

# MENÚS 2018

Chips de Vegetales.  
Lomo Ibérico de Bellota.  
Fuente variada de Quesos.  
Pastel de Cabracho en cuchara gourmet.  
Chupito de Salmorejo y gel de Ibérico.  
Chupito de Salmorejo de Frutas.  
Ventresca con Pimientos de Piquillo y mahonesa de Remolacha.  
Cornete de Royal de Foie.  
Chupachups de Membrillo , Queso de cabra y cereales.  
Pulpo a feira con Crema de Patata.  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.  
Bienmesabe de Merluza.  
Croquetas de Chorizo suave asturiano.

## CÓCTEL 1

Precio: 14,30 euros

\*precios sin IVA

### Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

### Sugerencias:

Jamón Ibérico con cortador.

Estación de Mojitos.



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

# MENÚS 2018

Chips de Vegetales.

Tacita de Caldo clarificado de Olla o Ajo Blanco de Almendras con coulis de Higos (Según estación)

Lomo Ibérico de Bellota.

Fuente variada de Quesos.

Chupito de Salmorejo y gel de Ibérico.

Ventresca con Pimientos de Piquillo y mahonesa de Remolacha.

Cornete de Royal de Foie.

Chupachups de Membrillo, Queso de cabra y cereales.

Tosta de Sobrasada con Miel de Romero y Huevo de Codorniz.

Pulpo a feira con Crema de Patata.

Risotto al Vino Tinto con Parmesano.

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.

Bienmesabe de Merluza.

Brochetas de Langostinos.

Croquetas Caseras de Carrillera de Ternera.

## CÓCTEL 2

Precio: 16,30 euros

\*precios sin IVA

### Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla.

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

Cava.

### Sugerencias:

Jamón Ibérico con cortador.

Estación de Mojitos.



*finca*  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

Crema de Calabaza horneada al Camembert.

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

Suprema de Faisán Inglés Estofado a las uvas, con Salteado de Trigueros.

Exótico de Mango.

Cremoso de Mango y Frambuesa con bizcocho de Pistacho y Dacquoise de Almendra.

Tarta Artesana

(a degustar durante el baile)

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

## MENÚ 1

Precio: 66 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

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

Ensalada de láminas de Bacalao, Escalivada y pastel de Buey de Mar.

Medallones de Pularda rellena de frutos secos con salsa Financiera.

**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.

## MENÚ 2

Precio: 69 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

Crema ligera de Patata trufada y Foie.

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Sorbete de Frutas Tropicales al Cava.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Tarta Artesana

(a degustar durante el baile)

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

## MENÚ 3

Precio: 73 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

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

Gambas y Langostinos.

Solomillo de Ternera con salsa Demi glace y Tomate especiado.

Reflejo de Albaricoque.

Bavaroise de Albaricoque al toffee con avellana caramelizada y bizcocho especiado.

Tarta Artesana

(a degustar durante el baile)

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

## MENÚ 4

Precio: 75,50 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

Gambas y Langostinos.

Lomo de Bacalao confitado y Crema de Patata.

Sorbete de Frutos Rojos y Vermouth.

Suprema de Faisán Inglés Estofado a las uvas, con Salteado de Trigueros.

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.

## MENÚ 5

Precio: 77 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

Emulsión de Tomates con verduras rustidas y Langostinos.

Lomo de Lubina asada con verduras confitadas y vinagreta de Tomate.

Paletilla de Cordero Lechal asada a Baja temperatura.

Reflejo de Albaricoque.

Bavaroise de Albaricoque al toffee con avellana caramelizada y bizcocho especiado.

Tarta Artesana

(a degustar durante el baile)

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

## MENÚ 6

Precio: 85,50 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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



# MENÚS 2018

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

Lomo de Lubina asada con verduras confitadas y vinagreta de Tomate.

Sorbete de Naranja Natural al Vodka.

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.

Tarta Artesana

(a degustar durante el baile)

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

## MENÚ 7

Precio: 88,50 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



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

# MENÚS 2018

Gazpacho de Cerezas con dados de Sandía.

Cigala, Gambas y Langostinos.

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

Medallones de Pularda rellena de frutos secos con salsa Financiera.

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.

## MENÚ 8

Precio: 91,50 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

Bogavante en Ensalada a la Vinagreta de Mango.

Lomo de Bacalao confitado y Crema de Patata.

Sorbete de Mojito.

Solomillo de Ternera con salsa Demi glace y Tomate especiado.

Caramelo Royal.

Mousse de chocolate al caramelo con galleta crujiente de mandarina.

Tarta Artesana

(a degustar durante el baile)

Cafés, Infusiones y Mignardises.

Vino dulce espumoso.

## MENÚ 9

Precio: 92,30 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales, Cerveza y Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay

Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)



finca  
SOLIMPAR



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

# MENÚS 2018

Piadina romagnola de jamón y nubes de Pollo.

Solomillo de ternera en pequeños medallones con empanado ligero a la madrileña y patatas fritas.

Capricho de Nube.

Postre especial infantil con sabor a golosinas.

Mignardises.

## MENÚ INFANTIL

Precio: 40,50 euros

\*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales y Refrescos



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

# MENÚS 2018

## BODEGA

### Sanz

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda.

Variedad: Verdejo 100 %

Precio: 1 euro / comensal.

### Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja.

Variedad: Tempranillo 100 %

Precio: 2 euros / comensal.

### Protos

Vino Tinto Roble - Denominación de Origen: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100 %

Precio: 2 euros / comensal.

## CÓCTEL

Servicio de cortador y Jamón Ibérico de cebo: **430 euros**

Servicio de cortador y Jamón Ibérico de bellota: **600 euros**

Estación de Mojitos; **3.50 euros/comensal adulto** (mínimo 75 comensales)

## BARRA LIBRE

Corner de Mojitos en Barra Libre: **3.50 euros** (2 primeras horas),  
**1.50 euros** hora adicional/comensal adulto. Mínimo 75 personas.

Corner de Gin tonic en Barra Libre: **5 euros** (2 primeras horas),  
**2,25 euros** hora adicional /comensal adulto. Mínimo 75 personas.

## SUGERENCIAS



finca  
SOLIMPAR

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

# MENÚS 2018

## RECENAS

### Recena I

Mini Sandwich en Pan de Tramezzini.  
Focaccia de Prosciutto e Funghi.  
Mini Hamburguesa de Solomillo de Ternera.

Precio: 7,50 euros por persona • Mínimo 50 personas.

### Recena II

Tacita de Consomé al Jerez o Crema fría  
de Calabacín al caramelo (según estación)  
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.

Precio: 10,50 euros por persona • Mínimo 50 personas.

### Bodega

Refrescos.  
Cerveza.

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

Precio: 4 Euros/persona.

### Brochetas de Fruta.

Precio: 1,70 Euros/persona.

### Chocolate con Churros.

Precio: 4,50 Euros/persona. Mínimo 50 personas.



finca  
SOLIMPAR

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