



Cóctel I

- Chips de Vegetales.
- Lomo Ibérico de Bellota.
- Brandada de Bacalao.
- Pinchitos de Tomate Cherry con Mozzarella.
- 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.
- Bocadito de Rabo de Toro deshuesado.

Bebidas

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

Sugerencias

- Jamón Ibérico con cortador.
- Estación de Mojitos.

Precio: 15,50 euros (*precios sin IVA)

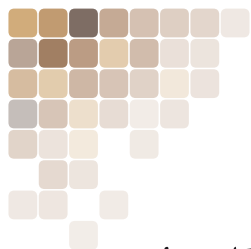


finca
SOLIMPAR

Menús 2020



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



Cóctel II

Chips de Vegetales.

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

Lomo Ibérico de Bellota.

Brandada de Bacalao.

Pinchitos de Tomate Cherry con Mozzarella.

Guacamole mexicano con nachos.

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.

Bocadito de Rabo de Toro deshuesado.

Bebidas

Cerveza - Refrescos - Manzanilla - Cava.

Blanco Nuviana Chardonnay.

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

Sugerencias

Jamón Ibérico con cortador.

Estación de Mojitos.

Precio: 18,00 euros (*precios sin IVA)



finca
SOLIMPAR

Menús 2020





Menú I

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

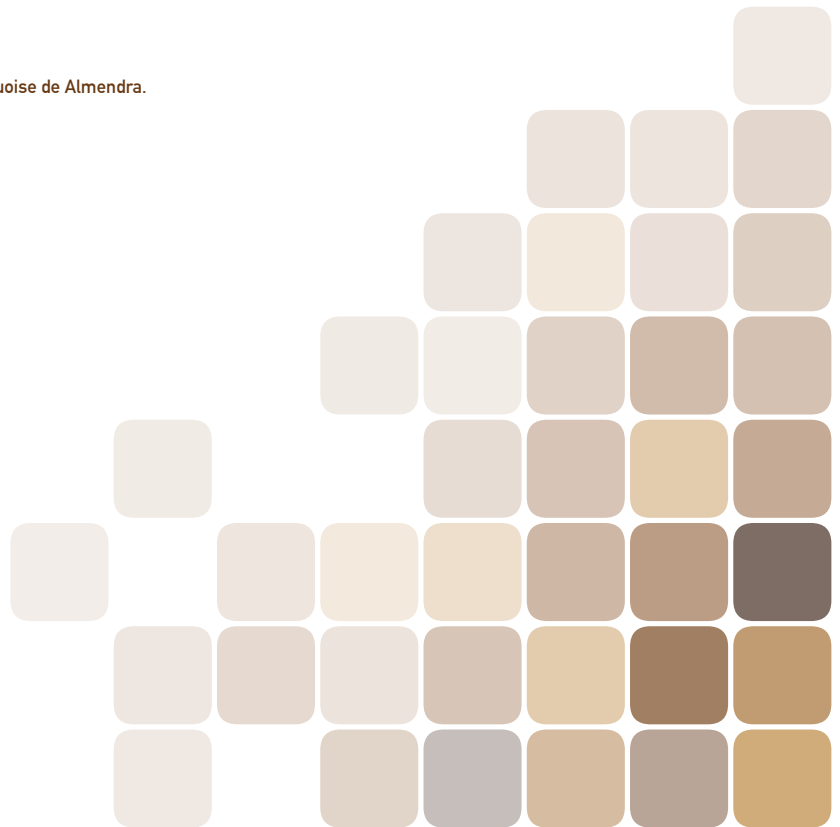
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



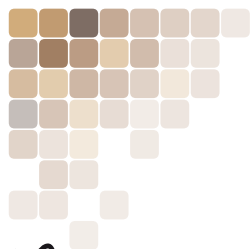
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 68,00 euros (*precios sin IVA)

