



VALDETRIGOS
FINCA

Dossier 2020-2021



Corner de Bienvenida

(Uno a elegir)



Hand-made Corner

- Chips de vegetales
- Patatas artesanales
- Aceitunas
- Limonada natural

Luxe Corner

(Precio según tipo de champagne)

- Portobellos fritos
- Fresa envuelta en roca de chocolate
- Champagne/Cava
 - Anna de Codorníu (9€/persona)
 - Juvé camps (11€/persona)
 - Möet Chandon (16€/persona)
 - Möet Chandon Rosé (18€/persona)
 - Ice Blanco (25€/persona)





Cóctel

(Quince incluidos)



Calientes

- Croquetas Valdegrigos (pollo, jamón ibérico, marisco y chipirones en su tinta)
- Queso en panko con dulce de membrillo
- Cesta crujiente con cremoso de morcilla y compota de manzana
- Brochetas pollo yakitori
- Bombón de rabo de toro con parmetier en espuma
- Taquito relleno de cochinita pibil
- Gyoza de pato desmigado con foie y peras
- Patatas bravas
- Lascas de bacalao con pilpil y pisto (1,50€)
- Brioche con alcachofas fritas boquerones y miel (1,50€)
- Brioche de carrillera ibérica al curry rojo (1,50€)
- Mini-pepe de ternera con queso roquefort y miel de piña (1,50€)
- Potito de patata dos texturas con setas, morcilla y yema de huevo (2,00€)
- Zamburiña con bechamel de su coral gratinada (3,00€)

Fríos

- Cazuelita de salmorejo con huevo de codorniz y polvo de jamón
- Hummus de remolacha y crudités
- Baba Ghanush con paratha y emulsión de tikka masala
- Tostón de guacamole con perla de mozzarella
- Tortilla de patata con emulsión de piquillo
- Profiterol relleno de chatka
- Totopo con tartar de atún y aguacate
- Cremosa rusa con tataki de atún en kimchi (1,00€)
- Volován de jabugo con espuma de manchego (1,00€)
- Blini de tartar de salmón con tomate concasse y gelée oriental (1,00€)
- Cono de steak tartar (1,00€)
- Bocadillo de roast beef con tártara de remolacha (1,50€)
- Presa ibérica escabechada en taco de pimentón y hummus de lentejas (2,00€)





Corner

(Uno a elegir)



- **Healthy Corner**
Ensalada de kale con salmón ahumado, cous cous con vinagreta francesa, chupitos de gazpachos de sabores y quinoa con tofu y aguacate
- **Arrocería Valdetrigos**
Arroz negro, arroz señoret y arroz mar y montaña
- **Woks**
Verduras al wok con langostinos o pollo
- **Quesos y panes**
Quesos internacionales y panes artesanos
- **Pucheritos Valdetrigos**
Fabada asturiana, callos a la madrileña y lentejas estofadas
- **Ibéricos de la tierra**
(Precio a estipular según número de comensales)
Paleta ibérica loncheada, chorizo, lomo, fuet y sobrasada
- **Sushman (7,00€)**
Tres tipos de maki o sashimi a elegir, ensalada wakame y edamames
- **Ostras (10,00€)**
Ostras abiertas al momento
- **Marisquería (15,00€)**
Del cocedero (pulpo, mejillones y gambas), a la plancha (cigalas, navajas, sepia) y friturita (chipirones a la andaluza y pescaíto de temporada)
- **Cortador de jamón**
Jamón 100% bellota (750€)
Jamón de cebo de campo ibérico (500€)
- **Setas de temporada (8,00€)**
Guisadas y escabechadas
- **Conservas (7,00€)**
Bogavante en ensaladilla, ventresca en AOVE y mejillones en escabeche





Entrantes

(Uno a elegir)



- Tartar de salmón noruego con base de guacamole y caldito de soja
- Cremita de guisantes con huevo poché y cecina de León
- Ensalada de tomate rosa con aguacate, langostinos y agua de cebollino
- Vieira gratinada al horno con arroz negro meloso y emulsión de piquillo (3,50€)
- Ensalada de bogavante, brotes de la huerta, lechuga de mar y compota de manzana con jengibre (10,00€)
* Bogavante entero 16,00€
- Muslitos de codorniz con crema de calabaza en timbal de patata gratén (3,00€)
- Jardín de tomatitos rellenos, con cigalas a la brasa. (3,00€)

