

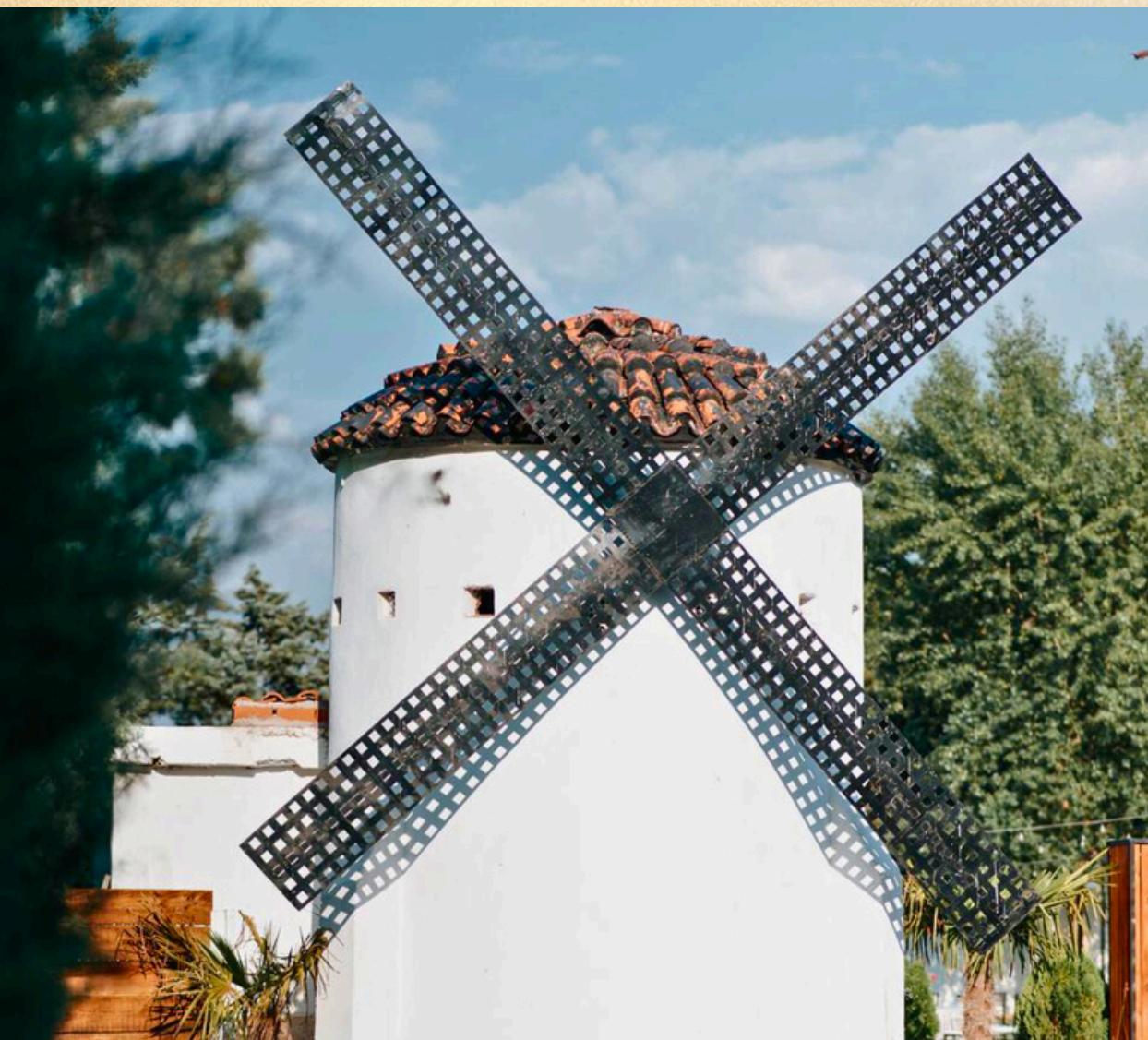


# Menús de Invierno 2026





# Finca LA ESPIGA



Finca La Espiga nace en el año 2020, 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 2 salones con capacidad para 200 personas, 4 jardines independientes iluminados y una jaima para 150 personas.



Zona Infantil



Acceso minusválidos



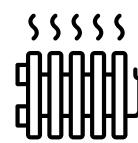
Aire acondicionado



Parking



Servicios



Calefacción



COMIENZA TU EVENTO

---

# Bienvenida

- **Vino Español:**

Disfrutas de unas deliciosas tablas de ibéricos y quesos combinadas con bebida soft durante la primera hora.

Duración: 60 minutos

- **Copa de cava:**

Duración: 30 minutos

- **Cóctel de Bienvenida:**

Elige 5 referencias a tu gusto de nuestro Menú Cóctel y combinalas con una hora de bebida soft.

