

La Finca

RESTAURANTE

Menús de Grupo 2026-2027

“Un bello jardín mediterráneo frente al mar, una buena gastronomía y un servicio atento y profesional, hacen de nuestra oferta algo inmejorable para su evento”



NUESTRAS INSTALACIONES

- Salón de jaimas y pérgolas cómodamente equipado.
 - Zona de aparcamiento gratuito en el interior de la Finca.
 - Patio exterior.
 - Amplias zonas ajardinadas para la sobremesa.
 - Cocina propia en nuestras instalaciones.
 - Mirador frente al mar.
-
- **Menús de Grupo:** disponibles para grupos de hasta 30 comensales adultos, obligatorio para mesas de más de 13 comensales. Para grupos de más de 30 comensales, consultar condiciones.



MENÚ GRUPO 1

ENTRANTES (A ELEGIR 3) *A compartir entre 4*

Ensaladilla rusa con ventresca La Finca
Burrata, con rúcula, tomate, aguacate y pesto de pistacho
Croquetas de rabo de toro con mahonesa trufa
Torreznos D.O Soria sobre guacamole
Patatas bravas, receta especial de nuestro chef

PRINCIPAL

Posibilidad de elegir 2 tipos de arroces, mínimo 2 pers/arroz

Paella Valenciana, Arroz de Verduras, del Senyoret, de Pluma Ibérica, Negro,
de Costillas y Alcachofas, Fideuá de Marisco o Fideuá Campera

POSTRE

Tarta de queso con crumble de galleta y mermelada de arándanos

Precio: 39€ IVA INCL

52€ IVA INCL CON BEBIDA ILIMITADA *

*Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza de barril,
refrescos y agua.

Incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado
Incluye pan y café o té



MENÚ GRUPO 2

ENTRANTES (A ELEGIR 3) *A compartir entre 4*

Ensaladilla rusa de ventresca La Finca

Tartar de Cigala, ajo blanco y aceite de albahaca

Steak tartar (Solomillo de ternera cortada a cuchillo y emulsión de mostaza)

Patatas bravas, receta especial de nuestro chef

Morcilla de Burgos a la brasa, queso de cabra caramelizado, mermelada de tomate y pimientos del padrón

PRINCIPAL

Pluma de Cerdo Ibérico con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados, o

Rissoto de Setas Shitake, Queso Idiazábal y Pluma Ibérica a la Brasa

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de pistacho

Precio: 44€ IVA INCL

57€ IVA INCL CON BEBIDA ILIMITADA *

*Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza de barril, refrescos y agua.

Incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado
Incluye pan y café o té



MENÚ CELÍACO

ENTRANTE

Tartar de Cigala, ajo blanco y aceite de albahaca
Gildas de anchoa

PRINCIPAL (según elección resto grupo)

MENU 1: Paella Valenciana, Arroz de Verduras, del Senyoret, de Pluma Ibérica, Negro, de Costillas y Alcachofas

MENU 2: Pluma de Cerdo Ibérico con patatas fritas y pimientos del piquillo confitados, o Rissoto de Setas Shitake, Queso Idiazábal y Pluma Ibérica a la Brasa

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de pistacho

Precio MENU 1: 39€ IVA INCL

52€ IVA INCL CON BEBIDA ILIMITADA *

Precio MENU 2: 44€ IVA INCL

57€ IVA INCL CON BEBIDA ILIMITADA *

*Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza de barril, refrescos y agua.

Incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado
Incluye pan y café o té



MENÚ VEGANO

ENTRANTE

Parrillada de verduras
Hummus y sus crudités

PRINCIPAL

Arroz meloso de verduras

POSTRE

Ensalada de frutas de temporada

Precio 39€ IVA INCL

52€ IVA INCL CON BEBIDA ILIMITADA *

*Vino blanco D.O. Rueda, Vino tinto D.O. Ribera del Duero, cerveza de barril, refrescos y agua.

