



Los alimentos que no indican precio, están incluidos sin coste adicional, en el pack que le corresponda de Finca El Campo según número final de comensales adultos. Los restantes indican el incremento exacto de precio.

#### Snack de bienvenida (incluidos)

Frutos secos
Aceitunas
Altramuces

#### Aperitivos fríos para el cóctel (pueden elegir los 6 que deseen sin incremento de precio)

Tostas de mousse de oca con cebolla caramelizada	
Cubito de ensaladilla Finca El Campo	
Bombón de queso de cabra y mousse de pato con guirlache de almendras	
Mini conos de bogavantes	
Cucharilla de salpicón de marisco	
Piruleta de salmón y crema de queso a las finas hierbas	
Vasito de ajo blanco con gele de Pedro Ximénez	
Salmorejo con virutas de jamón ibérico	
Palillo de pulpo con patata confitada y marinada de pimentón	
Minibrocheta de tomate con mozzarella con vinagre de pesto	
Tosta de alboronia con dúo de boquerones	
Palillo de tortilla Finca El Campo	



Aperitivos calientes para el cóctel  
(pueden elegir los 6 que deseen sin incremento de precio)

Croquetas caseras de puchero andaluz	
Cazuelita de paella Finca El Campo	
Brocheta de solomillo con verduras	
Deliciosos chicharrones barreños	
Langostinos en tempura con mahonesa especiada	
Lagrimitas de pollo al limón	
Cazón en adobo	
Minihamburguesa de ternera	
Berenjenas fritas a la miel de caña	
Mini rollitos de primavera	
Mini Bao de chipirones con ali olí de azafrán	
Mini brioche de costilla deshuesada a baja temperatura en salsa de barbacoa	
Garbanzos con langostinos	



## Entrante o primer plato en mesa

Surtido de ibéricos ( <b>platos al centro</b> - Chacinas, salchichón, chorizo, morcón y lomo ibérico)	
Gambas blancas cocidas y langostinos cocidos ( <b>platos al centro</b> )	
Crema de espárragos trigueros con crujiente de pan	
Salmorejo cordobés con jamón de jabugo y huevo duro	
Mézclum de lechugas con queso de cabra y melaza de vinagre balsámico	
Timbal de tomate, aguacate y mozzarella con melaza balsámica y frutos secos	+4
Galleta de hortalizas con boquerones marinados y ensalada de rúcula con olivas	+4
Milhoja de berenjena, queso de cabra y salsa de miel	+5
Milhoja de tomate de huerto con bacalao ahumado y picadas de olivas	+5
Crema de vichissoise al ajo confitado	+5
Purrusalda con taco de bacalao y juliana de verduras	+5
Crema suave de langosta guarnecida	+8
Carpaccio de piña con tropical de marisco y vinagreta de remolacha	+8
Milhoja de foie, manzana y queso de cabra con reducción de vinagre de frambuesa	+8
Ensalada de langostinos y manzana verde con vinagreta de lima y miel	+10
Especial cóctel de marisco Finca El Campo	+10



## Plato principal o segundo plato en mesa

<b>CARNE</b>	
Medallones de solomillo ibérico con salsa de miel y mostaza con timbal de patatas y pincho de verduras	
Carrillera de ternera al oporto con patatas dólar	+4
Presa ibérica con salsa de Pedro Ximénez con arroz y pasa	+9
Cordero deshuesado aromatizado con miel, jengibre y menta, y un delicioso cuscús	+12
Entrecot de retinto a la parrilla con milhoja de patatas y bacon y brocheta de maíz	+15
Solomillo de ternera en salsa de boletus con patatas setas y atadillo de verduras	+15
<b>PESCADOS</b>	
Suprema de merluza con su vinagreta caliente de azafrán y tomatitos cherry	
Salmón a la parrilla con espinacas a la crema	+ 7
Bacalao gratinado con fondue de tomate y albahaca	+ 7
Lubina asada a la crema de ajos con brocheta de verduras	+8
Pargo del estrecho con chipirones en su tinta	+10
Lomo de rape con salsa de carabineros y rollito de calabacín	+15

## Postre:

Tarta De Mora	
Tarta Muerte Por Chocolate	
Tarta De Almendras	
Tarta San Marcos	
Mousse de turrón y piñones	+1
Dulce de leche	+1
Cubo Kínder	+1