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



Menú II

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

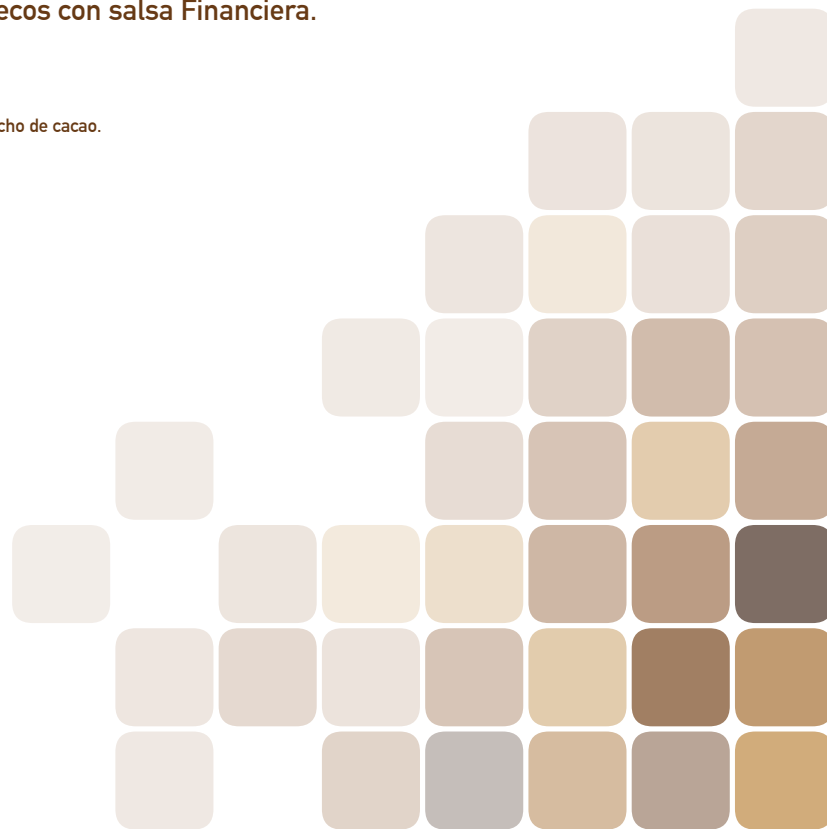
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



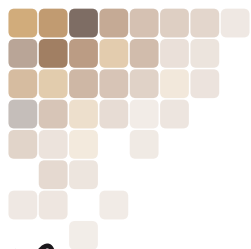
finca
SOLIMPAR

Menú 2020



Precio: 71,00 euros (*precios sin IVA)

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



Menú III

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

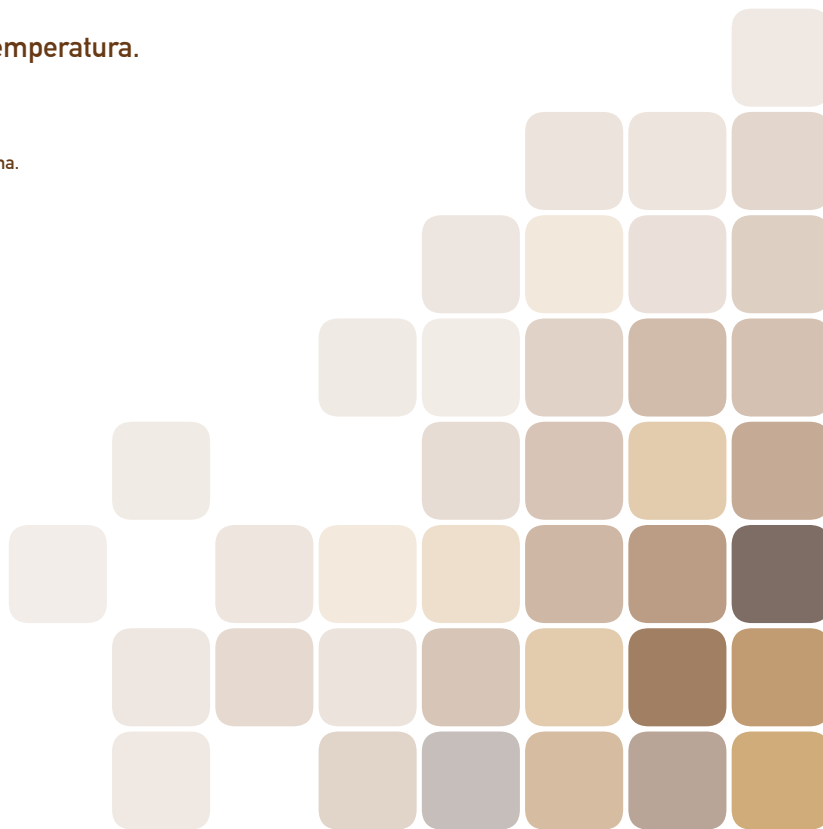
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



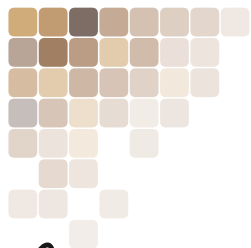
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 75,00 euros (*precios sin IVA)

