finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Cóctel I

Precio: 15,00 euros
*precios sin IVA

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.
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.

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Cóctel II

Precio: 17,00 euros
*precios sin IVA

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.
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.

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Menú I

Precio: 67,00 euros
*precios sin IVA

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

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

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Menú II

Precio: 70,00 euros
*precios sin IVA

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

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

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

finca
SOLIMPAR

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.

Menús 2019

Menú III

Precio: 74,00 euros
*precios sin IVA

Bebidas

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

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Menú IV

Precio: 76,50 euros
*precios sin IVA

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

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

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

finca
SOLIMPAR

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.

Menús 2019

Menú V

Precio: 78,00 euros
*precios sin IVA

Bebidas

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

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

finca
SOLIMPAR

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.

Menús 2019

Menú VI

Precio: 86,50 euros
*precios sin IVA

Bebidas

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

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Menú VII

Precio: 89,50 euros
*precios sin IVA

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

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

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

finca
SOLIMPAR

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.

Menús 2019

Menú VIII

Precio: 92,50 euros
*precios sin IVA

Bebidas

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

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

finca
SOLIMPAR

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.

Menús 2019

Menú IX

Precio: 93,30 euros
*precios sin IVA

Bebidas

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

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

finca
SOLIMPAR

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.

Menús 2019

Menú Infantil

Precio: 41,00 euros
*precios sin IVA

Bebidas

Aguas minerales y Refrescos.

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

Sugerencias

Bodega

Sanz
Vino Blanco - Denominación de Origen: Rueda.
Variedad: Verdejo 100 %
Precio: 1,20 euro / comensal.

Viña Pomal
Vino Tinto Reserva - Denominación de Origen: Rioja.
Variedad: Tempranillo 100 %
Precio: 2,20 euros / comensal.

Protos
Vino Tinto Roble - Denominación de Origen: Ribera del Duero.
Variedad: Tempranillo 100 %
Precio: 2,20 euros / comensal.

Cóctel
Servicio de cortador y Jamón Ibérico de cebo: **480 euros**
Servicio de cortador y Jamón Ibérico de bellota: **650 euros**
Estación de Mojitos: **3.50 euros/comensal** adulto (mínimo 75 comensales)

Barra Libre
Barra Libre "PREMIUM": **6 euros** (2 primeras horas), 2,50 euros hora adicional /comensal adulto. Mínimo 75 personas.

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.

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

finca
SOLIMPAR

Menús 2019

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.

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