La Finca
RESTAURANTE

FELIZ NAVIDAD

MENÚ 1

Entrantes a compartir cada 4 (elegir 3)

Ensaladilla rusa de gambas al pil-pil
Ensalada de queso de cabra caramelizado, manzana, frutos secos y salsa miel y mostaza
Croqueta de puchero
Langostinos panko con salsa sweet chili *
Torreznos DO Soria sobre guacamole *
Salteado de setas Shiitake, salsa yema curada y crujiente de jamón

Principal a elegir
(Posibilidad de elegir 2 tipos de arroces a partir de 8 comensales, mínimo 2 pers/arroz)

Arroz meloso de pulpo y gambón
Arroz meloso de carrilleras, boniato y trufa
Arroz del Senyoret
Arroz Pluma Ibérica, ajos tiernos y calabaza

Postre

Tarta de turrón y crumble de frutos secos * o
Coulant de chocolate sin gluten con helado pistacho

Bebidas incluidas durante el menú

50 € IVA incl.

*contiene gluten

La Finca
RESTAURANTE

FELIZ NAVIDAD

MENÚ 2

Entrantes a compartir cada 4 (elegir 3)

Ensaladilla rusa de gambas al pil-pil
Ensalada de Burrata y tomate en texturas
Torreznos DO Soria sobre guacamole
Croqueta de puchero *
Fideos negros tostados (jibia y gambón) y aliolí de jalapeños Ilima *
Huevos rotos con chistorra, cebolla caramelizada y reducción de Px

Principal (a elegir)

Carrilleras de cerdo ibérico, demiglace y parmentier trufada
Dorada a la plancha, wok de verduras y salsa de champán
Solomillo de temera, puré de castañas
y cebollitas glaseadas al oporto

Postre

Sopa de chocolate blanco, bizcocho de pistacho
y crumble de Suchard * o
Coulant de chocolate sin gluten con helado pistacho

Bebidas incluidas durante el menú

58€ IVA incl.

* contiene gluten

La Finca
RESTAURANTE

Condiciones de Reserva y Servicio

Reserva y pago

- Para confirmar la reserva, se solicita una fianza de 20 € por persona, mediante transferencia bancaria a la cuenta indicada, haciendo constar nombre de la reserva y fecha.
  Banco BBVA IBAN: ES64 0182 7113 6502 0167 9847
  Beneficiario: Gastroafinka2 SL
  Enviar justificante a restaurante@lafincamalaga.com junto a los detalles de la reserva: Nombre completo, fecha de la reserva y nº comensales.
- El número definitivo de comensales y el menú elegido deberán confirmarse con un mínimo de 10 días de antelación.
- El importe restante se abonará el mismo día de la reserva, descontando la fianza ya abonada.

Menú y condiciones de servicio

- El menú es válido para mesas de hasta 30 comensales adultos y es obligatorio para grupos de más de 15 personas.
- Para grupos superiores a 30 adultos, deberán solicitar nuestro Dossier de Eventos.
- Todos los comensales deberán elegir el mismo menú.
- No se admitirán modificaciones de los menús fuera de las opciones contempladas en este dossier.
- Estos menús incluyen propuestas sin gluten aptas para personas con celiaquía. Para otras alergias o intolerancias alimentarias, disponemos de alternativas y opciones adaptadas. Consúltenos con antelación para valorar las necesidades específicas y adaptar el menú cuando sea necesario.
- No está permitido introducir alimentos ni bebidas del exterior. Para cualquier servicio adicional —tartas, mesas dulces, cava u otras propuestas gastronómicas o de bebidas—, consulte con nuestro equipo las opciones disponibles y sus tarifas.

La Finca
RESTAURANTE

Condiciones de Reserva y Servicio

Menú Premium de Arroces

- Los arroces deberán encargarse con un mínimo de 24 horas de antelación.
- Para mesas de hasta 8 comensales, se podrá elegir 1 tipo de arroz.
- Para grupos de más de 8 comensales, se podrán elegir hasta 2 tipos de arroz.
- Se establece un mínimo de 2 comensales por tipo de arroz.

Bebidas

- El servicio de bebidas incluido comenzará cuando todos los comensales estén sentados para iniciar el menú y finalizará con el servicio de los postres.
- Bebida incluida: Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua, café, té.

Cancelaciones

- Las cancelaciones realizadas hasta el día anterior supondrán la pérdida de la fianza correspondiente a las personas anuladas.
- Las cancelaciones realizadas el mismo día de la reserva o las ausencias sin previo aviso implicarán el abono del importe completo del menú reservado.