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



Menú IV

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

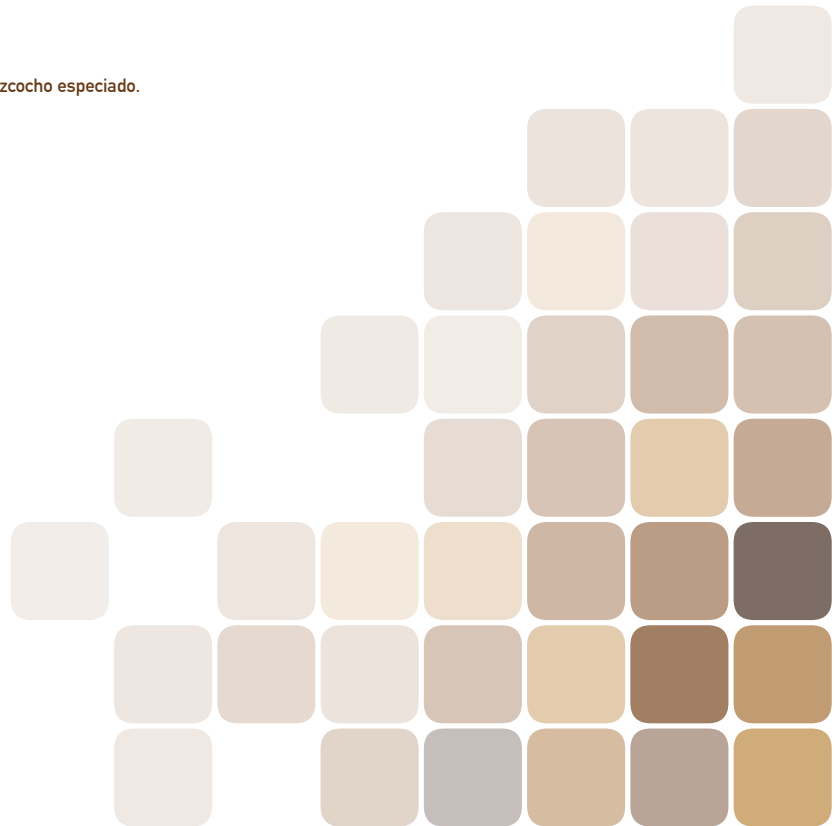
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



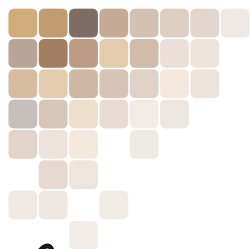
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 77,50 euros (*precios sin IVA)

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



Menú V

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

Blanco Nuviana Chardonnay.

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



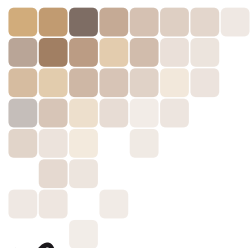
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 78,50 euros (*precios sin IVA)

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



Menú VI

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

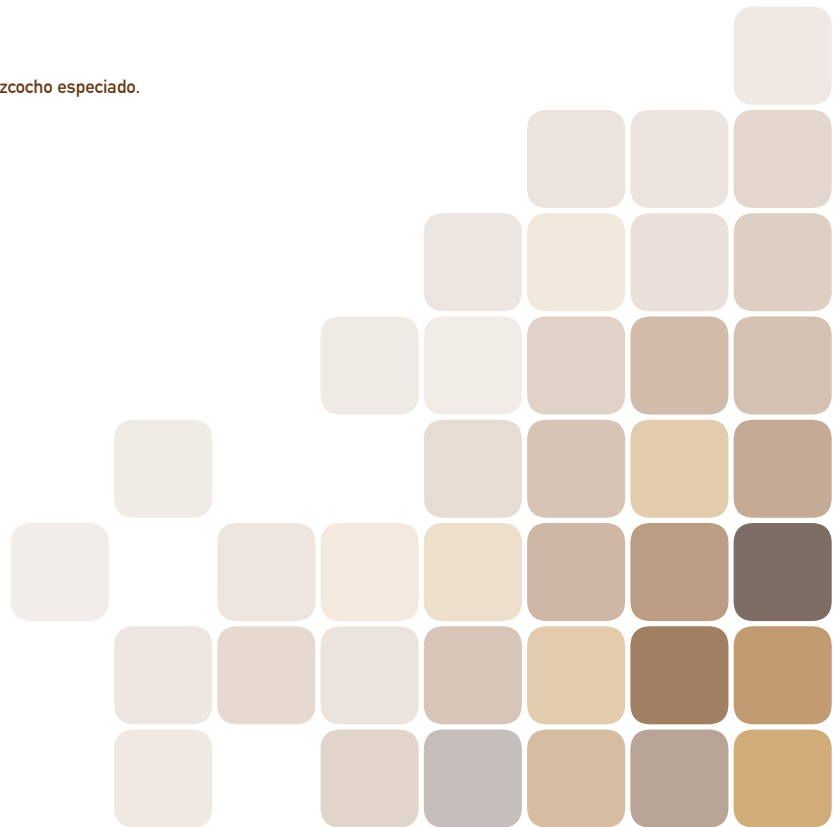
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



