



Finca La Espiga



VALDETRIGOS

VENUES

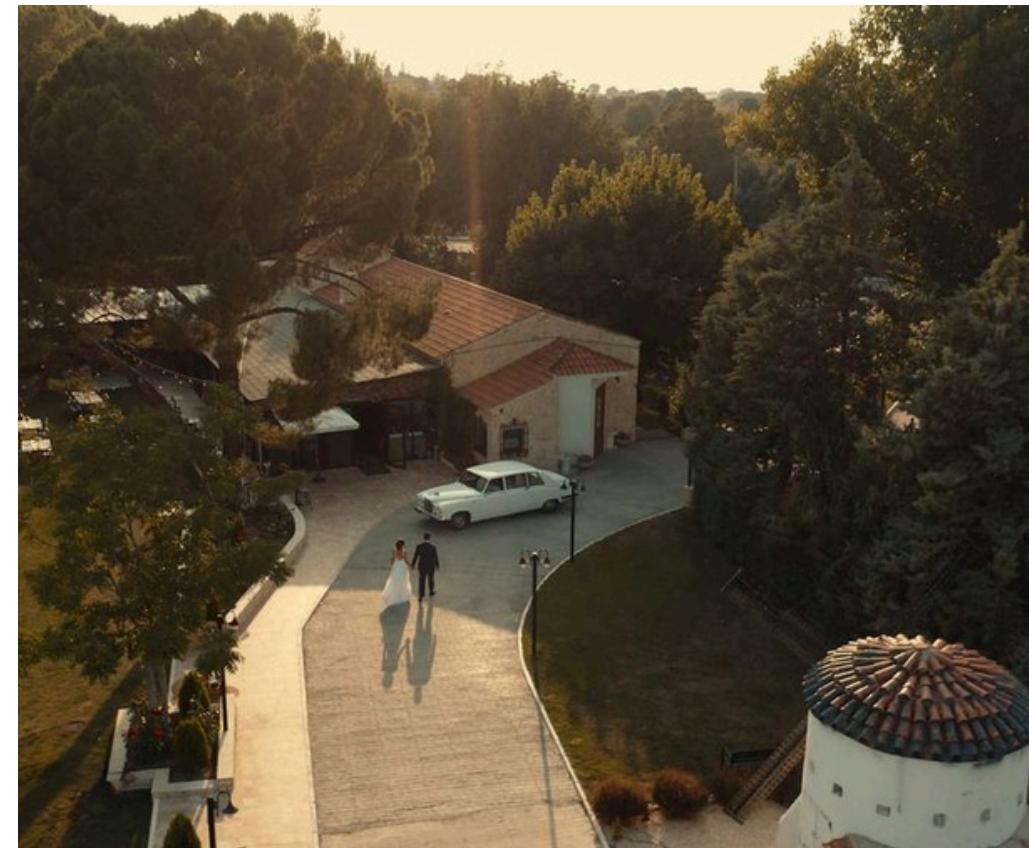
Finca LA ESPIGA



Finca La Espiga nace en el año 2020, una finca rodeada de un oasis natural en la cuenca del guadarrama, dispone de más de 1.000 metros de zonas verdes, pinos centenarios y flores, girando en torno a una fuente cascada de piedra que no os dejará indiferentes

Cuenta con una zona de eventos completamente privada compuesta por 3 salones con capacidad para 200 personas, 4 jardines independientes iluminados y una jaima en color topo para 250 personas.

En Finca la Espiga cada evento es único por eso nuestro equipo de profesionales te acompañará y guiará para personalizar cada detalle.





Menú Banquete

CORNER BIENVENIDA

(dependiendo de las necesidades de tu boda estipularemos el momento idóneo para el córner)

- Chips de vegetales
- Patatas artesanales
- Aceitunas
- Limonada natural



N.º de comensales mínimo 100 pax
Duración: treinta minutos

COCTEL (incluidas)

- Queso en panko con dulce de membrillo
- Gyoza suflada de pato con compota de manzana
- Croquetas caseras de jamón Valdegrigos
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y huevo de corral
- Cremoso de rusa con tataki de atún
- Revolconas con torrezno de Soria
- Dado de salmón con cremosos de eneldo
- Canoa de foie con crema dulce de pomelo
- Brocheta de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier de vainilla

CORNERS (uno a elegir)

- **Arrocería La Espiga**
(Negro y Señoret)
- **Quesos y panes**
(Manchego, Idiazabal, Mahon, Gorgonzola)
- **Ibéricos de la tierra**
(lomo, salchichón, chorizo, jamón)
- **Córner español**
(tortilla de patata, chorizo a la sidra y fritura andaluza)

N.º de comensales mínimo 100 pax
Duración: noventa minutos

Menú Banquete

ENTRANTES

(uno a elegir)

- Canelón de carabinero con emulsión de salsa marinera
- Ensalada fresca de burratina en tartar de tomate
- Crema de calabaza con crujiente de alcachofa con albahaca
- Canelón de rabo de toro con demie-glacé
- Crema templada de bogavante con mimosa de gambón
- Tartar de aguacate con langostino y vieira sobre sopa de tomate tibia

PRINCIPALES

(uno a elegir)

MAR

- Bacalao confitado al pilpil sobre vizcaína
- Lomito de lubina sobre crema ligera de cèleri y verduritas baby glaseadas
- Merluza de pintxo sobre ragú de boletus
- Lomo de corvina salvaje sobre cama de patata mortero

TIERRA

- Carrillera de ternera estofada con parmentier y salsa Valdetrigos
- Solomillo de añojo a la brasa con pastel de patata y bacon
- Rulo de cordero con crumble y crema de calabaza

Las opciones gastronómicas reflejadas podrían variar dependiendo de la temporada.

