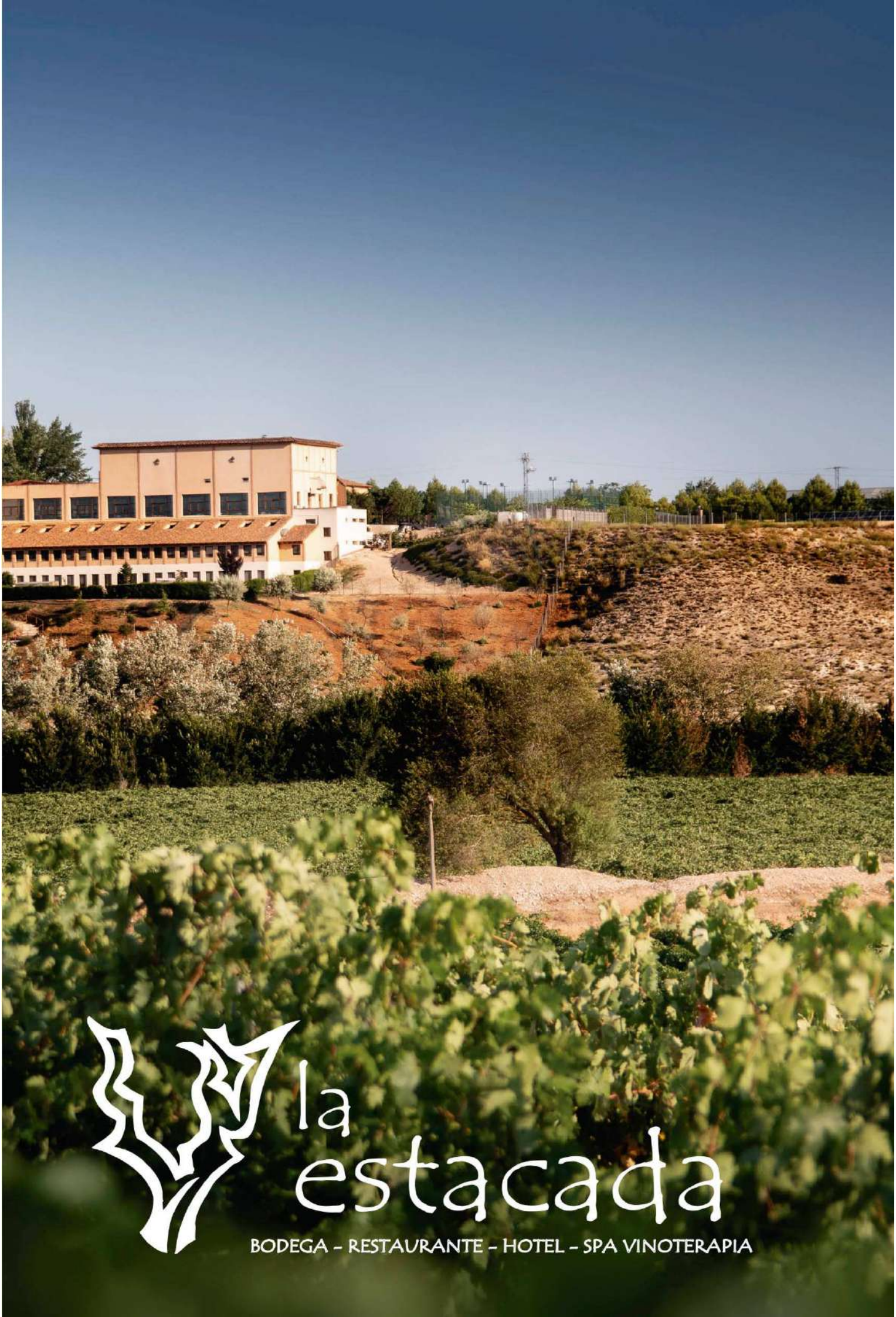

la
estacada
BODEGA - RESTAURANTE - HOTEL - SPA VINOTERAPIA

"DÉJATE LLEVAR POR LOS SENTIDOS"

En Finca La Estacada sabemos que el día de la comunión o el bautizo son uno de los momentos más importantes de muchas familias. Por eso, nuestro equipo de cocina pone a vuestra disposición una elaborada variedad de menús para que podáis adaptarlos a vuestros gustos y necesidades.