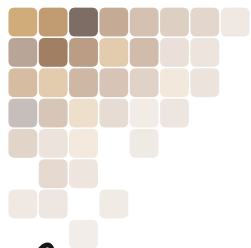
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 87,50 euros (*precios sin IVA)

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



Menú VII

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.

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

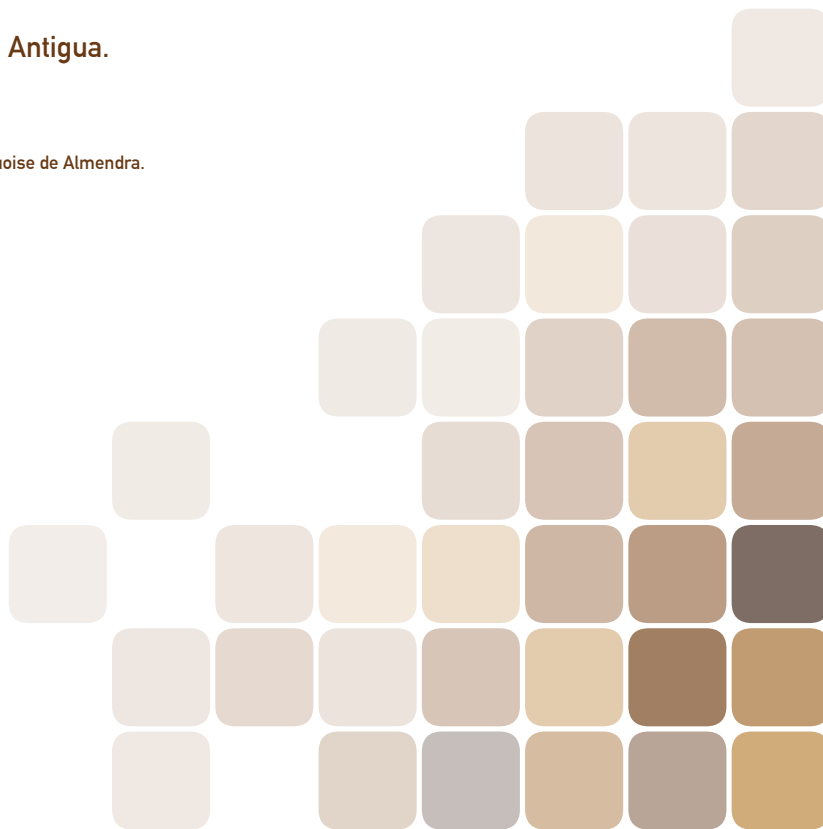
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



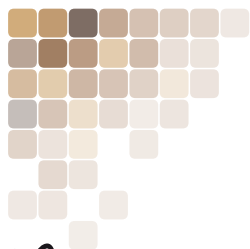
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 90,00 euros (*precios sin IVA)