Duración: dos horas



POSTRES

(uno a elegir)

- Tarta de queso Idiazábal con fresitas confitadas
- Lingote de mousse de chocolate guanaja y caramelo
- Strussel de mascarpone coronado con quenelle de fresa y chocolate

BRINDIS CON CAVA

CAFE & INFUSIONES

SORBETE entreplatos

- Mango
- Limón
- Mandarina

MENÚ LA ESPIGA

Precio 130€/p

*Todos los precios son sin IVA

Menú Cóctel

CORNER BIENVENIDA

(dependiendo de las necesidades de tu boda estipularemos con los novios el momento idóneo para el córner)

- Chips de vegetales
- Patatas artesanales
- Aceitunas
- Limonada natural

N.º de comensales mínimo cien pax
duración treinta minutos



COCTEL (15 ref incluidas)

- Queso en panko con dulce de membrillo
- Gyoza suflada de pato con compota de manzana
- Croquetas caseras de jamón Valdegrigos
- Chupito de salmorejo con crujiente de jamón y huevo de corral
- Cremoso de rusa con tataki de atún
- Revolconas con torrezno de Soria
- Dado de salmón con cremosos de eneldo
- Canoa de foie con crema dulce de pomelo
- Brocheta de pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmentier de vainilla
- Hummus de remolacha con crudités
- Tosta de solomillo con cebolla caramelizada
- Tartar de atún con aguacate
- Cesta crujiente con cremoso de morcilla y compota de manzana
- Mini hamburgusitas

N.º de comensales mínimo cien pax
duración dos horas treinta minutos

CORNERS (tres a elegir)

- **Arrocería La Espiga**
(Negro y Señoret)
- **Quesos y panes**
(Manchego, Idiazabal, Mahon, Gorgonzola)
- **Ibéricos de la tierra**
(lomo, salchichón, chorizo, jamón)
- **Córner español**
(tortilla de patata, chorizo a la sidra y fritura andaluza)

BRINDIS CON CAVA

CAFE E INFUSIONES

SORBETE

Mango

Lima

Mandarina



CORNER DULCE (incluido)

- Mini Brocheta de frutas
- Mini tarta de queso
- Mini brownie
- Rocas de chocolate blanco y negro
- Mini milhojas

MENÚ LA ESPIGA

Precio **130€/p**

*Todos los precios son sin IVA

Tipos de Menús

LA ESPIGA

MENÚ BANQUETE

- Corner de bienvenida
- 10 referencias cóctel
- 1 corner a elegir
- 1 entrante
- 1 segundo
- 1 postre
- 2 horas de barra libre

130€/p

MENU CÓCTEL

- Corner de bienvenida
- 15 referencias cóctel
- 3 corners a elegir
- 1 corner dulce
- 3 horas de barra libre

130€/p

MENÚ INFANTIL (hasta los 12 años)

Opción 1

- Hamburguesa completa (carne, queso, lechuga, tomate, pan) y patatas fritas.
- Brownie con helado de vainilla

Opción 2

- Combo de croquetas la espiga, ibéricos, queso, fingers y fritas.
- Brownie con helado de vainilla

50€/p

SERVICIOS INCLUIDOS

DECORACION

- Bienvenida a la boda
- Centros de mesa de flor natural
- Diseños e impresiones de seating plan y minutas

PROTOCOLO

- Protocolo y coordinación en los momentos especiales de tu boda

DEGUSTACION DEL MENU

- Cocina propia
- A partir de 100 comensales (6 personas)
- Menú extra (60€)



SERVICIOS EXTRA

CEREMONIA CIVIL (400€)

Arco ceremonia, mesa y banco, sillas.

Decoración floral: centro en mesa de ceremonia y pomo de paniculata en el pasillo de sillas.

CANDY BAR (2.50€ / pax)

DJ FINCA LA ESPIGA (900€)

Corner de bienvenida, coctel y 2 horas de barra libre
Hora extra 100€

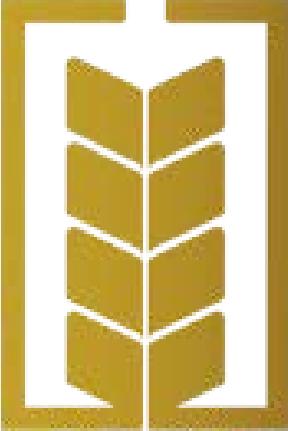
HORA EXTRA BARRA LIBRE

(850€ por 100 comensales)

RECENA CLÁSICA (6.00€/pax)

MENU STAFF (55.00€)

Solicite nuestra información sobre córners extra y otro servicios
La reserva del evento (espacio y fecha), se realiza mediante
transferencia por importe de 3000€ (más 10% IVA).



FINCA
LA
ESPIGA

EQUIPO COMERCIAL

(+34) 609 644 402

comercial@fincalaespiga.com

www.fincalaespiga.com