Nuestro restaurante pone a su disposición las diferentes instalaciones de las que dispone para hacer este día más especial. Se encargará de que todo esté perfecto el día de la celebración. Todos los platos que presentamos están elaborados con productos de la zona, tomando como referencia platos de la gastronomía castellano-manchega y de la cocina de mercado.

CÓCTEL DE ENTRADA

* A ELEGIR 5 DE LAS SIGUIENTES VARIEDADES

Cóctel de Marisco.

Salmorejo con jamón y huevo.

Queso curado en aceite.

Macaron de foie.

Croquetas de jamón ibérico.

Mini hamburguesa de vaca vieja.

Langostino crujiente con salsa agridulce.

Brocheta de pollo barbacoa.

Crujiente de carabinero.

Agua, refrescos, cerveza.
Finca La Estacada Blanco Semidulce
Finca La Estacada 6 meses en barrica.
Finca La Estacada Rosado Syrah.

P.V.P. 15€

* Cada variedad adicional tendrá un incremento de precio de 2€.
* Niños de 3 a 12 años, 50% de descuento.

CÓCTEL DE ESPECIAL

* A ELEGIR 6 DE LAS SIGUIENTES VARIEDADES

Cóctel de Marisco.
Tar-tar de atún rojo salvaje.
Steak tar-tar de ternera.
Brocheta de salmón ahumado con mango lio.
Salmorejo con jamón y huevo.
Queso curado en aceite.
Macaron de foie.
Bloody Mary con espuma de calabacín.

* A ELEGIR 4 DE LAS SIGUIENTES VARIEDADES

Taco de magret de pato con cítricos.
Croquetas de jamón ibérico.
Mini hamburguesa de vaca vieja.
Langostino crujiente con salsa agridulce.
Brocheta de pollo barbacoa.
Gyoza de pollo tailandés.
Pincho de chuelta de vaca.
Palitos de morcilla y manzana.

Postre, café, agua, refrescos, cerveza.
Finca La Estacada Chardonnay Sauvignon-Blanc.
Finca La Estacada 12 meses en barrica.
Finca La Estacada Rosado Semidulce.
Secua Brut Nature.

P.V.P. 45€

MENU

1

Selección de ibéricos con queso Manchego.

Salmorejo de fresa con polvo de queso de cabra y mojama de atún.

Bacalao confitado con gambones al ajillo.

Sorbete.

Pluma ibérica con parmentier trufada y cebolla caramelizada.

Tarta
Café, Pan, Agua

Finca La Estacada Rosado Syrah
Hello World Viognier
Finca La Estacada 12 Meses
Secua Brut Nature

P.V.P. 58€

MENU 2

Foie Micuit con reducción de Pedro Ximénez y crema de queso payoyo.

Alcahofa confitada rellena de panceta ibérica y salsa holandesa.

Corvina a la plancha con berberechos y panaderas.

Sorbete.

Entrecot de vaca a la parrilla.

Tarta
Café, Pan, Agua

Finca La Estacada Rosado Espumoso
Finca La Estacada Chardonnay Sauvignon Blanc
Finca La Estacada 18 Meses Secua Brut Nature

P.V.P. 68 €

MENU

3

Gamba blanca cocida.

Lomo de lubina con piquillos y patatas a lo pobre.

Sorbete.

Paletilla de cordero de lechal asada.

Tarta
Café, Pan, Agua

Finca La Estacada Blanco Semidulce
Secua Crianza en Lías
La Estacada Syrah-Merlot
Secua Brut Nature

P.V.P. 78 €

la
estacada
NATALIA

MENU INFANTIL

A ELEGIR ENTRE UNO DE LOS SIGUIENTES PRIMEROS:

FRITURA VARIADA.
(calamares, empanadillas, nuggets, croquetas)

MACARRONES.
(salsa de tomate, boloñesa, carbonara)

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO.

SOPA DE COCIDO.

A ELEGIR ENTRE UNO DE LOS SIGUIENTES SEGUNDOS:

ESCALOPE CON PATATAS FRITAS
(pollo, cerdo o ternera)

MERLUZA A LA ROMANA O PLANCHA CON PATATAS FRITAS.

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS.

HAMBURGUESA DE POLLO CRUJIENTE CON PATATAS FRITAS.