Segundos

(Posibilidad de definir un nº de carnes y pescados)



Carnes

- Carrillera de ternera guisada con verduritas glaseadas y parmentier de vainilla
- Confit de pato desmigado con castañas y pera tostada
- Solomillo a la brasa con patatas torneadas y salsa de piquillo
- Presa ibérica con manzana en texturas, yuka y demi-glacé de grosellas (5,50€)
- Solomillo de vaca gallega con medallón de foie y reducción de tinto Valdetrigos, con pastel cremoso de patata (6,00€)
- Cochinillo confitado con cebollitas caramelizadas y espárragos al tomillo (8,00€)

Pescados

- Merluza al pil-pil con patatitas confitadas
- Lomo de salmón noruego a baja temperatura con sabayón de naranja y brócoli
- Bacalao confitado con crema de espinacas y romescu
- Lubina con salsa de nécoras y parmentier robuchon (3,00€)
- Atún salvaje en tataki con encebollado oriental (4,00€)
- Rape en suquet de mejillones en escabeche y patatas mortero (6,00€)



Postres

(Uno a elegir)



- Tres texturas de chocolate
- Tarta Idiazabal con fresitas confitadas
- Exótico de mango, maracuyá y coco
- Mini tarta árabe con láminas de almendra tostada y coulis de caramelo (3,00€)
- Sablé con frutos del bosque y chantilly de bergamota (3,50€)

Cafe y trufas

2 hrs. de barra libre

Chupito cambio de sabor

(Piña colada, menta y coco)

Menú Valdetrigos

Precio

 110€

* Todos los precios son sin IVA





Menú Cóctel



Corner de Bienvenida

- Uno a elegir

Cóctel

- Quince referencias incluidas

Corners

- Cuatro a elegir (uno de ellos dulce)

2 hrs. de barra libre

Precio _____ **105€**

** Todos los precios son sin IVA*



Bodega Valdegrigos



Déjate sorprender por nuestras 25 hectáreas de viñedos, en las que se cosecha con cariño este vino de uva garnacha D.O. Métrida
(Otras opciones a consultar)



Servicios incluidos



Decoración

- Bienvenida a la boda
- Seating plan
- Centros de mesa
- Minutas
- Protocolo
- Mantelería

Asesoramiento de tu boda

- Organización de proveedores
- Protocolo de momentos especiales

Desgustación del menú

- Hasta 150 comensales (4 personas)
- A partir 150 comensales (6 personas)
- Menú extra (60,00€)

Servicio de camareros

Vajilla y cristalería Finca Valdetrigos

Dos bajos platos a elegir

Menús para alérgias e intolerancias

Menú Infantil (45,00€)

Opción 1

- Hamburguesa completa (carne, queso, lechuga, tomate, pan), fingers de pollo y patatas fritas
- Brownie con helado de vainilla

Opción 2

- Macarrones a la bolognesa
- Filetes de pollo a la brasa con patatas fritas o Escalope de ternera
- Brownie con helado de vainilla

Servicios extra



Ceremonia civil (400€)

- Oficiante (precio a consultar)

Tarta nupcial temática

Candy bar (200€)

- Hasta 120 comensales

Fuente de chocolate (400€)

- Mini bellduts, marshmallows y brochetitas de fruta

Decoración Chill out (600€)

Dj Finca Valdegrigos (500€)

- Cóctel, banquete y dos horas de barra libre
- Ceremonia (100€ y la hora extra de barra libre 100€)

Ceremonia civil (400€)

Oficiante (precio a consultar)

Hora extra barra libre

(700€ hasta 120 comensales)

Menú Staff (50,00€)





Alquiler Finca Valdetrigos



Finca Valdetrigos nace como un proyecto familiar en el año 2010. Situada a escasos minutos de Madrid y rodeada de viñedos de cosecha propia. Su índole personal hace de su diseño algo único y vanguardista, cuidando con mimo cada detalle y dotándola de todo tipo de espacios singulares.