Duración: 60 minutos





# Menú Uno

## Aperitivo de la casa

## A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos de la tierra

La Rusa de La Espiga

Croquetas caseras de jamón y  
bacalao

\*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos

Los invitados podrán elegir entre carne o pescado siempre y cuando se faciliten los números finales 10 días antes del evento

## PRINCIPAL

(Uno a elegir)

Carrilleras de ternera al vino tinto

o

Bacalao al pilpil

## POSTRE

Tarta de queso casera La Espiga

Delicias Navideñas



# Menú Dos

## Aperitivo de la casa

### A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos de la tierra

La Rusa de la Espiga

Pulpa de tomate con ventresca

Rabas de Santander

## PRINCIPAL

(Uno a elegir)

Rabo de toro al vino tinto

o

Merluza en salsa verde

## POSTRE

(Uno a elegir)

Tarta de queso casera La Espiga

o

Flan casero La Espiga

Delicias Navideñas

\*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos

Los invitados podrán elegir entre carne o pescado siempre y cuando se faciliten los números finales 10 días antes del evento



# Menú Tres

## Aperitivo de la casa

### A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Gildas La Espiga

Tabla de ibéricos y quesos  
nacionales

Ensalada de escarola con granada

Langostinos a la plancha o cocidos

### ENTRANTE

(Uno a elegir)

Arroz al Señoret

O

Arroz negro

\*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos

Los invitados podrán elegir entre carne o pescado siempre y cuando se faciliten los números finales 10 días antes del evento

### PRINCIPAL

(Uno a elegir)

Solomillo de Añojo a la brasa

O

Delicias de merluza o merluza en salsa  
verde

### POSTRE

(Uno a elegir)

Tarta de queso casera La Espiga

O

Arroz con leche casero

Delicias Navideñas



# Menú Cuatro

Aperitivo de la casa

## A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos

Zamburiñas Gallegas

Langostinos

Pulpo a la Gallega

## PRIMERO

(Uno a elegir)

Arroz al Señoret

o

Arroz negro

## PRINCIPAL

(Uno a elegir)

Lechazo asado

o

Cochinillo asado

## POSTRE

(Uno a elegir)

Tarta de queso casera La Espiga

o

Torrija con helado de turrón

Delicias Navideñas

\*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos

Los invitados podrán elegir entre carne o pescado siempre y cuando se faciliten los números finales 10 días antes del evento



# Menú cóctel

10 referencias a elegir + 2 términos y 2 postres

## FRIOS

Salmorejo con crujiente de jamón y huevo de corral

Cecina de León con almendras fritas

Cremoso de rusa con ventresca de bonito

Dado de salmón con mostaza y miel

Gilda La Espiga

Pulpo a la gallega con mini cachelos

Huevos rellenos Doña Rosa

Puerros confitados con romesco

Hummus de remolacha con crudités

Tartar de atún rojo con aguacate

Gazpacho de sandía con crujiente de cecina

Steak tartar de ternera avileña

## CALIENTES

Gazpacho de sandía con crujiente de cecina

Tosta de tartar de gamba blanca

Mini torrezno de Soria con revolconas

Tosta de solomillo ibérico con brie

Rabas de Santander

Croquetas de jamón La Espiga

Bastones de berenjena con miel de Hinojosa

Buñuelos de bacalao con alioli

Langostinos en tempura con salsa tártara

Mini hamburguesita casera La Espiga

Delicias de pollo al ajillo al estilo Porzuna

\*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos



# Menú cóctel

10 referencias a elegir + 2 términos y 2 postres

## TERMINES

Carrilleras de ternera

Rabo de toro

Bacalao a la Madrileña

Arroz al Señoret

Callos a la Madrileña

Pisto Manchego con

Huevo camperos

## POSTRES

Tarta de queso

Torrija castiza



\*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos



# Menú Infantil

## OPCIÓN I

### PLATO ÚNICO

Hamburguesa XL (carne, queso, lechuga, tomate, pan) y patatas fritas

### POSTRE

Brownie con helado de vainilla

## OPCIÓN II

### PRIMERO

Macarrones napolitana con parmesano

### SEGUNDO

Delicias de pollo con patatas fritas

### POSTRE

Brownie con helado de vainilla

\*Agua y refrescos incluidos

---

Se elige una opción igual para todos los niños



COMPLETA TU EVENTO



# Extras

- **Barra libre copas**
- **Barra libre soft**
- **Tickets de copas**
- **DJ**  
(mínimo de contratación 4 horas)
- **Música en vivo:** no dudes en preguntarnos si necesitas recomendación
- **Decoración floral y minuta personalizada**





# Condiciones

- Si quieres una cena exclusiva, no dudes en pedir información sobre nuestros espacios privados.
- Se abonará el 30% del presupuesto en concepto de reserva de fecha.
- El pago total deberá realizarse 10 días antes del evento, una vez se faciliten los comensales finales y elecciones de menú.
- Una vez realizada la reserva, no se admite la devolución por cancelación.
- Los proveedores externos deberán instalar y recoger su material el mismo día del evento, siempre respetando las indicaciones, horarios y normas de la finca.



+34 609 644 402

comercial@fincalaespiga.com

[www.finclaespiga.com](http://www.finclaespiga.com)