



LA
ESPIGA

Eventos
2022 - 2023

MENÚ CÓCTEL (a partir de 40 pax)

- Corner de quesos e ibéricos
- Salmorejo con polvo de jamón y huevo de corral
- Dado de salmón con queso cremoso y eneldo
- Tortilla de patata con emulsión de piquillo
- Tosta de solomillo con cebolla caramelizada
- Perla de mozzarella con cherry y albahaca
- Bombón de rabo de toro con parmentier
- Mini tartar de atún con aguacate
- Croquetitas La Espiga
- Miniaturas dulces (brownie y cheese cake)

55 €

10% IVA no incluido

MENÚ BRONCE

Primer plato (a elegir uno)

- Salmorejo con aceite de Jaén, huevo de corral y jamoncito
- La Rusa de La Espiga

Segundo plato (a elegir uno)

- Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos
- Merluza con verduritas y patatas panaderas

Postre (a elegir uno)

- Tarta de queso de torta del Casar
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

57 €

10% IVA no incluido

MENÚ SILVER

A compartir

- Tabla de ibéricos y quesos
- La Rusa de la Espiga
- Rabas de la bahía de Santander

Primer plato (a elegir uno)

- Tartar de salmón noruego con caldito de soja
- Ensalada de tomate rosa con ventresca y crema de aguacate

Segundo plato (a elegir uno)

- Merluza con verduritas
- Salmón noruego con patatas panaderas
- Carrilleras de ternera con parmentier de vainilla
- Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos

Postre (a elegir uno)

- Tarta de queso de torta del Casar
- Tres texturas de chocolate

77 €

10% IVA no incluido

MENÚ GOLD *(a partir de 40 pax)*

Cóctel

- Croquetitas La Espiga
- Salmorejo con polvo de jamón y huevo de corral
- Bombón de rabo de toro
- Tosta de solomillo con cebolla caramelizada
- Dado de salmón al toque de eneldo

Primer plato

(a elegir uno)

- Tartar de atún con daditos de aguacate y wakame
- Ensalada de burrata con chutney de naranja y rúcula

Segundo plato

(a elegir uno)

- Bacalao al pil-pil
- Rape con wok de verduritas
- Carrilleras de ternera con parmentier de vainilla
- Solomillo de ternera con salsa de vino Finca Valdetrigos

Postre

(a elegir uno)

- Zurito de tiramisú
- Tarta Sacher

89 €

10% IVA no incluido

MENÚ INFANTIL *(hasta 12 años)*

Opción I

- Hamburguesa casera (carne, queso, lechuga, tomate, pan), fingers de pollo y patatas fritas
- Brownie con helado de vainilla

Opción II

- Macarrones a la bolognesa
- Escalope de pollo o de ternera con patatas fritas
- Brownie con helado de vainilla

40 €

10% IVA no incluido

Opción de Vino Español

- Refrescos, vino y cerveza
- Ibéricos de la tierra

14 €

10% IVA no incluido

Condiciones

- Se pagará un 30% en concepto de reserva de la fecha
- Los horarios de comida serán de 13:00 a 18:00
- Los horarios de cena serán de 20:00 a 01:00
- La sonorización correrá a cargo de La Espiga (excepto cuando el espacio sea contratado en exclusiva)
- La zona para celebrar el evento estará sujeto a disponibilidad
- La finca ofrece una decoración estandar, cualquier personalización estará sujeta a sobrecoste
- Todo material aportado por el cliente ha de ser recogido ese mismo día

* Otras condiciones a consultar



LA
ESPIGA

609 64 44 02

fincalaespiga.com

eventos@fincalaespiga.com