CHULETILLAS DE CORDERO

TARTA o HELADO
PAN, AGUA y REFRESCOS

P.V.P. 28€

OPCIONES DE TARTA

SAN MARCOS
Bizcocho relleno de nata y trufa con yema tostada.

SELVA NEGRA
Bizcocho de chocolate relleno de nata y trufa con compota de cereza y crujiente.

SACHER
Bizcocho sacher con una ganaché de chocolate y compota de frambuesa y crujiente de frambuesa.

CLÁSICO DE FRESA
Bizcocho de fresa relleno de nata y crema con dados de fresa y compota de fresa natural.

PIÑONES
Bizcocho ruso relleno de crema tostada y nata con sablé.

HOJALDRE CON FRUTAS
Hojaldre caramelizado con crema saint Honoré y chantillí de carameloa toffe con crujiente.

KINDER
Crema de chocolate con avellanas, barquillo crujiente con un chocolate rubio y bizcocho de chocolate.

FERRERO
Mousse de Gianduja con cremoso de avellana y crujiente de chocolate.

LINGOTE PECÁN
Mousse de nuez de pecán con interior de piña estofada y baño crujiente de nueces.

FRESA EN TEXTURAS
Mousse de fresa con cremoso de fresa y queso y perlas crujientes de fresa.

LEMON PIE
Mousse de lima limón en texturas, cremoso de limón con chips de lima y sablé.

CASIS
Mousse de chocolate blanco con yogurt y un interior cremoso de casis, perlas crujientes y bizcocho de aceite de oliva.

CHEESCAKE
Mousse de queso con un cremoso de frambuesa, perlas crujientes y sablé con bizcocho ruso.

DRÁCULA
Bizcocho de chocolate con mousse de vainilla con chocolate blanco y un confitado frío de fresas y un baño de cocacola.

MOUSSE DE PISTACHO
Mousse de pistacho con un cremoso de limón y yuzu y un baño de crujiente de limón.

TRES CHOCOLATES
Mousse de chocolate blanco, leche y negro con bizcocho sácher y perlas de chocolate.

OREO
Mousse de chocolate de leche con un cremoso de chocholate blanco y crujiente de galleta oreo con bizcocho sácher.

PROTOCOLO DE CONFIRMACIÓN DE RESERVAS

* Tras la confirmación de la reserva, se procederá al pago del 25% del importe total del evento. Este pago se realiza en concepto de depósito mediante ingreso o transferencia bancaria.

* El resto del pago del evento se realizará a la finalización de los servicios en un plazo máximo de 7 días a fecha de factura.

* El número de invitados deberá confirmarse 8 días antes del evento para la debida asignación de mesas. No obstante, el cliente podrá reconfirmar el número final de comensales hasta 48 horas antes de la celebración del servicio.

* Se permite un disminución sobre el número total de asistentes del 5%. Si el número de asistentes fuera superior a la cifra incial, se facturará el número real de comensales.

* Disponemos, de menús para cualquier tipo de alergia así como información de nuestros alimentos para cumplir con la normativa sanitaria de prevención de alergias a alimentos.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

* La cancelación del evento hasta 180 días antes de la celebración no dispondrá la pérdida de los depósitos efectuados.

* Si el evento se cancela con menos de 30 días de antelación a la celebración del evento, supondrá la pérdida del depósito efectuado.

* Si el evento se cancela con una antelación inferior a 7 días de la celebración del evento, el cliente se verá obligado a abonar el 100% del total del evento.

CONDICIONES PARA LA RESERVA DE EVENTOS Y BANQUETES

Los precios de los menús, tanto principales como infantiles, son por persona e incluyen el IVA. Además se incorporan los siguientes servicios:

- Minutas personalizadas
- Sitting personalizado (en caso de requerirlo el cliente)
- Gestión personalizada
- Decoración floral (centros de mesa)
- Animación y entretenimiento infantil.

