

INFORMACIÓN Y RESERVAS

eventos@laestacada.es

clientes@laestacada.es

Telf. 969 327 188- Ext. 02

678602978

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa e incluyen agua y vino.

El resto de bebidas se abonarán aparte.
Reserva mínimo con 48h de antelación.

Y como colofón disfruta de una primera copa por 4€.

Además para grupos a partir de 8 personas obtendréis un descuento del 20% en nuestro circuito SPA o Visita a Bodega y cata.

*Celebra tu cena de
navidad en*

Finca La Estacada



MENÚ 1

ENTRANTES

Tartar de salmón con rabanito laminado, huevas de tobiko y tostas.

Flor de alcachofa con velo de papada ibérica, huevos de codorniz y tierra de jamón.

Croquetas de la casa.

SORBETE

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina a la plancha con brócoli en tempura y bilbaína.

Pluma ibérica al jospier con puré de zanahoria y patata asada.

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de naranja y caramelo.

BODEGA

Finca La Estacada Chardonnay Sauvignon Blanc.
Finca La Estacada 12 meses en barrica.

48€



MENÚ 2

ENTRANTES

Tosta de pan brioche con mermelada de tomate y sardina ahumada.

Carpacho de tomate con mini mozzarella, presa a la sal y polvo de aceituna negra.

Vieiras gratinadas con suquet de carabineros y alioli.

SORBETE

SEGUNDOS A ELEGIR

Bacalao confitado con gambones en salsa.

Carrillada ibérica con parmentier de patata.

POSTRE

Tarta de queso manchego con helado de mora.

BODEGA

La Estacada Chardonnay Fermentado en barrica.
Finca La Estacada Varietales.

53€