Incluye decoración floral La Finca, menaje y personal cualificado
Incluye pan y café o té



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

(A compartir)
Surtido de paninis
Croquetas de jamón

PRINCIPAL

Nuggets de pollo con patatas fritas o
Pasta Boloñesa

POSTRE

Helado

Bebida incluida

Precio: 25€ IVA INCLUIDO

O MENÚ INFANTIL DE CARTA



MESAS DULCES, TARTAS Y MÁS

(previa contratación)

- **MESA MIMOSA:** surtido de chucherías variadas
220 €
- **MESA ÁGAVE:** surtido de chucherías variadas,
surtido dulce (mini cañas, rolls de canela y
pasas, napolitanas y donuts) 245 €
- **MESA FALSA PIMIENTA:** surtido salado del
Chef (empanada de atún y pisto, saladitos y
tortilla de patatas), surtido dulce (mini cañas,
rolls de canela y pasas, napolitanas y donuts) y
chucherías variadas 270 €
- **TARTAS** 26€/kilo
Tarta de fresa y nata
Tiramisú
Sacher
Chocolate y nata
Turrón y yema tostada
Tarta de queso La Finca
Carrot-cake La Finca

BEBIDAS

Botella de alcohol self-service 82€ con refrescos /
100€ premium con refrescos

Copas y combinados a precio de carta

Nuestras mesas están pensadas para grupos de hasta 30 personas. Consultar precio si se desea incrementar cantidades. Cualquiera de nuestras mesas se puede complementar con medias-noches variadas y bebidas para niños (zumos y batidos) 3.50 €/niño IVA incl.

HORARIO MENÚS DE GRUPO

Estos Menús de grupo se sirven dentro del horario de apertura normal del Restaurante, que varía según la temporada del año.

ALMUERZO: HASTA LAS 18:30H *

CENA: HASTA HORA DE CIERRE DE
INSTALACIONES

*Consultar disponibilidad y condiciones
para una posible ampliación de horario.

Condiciones generales de contratación

- . Todos los comensales deben elegir el mismo menú.
- . No se admiten modificaciones de los menús fuera de las indicadas en este dossier.
- . En los menús con bebida ilimitada incluida, ésta comenzará cuando todos los comensales se sienten a la mesa para iniciar el menú, y terminará cuando se sirvan los postres.
- . Para menús infantiles consultar nuestra carta.
- . También se dispone de menús especiales para los diferentes menús.
- . No se permiten productos alimenticios ni bebidas no adquiridos en el restaurante.
- . El número final de comensales, así como los platos seleccionados, se confirmará con una semana de antelación.

. Forma de pago:

Reserva: 15€/persona, por transferencia bancaria

Banco BBVA IBAN: ES64 0182 7113 6502 0167 9847

Beneficiario: Gastroafinka2 SL

Concepto: Nombre y fecha de la reserva y número de comensales

Enviar justificante a restaurante@lafincamalaga.com

. La fianza se restará del importe final del ticket de caja. En caso de no asistencia a la reserva, la fianza no se devolverá. En caso de reducción del número de comensales, la fianza de los no asistentes no se devolverá. En caso de aumento de comensales, debe ser informado con antelación y estará sujeto a la disponibilidad de espacio en el restaurante

. Para grupos con más de 8 niños, es obligatoria la contratación de animación infantil por empresa externa o a través de La Finca, durante todo el evento. Este servicio se puede compaginar con nuestra Cuidadora*, no quedando los niños en ningún momento sin control por parte de adulto destinado al efecto.

*Cuidadora de La Finca: 22€/h, 1 para cada 10 niños aprox.

- Por seguridad, se ruega que los niños permanezcan acompañados por adultos en todo momento en la zona del mirador.

- Por seguridad y cuidado de los jardines, no está permitido jugar a la pelota en el interior de La Finca.

La Finca Restaurante

[C/Vencejo 8, 29730 Rincón de la Victoria \(Málaga\)](https://www.lafincamalaga.com/Vencejo-8-29730-Rincon-de-la-Victoria-Malaga)

Teléfono - WhatsApp de contacto: 623368594
[restaurante@lafincamalaga.com](https://www.lafincamalaga.com)

Su solicitud será atendida a la mayor brevedad posible.

F