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



Menú VIII

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

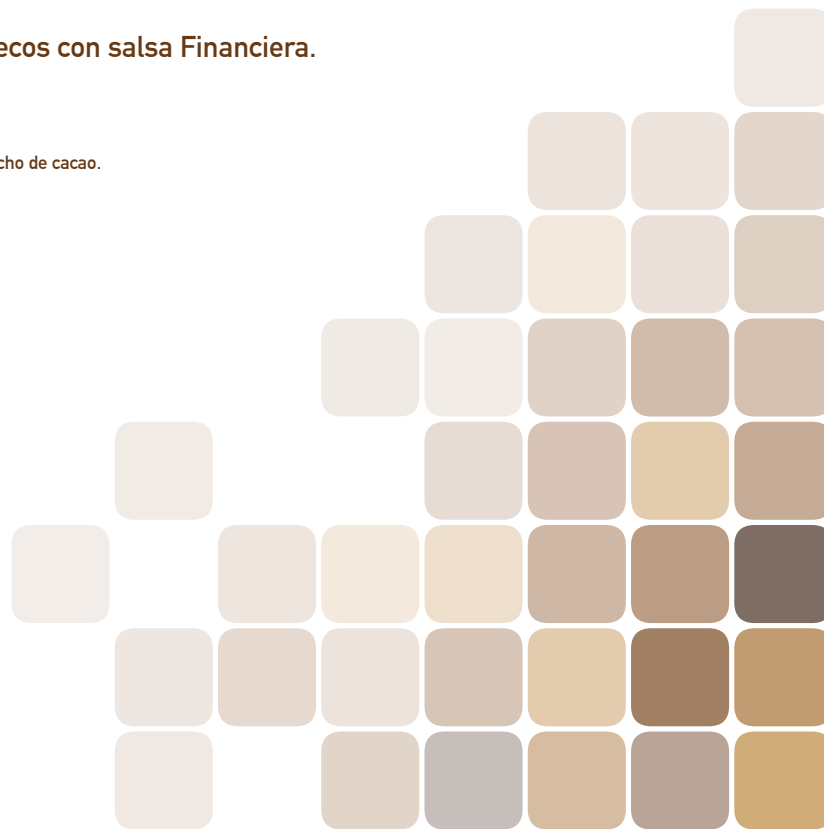
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



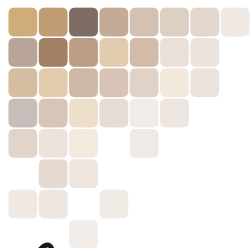
finca
SOLIMPAR

Menú 2020



Precio: 93,50 euros (*precios sin IVA)

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



Menú IX

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.

Bebidas

Cerveza - Refrescos

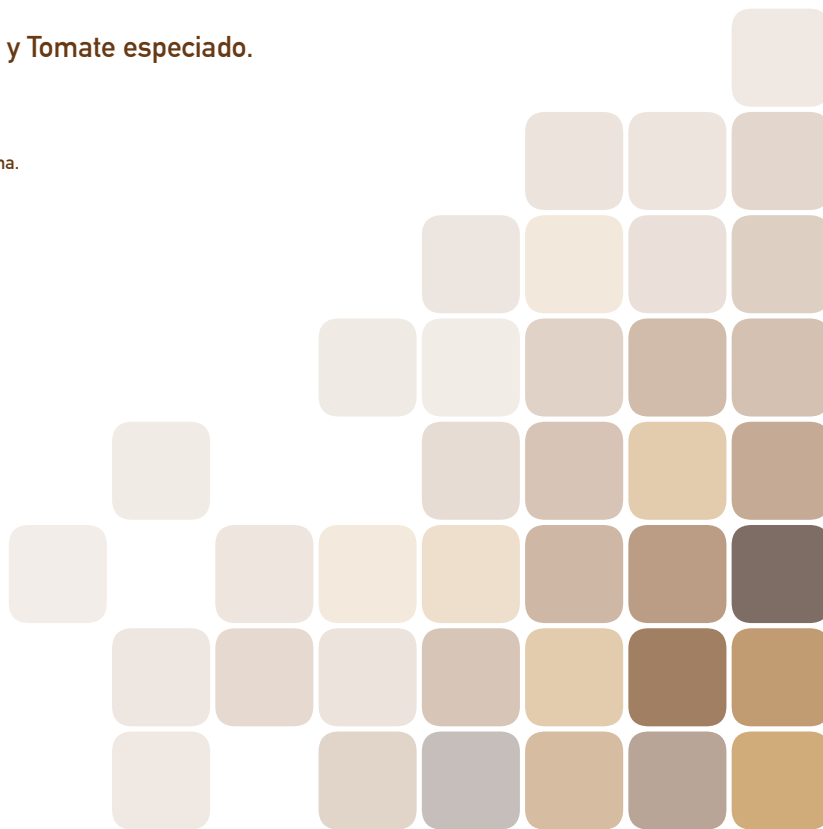
Blanco Nuviana Chardonnay.

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



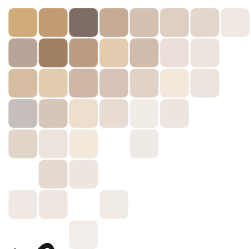
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 94,00 euros (*precios sin IVA)

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



Menú Infantil

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.

