MENÚ PREMIUM

LA FINCA DE Susana RESTAURANTE

ENTRANTES A COMPARTIR

Berenjenas crujientes con salsa *sweet chilli*

Ensaladilla rusa con ventresca de atun y picos

Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Patatas bravas con chorizo de matanza al punto picante, romesco y alioli suave

PRINCIPALES A ESCOGER

Dorada a la espalda estilo Santurce con patatas a lo pobre

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de queso brie y tagliatelle a la mantequilla de salvia con brócoli y nueces

Secreto de cerdo a la plancha con salsa vino dulce y suave parmentier

POSTRES A ESCOGER

Cheesecake de dulce de leche con galleta lotus

Esponjoso de yogurt griego, sorbete frambuesa y frutos rojos confitados

Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo

Pan y dos bebidas
(Agua, copa de vino, refresco o cerveza)

35.95 €

(IVA INCLUIDO)

ANDILANACASADECOMIDAS

MENÚ DELUXE

LA FINCA DE Susana RESTAURANTE

ENTRANTES A COMPARTIR

Bravas con chorizo de matanza punto picante, romesco y "alioli "suave

Berenjenas crujientes con salsa sweet chilli

Ensaladilla rusa con ventresca de atun y picos

Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Guacamole hecho al momento con nachos

Chopitos a la andaluza con limón

PRINCIPALES A ESCOGER

Dorada a la espalda estilo Santurce con patatas panadera

Lomo de bacalao gratinado con alioli y pisto de verduras

Risotto de ceps trufado con nube de parmesano y setas portobello

Entraña de ternera marinada con chimichurri y cremoso de boniato

POSTRES A ESCOGER

Tarta Juanita (fluida de chocolate negro con pistachos y aroma de café)

Cheesecake de dulce de leche con galleta lotus

Cookie de chocolate con helado de vainilla y chocolate

Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo

Pan y tres bebidas
(Agua, copa de vino, refresco o cerveza)

40.95€

(IVA INCLUIDO)

ANDILANACASADECOMIDAS

MENÚ GOURMET

LA FINCA DE Susana RESTAURANTE

ENTRANTES A COMPARTIR

Tatén de alcachofas con pato confitado
con manzanas y caramelo de soja

Jamón ibérico
con pan de coca con tomate

Croquetas melosas de rabo de toro al vino tinto

Chopitos a la andaluza
con limón

Pulpitos encebollados con un punto picante
con parmentier de patata y cebolla crispy

Gambitas de cristal crujientes
con guacamole casero

PRINCIPALES A ESCOGER

Solomillo de buey a la plancha
con espárragos trigueros, patata *hasselback* confitada y *demiglace* de vino dulce

Salmón a la plancha
con guacamole casero, alga souflada y germinados

Confit de pato con patatas parisienne a la canela,
salsa de reducción y aroma de maíz tostado

Paella de hortalizas de temporada **(V)**

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Tim Baon
(helado de turrón, crema catalana quemada y salsa de chocolate)

Las dos trufas de frambuesa Cheesecake

Cremosos de dulce de leche
con galleta lotus

Pan y tres bebidas
(Agua, copa de vino, refresco o cerveza)

50.50€

(IVA INCLUIDO)

ANDILANACASADECOMIDAS

CONDICIONES PARA GRUPOS

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS Y CANCELACIONES

SUPLEMENTOS Y EXTRAS

- Copa de cava 4C/pax
- Café o infusión 3C/pax (incluido en el menú de 50,50C)
- Combinado marcas standard 9C/copa

ELECCIÓN MENÚS Y PLATOS*

- Dos semanas antes del servicio necesitamos saber el menú elegido
- Máximo 5 días laborables antes del servicio y 10 días para el menú Gourmet, necesitamos la selección de platos y dietas especiales
  Cada asistente podrá elegir según sus preferencias
- Máximo 2 días laborables antes, debemos tener el número final de comensales y 5 días laborables si se escoge el menú Gourmet.
- Para grupos grandes de más de 40 personas consultar condiciones especiales de selección de platos

** Los menús pueden sufrir cambios por variaciones de carta y temporada*

MODIFICACIONES Y CANCELACIONES

- La cancelación total de un grupo se tiene que realizar al menos una semana laborable antes del servicio*
  **Grupos de más de 40 pax, grupos con menú Gourmet y reservas en fechas especiales (navidad, grandes ferias y eventos…) pueden tener condiciones distintas*
- Dos días laborables antes del servicio, se permite una cancelación del 10% sobre el número total de asistentes
- Un día laborable antes del servicio no se permiten cancelaciones
- Para grupos grandes de más de 40 personas o grupos con menú Gourmet consultar condiciones especiales de cancelación

PAGOS

- Con la confirmación del servicio se realiza el pago del primer depósito - 50% grupos de empresa y 30% para particulares
- El 2º pago se realizará 2 días laborables antes del evento cuando tengamos el número final de comensales
- En el caso de particulares la cantidad pendiente de pago puede realizarse tras el servicio en el mismo restaurante (un solo pagador)

***Presupuesto válido para 30 días**