Teja con Guacamole y Pico de Gallo

Bocado de Salmon Marinado

Pastel de Cabracho con Mahonesa de Tinta de Calamar.

Cornete de Royal de Foie.

Nuestro Chupachups Glaseado.

Carpaccio de Vieira sobre Pastel a la Hierbabuena.

Tataki de Atun con marinada de Citricos y Soja

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Vasito de Salteado de Setas y habas de Soja.

Croquetas de Jamón Ibérico

Bienmesabe de Merluza.

Caramelo de Arroz Negro con Alioli

Panipuri de Steak Tartar

Canelón de Pollo de corral, Trufa y Foie

Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.

Blanco Verdejo Mocén (D.O.Rueda).

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

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

MENÚ I



BODAS
2026

Velouté de Pistacho con fondo de Gamba y Melón.

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

Lomo de Ciervo con cebollitas glaseadas al Oporto.

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 Verdejo Mocén (D.O.Rueda).

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

MENÚ II



BODAS
2026

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Lomo de Bacalao confitado y Crema de Patata.

Sorbete de Piña Colada.

Wellington de Pularda con Frutos secos . Orejones y Pasas.

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 Verdejo Mocén (D.O.Rueda).

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

MENÚ III



BODAS
2026

Timbal de Foie y Manzana al calvados con reducción de vino Marsala.

Cigalas Braseadas al Horno.

Sorbete de Mojito Cubano

Solomillo de Ternera con salsa de Mostaza Antigua.

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 Verdejo Mocén (D.O.Rueda).

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

MENÚ IV



BODAS
2026

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.

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 Verdejo Mocén (D.O.Rueda).

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

MENÚ INFANTIL — STAFF



BODAS
2026

Pequeño surtido de Lomo y Jamón Ibérico acompañado de Queso Emmental.

Hamburguesa de Solomillo de Ternera con queso 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



BODAS
2026

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 Fina 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %*

Arzuaga

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

***Disponemos de propuestas para Bodas tipo cóctel,
consulte con nuestro departamento comercial.***

RECENAS



BODAS
2026

RECENA I

*Mini Sandwiches variados en Pan de Tramezzini.
Pincho de Tortilla Española Casera.
Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.*

RECENA II

*Mini Sandwiches variados en Pan de Tramezzini.
Montadito de Jamón Ibérico en Pan Tumaca.
Focaccia de Prosciutto e Funghi.
Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.*

CHOCOLATE CON CHURROS

Mínimo 50 personas.

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 Sandía
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*

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
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*



BODAS
2026

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 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
Bavaroise de Albaricoque con Bizcocho Especiado
Tarta fundente de Queso con coulis de frambuesa*



BODAS
2026

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 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.



BODAS
2026

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.



BODAS
2026