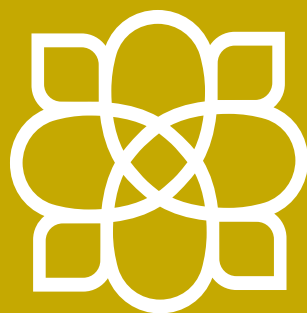


NAVIDAD 2025

MENÚ DE EMPRESA



LA
FINCA
RESORT

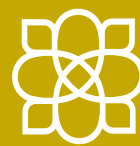




NAVIDAD 2025

MENÚ DE EMPRESA

LA
FINCA
RESORT



Menú 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Alcachofa frita con velo de cecina y babaganush.

Buñuelos de bacalao

Ensalada estilo thai.

ENTRANTE INDIVIDUAL

Canelón de pato con salsa de higos.

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ternera cocinada a baja temperatura con cremoso de patata y jugo de su cocción,

o

Lomo de corvina con verduras al wok y salsa de puerros asados.

POSTRE

Mil hojas de crema inglesa y frutos rojos.

Coulant de chocolate blanco.

Fruta de temporada.

45 € IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

Menús adaptados para celíacos, intolerancias, alergias, veganos, etc.

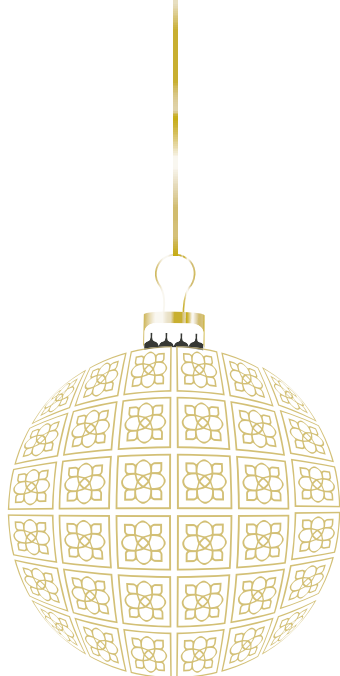
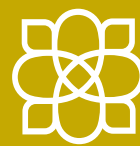
Por favor consultar con el departamento comercial.

sales@lafincaresort.com - whatsapp (+34) 653 314 505

NAVIDAD 2025

MENÚ DE EMPRESA

LA
FINCA
RESORT



Menú 2

ENTRANTES AL CENTRO

Pan cristal con ajo asado y tomate.

Jamón ibérico y queso murciano al vino tinto.

Ensalada griega.

ENTRANTES INDIVIDUAL

Pan cristal con ajo asado y tomate.

PLATO PRINCIPAL

Pluma ibérica macerada, cocinada a 65º, con patatas a lo pobre y cebollas confitadas.

Lomo de salmón con parmentier y salsa de puerros asados.

Opción vegana.

POSTRE

Crème brûlée de arroz con leche.

Cremoso de chocolate y helado de avellana.

Fruta de temporada.

40 € IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

Menús adaptados para celíacos, intolerancias, alergias, veganos, etc.

Por favor consultar con el departamento comercial.

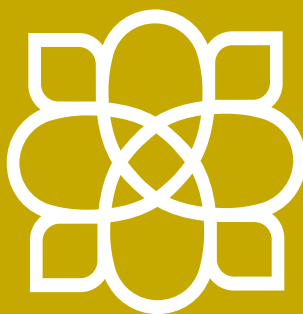
sales@lafincaresort.com - whatsapp (+34) 653 314 505

Gracias por pensar en La Finca Resort para su menú de Navidad.

El equipo de La Finca Resort está a su entera disposición.

Agradecemos su visita y deseamos que disfrute su experiencia
con nosotros.

LA
FINCA
RESORT



sales@lafincaresort.com
whatsapp (+34) 653 314 505

lafincaresort.com