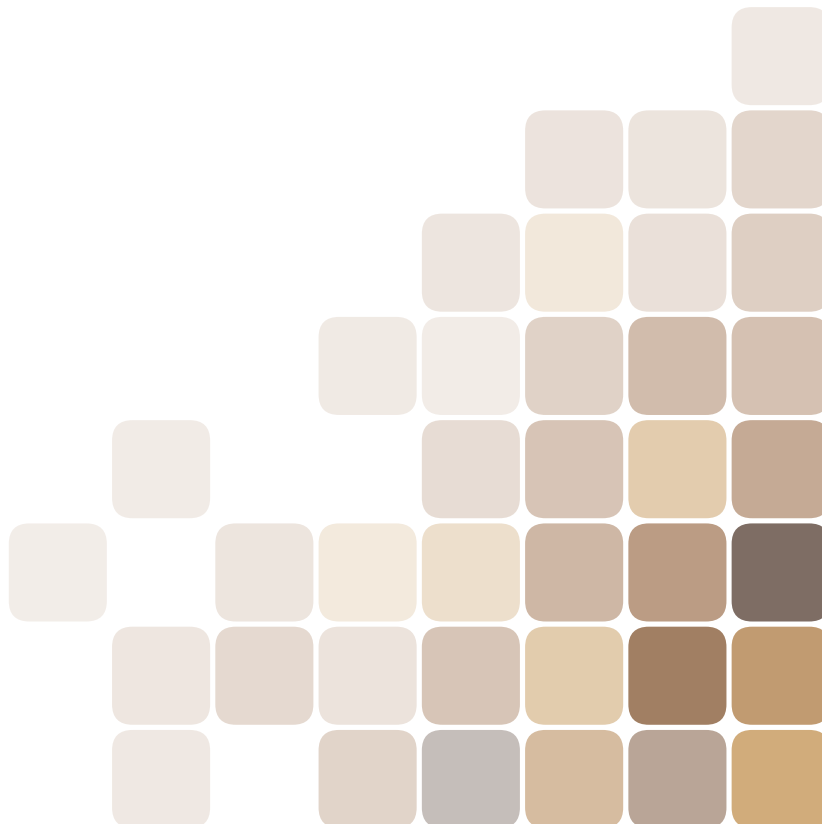
Bebidas

Aguas minerales y Refrescos.



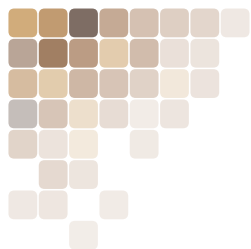
finca
SOLIMPAR

Menús 2020



Precio: 41,50 euros (*precios sin IVA)

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



finca
SOLIMPAR

Menús 2020

Sugerencias • Bodega

José Pariente

Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda.
Variedad: Verdejo 100 %
Precio: 2,80 euro / comensal.

Viña Pomal

Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen:
Rioja. Variedad: Tempranillo 100 %
Precio: 2,50 euros / comensal.

Luis Cañas

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen:
Rioja. Variedad: Tempranillo 95 % y Garnacha 5 %
Precio: 2,90 euros / comensal.

Pruno

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen:
Ribera del Duero. Variedad: Tinto Fino 90 %,
Cabernet Sauvignon 10 %
Precio: 2,90 euros / comensal.

Carmelo Rodero

Vino Tinto Crianza - Denominación de Origen:
Ribera del Duero.
Variedad: Tempranillo 90 %, Cabernet Sauvignon 10 %
Precio: 5,50 euros / comensal.

Cóctel

Servicio de cortador y Jamón Ibérico
de cebo: 490 euros

Servicio de cortador y Jamón Ibérico
de bellota: 670 euros

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

Barra Libre "PREMIUM":

6 euros (2 primeras horas)
2,50 euros hora adicional/comensal adulto
Mínimo 75 personas.

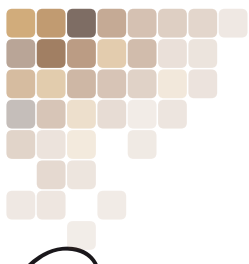
Corner Mojitos en Barra Libre:

3,50 euros (2 primeras horas)
1,50 euros hora adicional/comensal adulto
Mínimo 75 personas.

Corner Gin Tonic en Barra Libre:

5 euros (2 primeras horas)
2,25 euros hora adicional/comensal adulto
Mínimo 75 personas.





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

Menús 2020