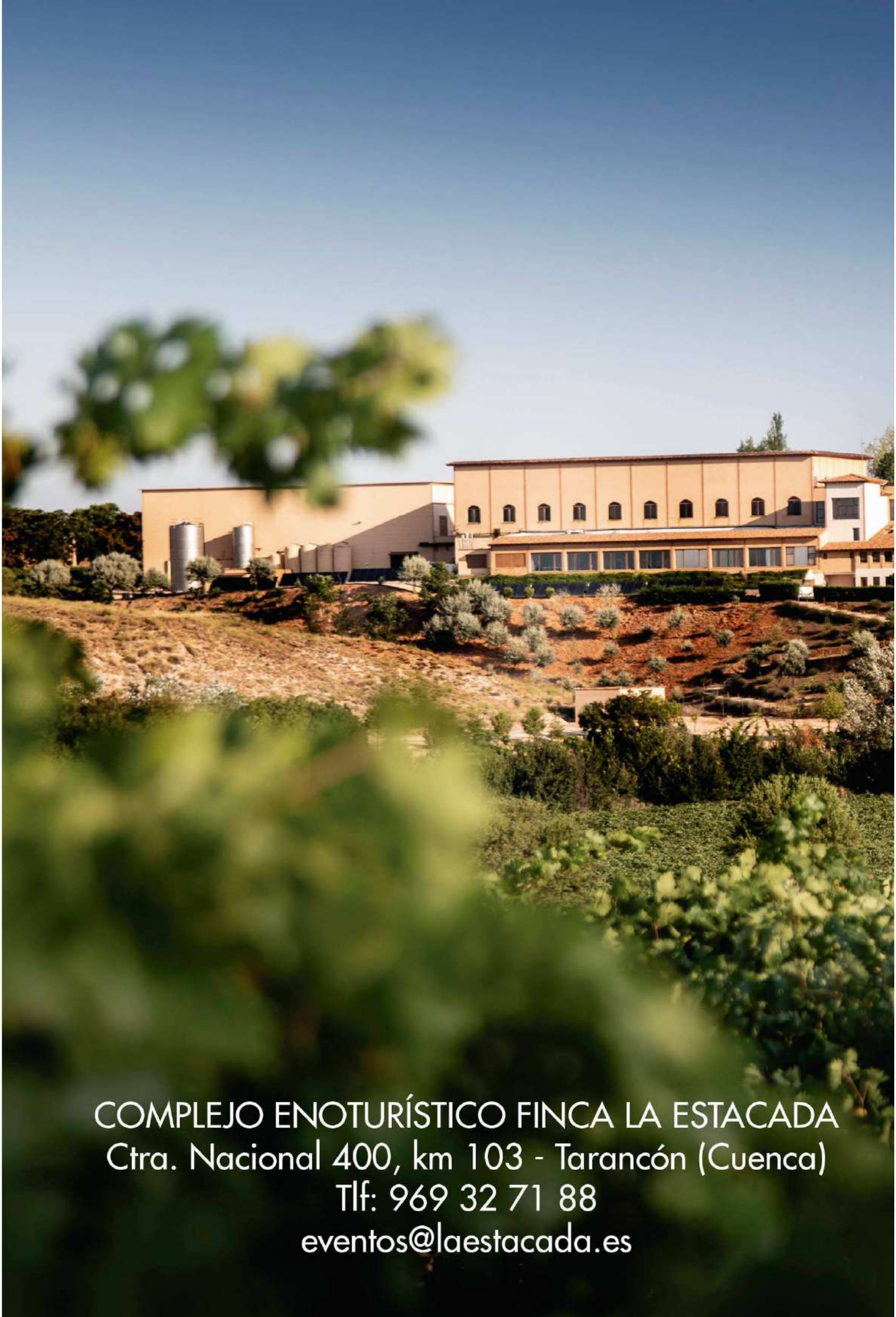
Disponemos de diferentes salones privados para la celebración del evento con capacidades limitadas para 100 comensales.

Los horarios de los servicios para el uso de los salones se estipulará en el contrato requerido para confirmar el evento, en cualquier caso no se excederá de:

- Sevicio de almuerzo: 13:30 a 17:00 horas.
- Servicio de cena: 21:00 a 00:30 horas.

Cualquier tipo de supuesto no contemplado en estos servicios, así como cualquier suplemento adicional tales como audiovisuales, decoración, animación privada... o cualquier cambio o modificación, deberá ser valorado previamente a la confirmación de la reserva y quedar reflejado en el contrato del evento.

bodega
finca
la
estacada



COMPLEJO ENOTURÍSTICO FINCA LA ESTACADA
Ctra. Nacional 400, km 103 - Tarancón (Cuenca)
Tlf: 969 32 71 88
eventos@laestacada.es