

  
*Finca*  
*La Casona*  
*del Pinar*



*Navidades*



**2022**





*Para mi es un placer de felicitarles las fiestas 2022, aprovechando la ocasión para presentarles las propuestas gastronómicas que para esta Navidad 2022, hemos preparado en el **Finca La Casona** .*

*Dentro de nuestras instalaciones y con el fin de poder dar solución a sus necesidades contamos con comedores privados que van desde los 15 hasta los 50 invitados.*

*También pueden disfrutar si lo desean o necesitan de nuestro Hotel “Finca La Casona” con 21 magnificas habitaciones.*

*Nuestros menús están preparados meticolosa y especialmente para su disfrute y conseguir que sus celebraciones sean inolvidables.*

*Estamos deseosos de que nos comenten cualquier iniciativa o sugerencia, que se les plantee y que de, una mejor respuesta a sus gustos personales, ó necesidades por motivos de Alergias o similares. Por ello les damos también a posibilidad de que creen su propio menú, ya sea con platos existentes en el menú u otros que no se encuentren en estas opciones.*



## *Degustación Primeros Platos:*

- Croquetas de Boletus con Ali-Oli de Ajo negro. "C"
- Sopa Castellana con Setas de Cardo. "I"
- Patatas a la Yema con Lascas de Cecina Leonesa. "C"
- Brie en costra de Almendra con reducción de zumo de Naranja. "I"

## *Segundos Platos. (A Elegir):*

- Lomos de Bacalao a al horno.
- Entrecot de Buey con salsa de Hongos.

## *Degustación Postre.*

- Tarta de Queso con cobertura de Frambuesa.
- Pan, Vino de La Casa.

*Precio 30,00 €/Persona de Viernes a Domingo.*

*Precio 25,00 €/Personas de Martes a Jueves.*



## *Degustación Primeros Platos:*

- Gambon de Huelva a la Plancha. "C"*
- Jamón y Lomo Ibérico de Bellota de Guijuelo. "C"*
- Patatas Revolconas con Torrezno de Soria. "C"*
- Brie en costra de Almendra con reducción de zumo de Naranja. "I"*

## *Segundos Platos. (A Elegir):*

- Lomos de Corvina salvaje con Trigueros y aire de Rueda.*
- Cochinillo Asado de la Marca de Garantía Segoviana.*
- Solomillo de Buey a la brasa de Roble.*

## *Degustación Postre.*

- Crema de Yogurt Casero, Turrón Artesano, Pistachos y Ciruelas confitadas.*
- Hojaldre relleno de Nata y Moka con baño de Chocolate caliente.*
- Pan, Vino Valdubon joven (D.O. Ribera de Duero).*

*Precio 35,00 €/Persona de Viernes a Domingo.*

*Precio 30,00 €/Personas de Martes a Jueves.*



## *Degustación Primeros Platos:*

- Jamón y Lomo Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo. "C"*
- Ensalada Templada de Gambón de Huelva. "C"*
- Pulpo a la Brasa con Patatas Revolconas. "C"*

## *Segundos Platos. (Degustación):*

- Lomos de Merluza al horno con Mahonesa de Amanita Cesárea.*
- y*
- Cordero Lechal de Riaza Asado a la antigua usanza.*

## *Degustación Postre.*

- Crema de Queso con helado de Violeta y Culis de Arándanos.*
- Tarta Oreo con baño de Chocolate Caliente.*
- Pan, Vino Coto Crianza (D.O. Rioja).*

*Precio 40,00 €/Persona de Viernes a Domingo.*

*Precio 35,00 €/Personas de Martes a Jueves.*



# Menú Fin de Año Casona 2022

## Aperitivo:

*-Verdinas con Gamba Roja y Boletus.*

## Entrantes: (Degustación)

*-Cecina Leonesa con Foie y Polen de Abeja.*

*-Ensalada de Presa Ibérica escabechada.*

*-Croquetas de Bogavante.*

## Segundos: (Degustación)

*-Salmon a la Estaca con Cebolla roja encurtida.*

*γ*

*-Cordero Lechal de Sacramenia.*

## Postres:

*-Tarta de Queso con Miel, Nueces*

*-Sorbete de Frambuesa.*

**65,00€/persona.**

**(Bebida incluida).**



# Menú Especial Año Nuevo 2023:

## *Aperitivo:*

*-Consomé al Jerez.*

## *Entrantes: (Degustación)*

*-Queso Brie en costra de Almendra.*

*-Ensalada de Langostinos Crujientes.*

## *Segundos Platos: (Degustación)*

*-Corvina al Vapor con Trigueros*

*Y*

*-Solomillo de Vaca al Px.*

## *Postres:*

*-Sorbete de Limón la Cava.*

*Y*

*-Mini-Tarta Oreo con Chocolate Caliente.*

**55,00 €/persona**  
**(Bebida incluida).**



# Menú Especial Reyes 2023:

## *Aperitivo:*

*-Judiones con Almejas.*

## *Entrante:*

*-Queso Brie en Costra de Almendra.*

*-Jamón Ibérico con tomaca de Trufa.*

## *Segundo a Elegir:*

*-Bacalao al horno con Pisto.*

*-Entrecot a la Brasa de Roble.*

*-Cochinillo Segoviano al horno de Asar.*

## *Postre: (Degustación)*

*-Crema de Queso con Helado de Violetas.*

*-Hojaldre relleno de Nata y Trufa con Chocolate  
Caliente.*

**35,00 €/persona**

**(Bebida no incluida).**