



MENÚ DE GRUPOS

FINCA LA BOBADILLA



MENÚ 1

ENTRANTE

Ensaladilla rusa con esturión confitado

PLATO PRINCIPAL

Presa de cerdo 100% ibérica adobada y couscous de verduras

POSTRE

Pera caramelizada con chocolate y helado de almendra

Pan, agua con y sin gas, y café incluidos.

64€

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo.
Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido



MENÚ 2

ENTRANTE

Alcachofa, buñuelos de gamba blanca y jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Pollo en pepitoria, champiñones y dados de patatas

POSTRE

Sopa de mascarpone y frutos rojos

Pan, agua con y sin gas, y café incluidos.

58€



MENÚ 3

ENTRANTE

Crema de calabaza y naranja, sus pipas souffladas y aceite de vainilla (fría o caliente)

PLATO PRINCIPAL

Bacalao en su jugo a la brasa, mayonesa de ajo asado y piparras

POSTRE

Leche frita con miel de tomillo

Pan, agua con y sin gas, y café incluidos.

52€



OPCIONES DE BODEGA

BODEGA ESTÁNDAR

(Incluida en el precio)

BLANCO

Finca Serena Blanco | V.T. Mallorca | Callet
Fenomenal | D.O. Rueda | Verdejo

TINTO

La Montesa | D.O. Ca La Rioja | Garnacha
Pruno | D.O. Ribera Del Duero | Tinto Fino

BODEGA LOCAL

(Incluida en el precio)

BLANCO

Diez Días de Marzo | D.O. Granada | Jaén Blanca

TINTO

Paraje de Mincal | D.O. Granada | Tempranillo

BODEGA PREMIUM

(suplemento 35€)

BLANCO

Jardín de Lucía | D.O. Rías Baixas | Albariño
Marqués de Riscal | D.O. Rueda | Sauvignon Blanc

TINTO

Venta Las Vacas | D.O. Ribera Del Duero | Tinto Fino
Marqués de Murrieta | D.O. Ca Rioja | Reserva

CONTACTO Y RESERVAS

Finca la Bobadilla
groups@fincalabobadilla.com
Carretera Salinas-Villanueva de Tapia, A-333, Km. 65, 5, 29315, Málaga
+34 95 832 18 61

@finca_labobadilla
fincalabobadilla.com

FINCA LA BOBADILLA
