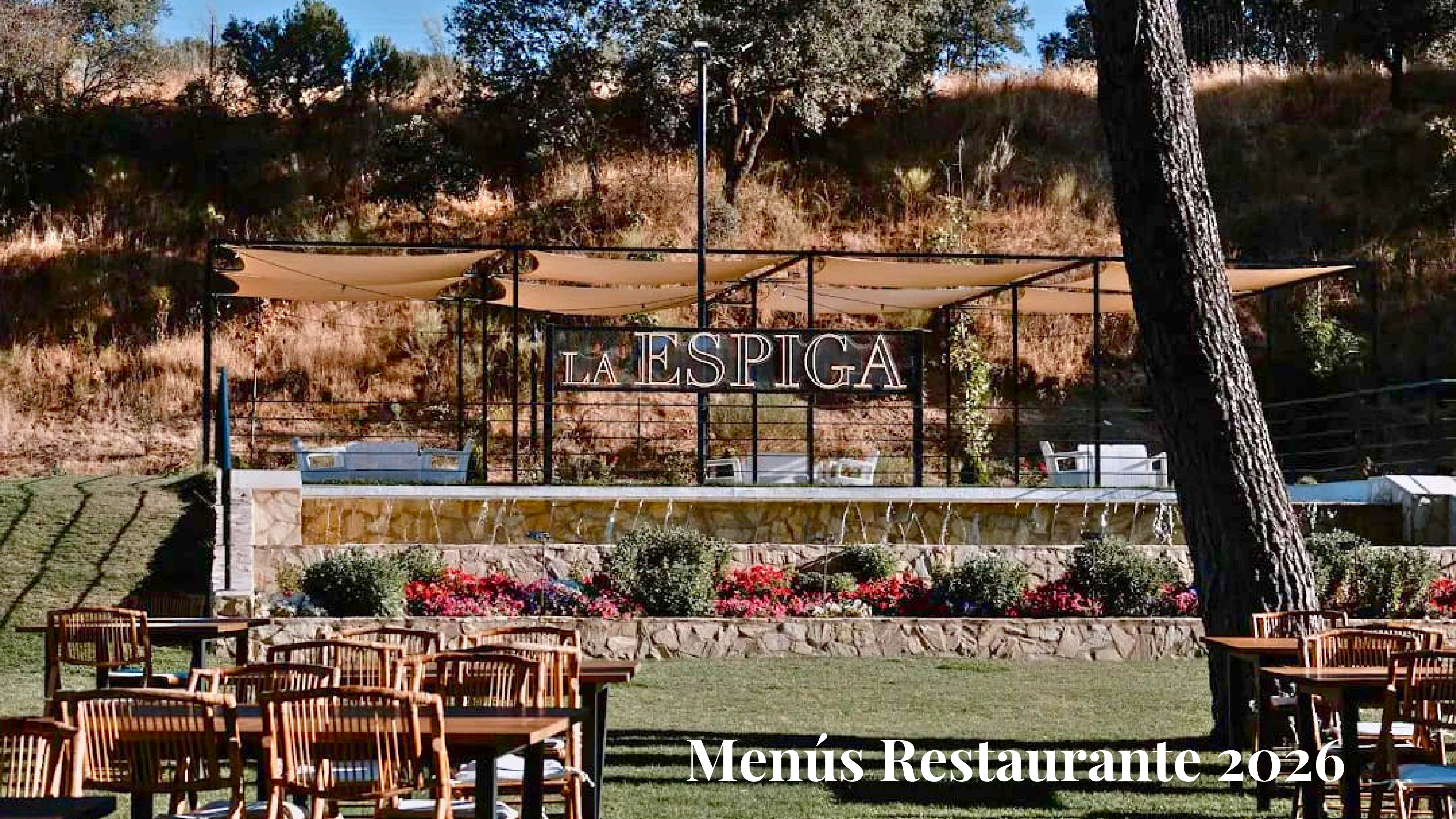




LA ESPIGA

Menús Restaurante 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



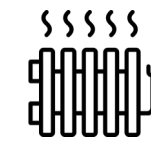
Aire acondicionado



Parking



Servicios



Calefacción



COMIENZA TU EVENTO

Bienvenida

- **Vino Español:**

Disfrutade 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 6 referencias a tu gusto de nuestro Menú Cóctel y combinalas con una hora de bebida soft.

Duración: 60 minutos



LA ESPOSA



Menú Uno



A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Croquetas caseras de jamón y gambas al ajillo

La rusa de La Espiga

Pulpa de tomate con ventresca

PRINCIPAL

Carrilleras de ternera al vino tinto

o

Bacalao al pilpil

POSTRE

Tarta de queso casera La Espiga
con helado de vainilla

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos una vez en mesa.

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

Menú Dos



A COMPARTIR

Cuatro opciones a elegir
(Una ración para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos de la tierra

Croquetas caseras de jamón y gambas al ajillo

La rusa de La Espiga

Bastones de berenjena con miel de Hinojosa

Pulpa de tomate con ventresca

Rabas de Santander

PRINCIPAL

Lomo bajo Avileño a la parrilla con
panaderas

o

Merluza al cava con langostinos

POSTRE

Tarta de queso casera La Espiga
con helado de vainilla

o

Flan casero La Espiga

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos una vez en mesa.

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

Menú Tres



A COMPARTIR

Cuatro opciones a elegir
(Una ración para cada 4 personas)

Tabla de ibéricos de la tierra

La rusa de La Espiga

Torreznos de Soria con revolconas

Alcachofas a la parrilla con jamón ibérico y parmesano

Ensalada de Burrata con pesto de pistachos y rúcula

Rabas de Santander

PRINCIPAL

(Uno a elegir)

Carrilleras al vino tinto

Lomo bajo Avileño a la parrilla con panaderas

Merluza al cava con langostinos

Carrilleras al vino tinto Bacalao al pil pil

POSTRE

Tarta de queso casera la espiga
con helado de vainilla

o

Torrija castiza con helado de
Turrón.

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos una vez en mesa.

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

Menú Cuatro



A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Jamón Ibérico D.O cortado a cuchillo

La rusa de La Espiga

Pulpa de tomate con ventresca

ENTRANTE

(Uno a elegir)

Arroz al señoret

Arroz negro

Arroz de verduras

PRINCIPAL

Solomillo de añejo a la parrilla con
panaderías

o

Delicias de merluza o Merluza al cava
con langostinos

POSTRE

Tarta de queso casera la espiga
con helado de vainilla

o

Torrija castiza con helado de
Turrón.

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos una vez en mesa.

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



Menú Cinco

Aperitivo de la casa

A COMPARTIR

(Una ración para cada 4 personas)

Jamón Ibérico D.O cortado a cuchillo

Zamburiñas a la parrilla

Pulpo a la gallega

Langostinos cocidos o a la plancha

PRIMERO

(Uno a elegir)

Arroz de carrilleras de ternera
Arrot al señoret

PRINCIPAL

Lechazo al Horno

o

Lubina al champan

POSTRE

Surtido de postres La Espiga

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, agua y refrescos incluidos una vez en mesa.

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 termines 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

Puerros confitados con romescu

Hummus de remolacha con crudités

Tartar de atún rojo con aguacate

Gazpacho de sandía con crujiente de cecina

Steak tartar de ternera avileña

CALIENTES

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

Pulpo a la gallega con mini cachelos

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

Menú cóctel



10 referencias a elegir + 2 termines y 2 postres

TERMINES

Carrilleras de ternera Rabo de toro

Bacalao a la Madrileña

Arroz al Señoret

Arroz con Carrilleras

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
- 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.fincalaespiga.com