20 habitaciones dobles en suite

(capacidad para 40 personas)

Instalaciones

- Spa: piscina, sauna y baño turco
- Piscina exterior
- Pistas de tenis y pádel

Parking

Precios

Temporada Alta (Junio - Septiembre)

- 1 noche con desayuno para 40 personas (4.900€)
- 2 noches con desayuno para 40 personas (5.900€)
- Exclusividad de la finca, sin habitaciones (3.000€)

Meses restantes

- 1 noche con desayuno para 40 personas (3.900€)
- 2 noches con desayuno para 40 personas (4.900€)
- Exclusividad de la finca, sin habitaciones (2.500€)

Menús viernes y domingo

- Menú preboda (50,00€)
- Brunch de domingo (20,00€)



Condiciones



Pagos

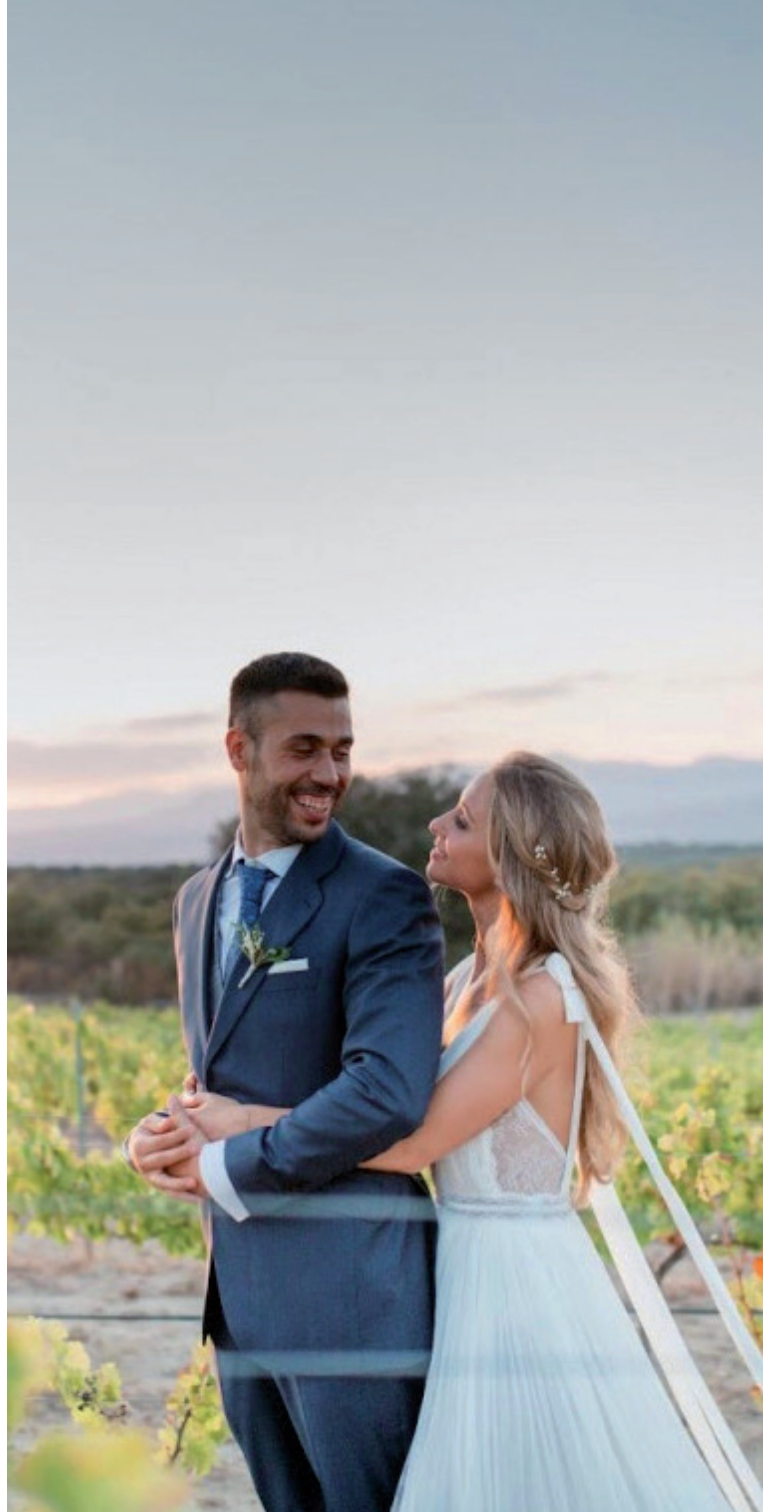
- Reserva del espacio (3.000€)
 - 50% Una semana antes de la degustación del menú
 - 50% Cinco días antes de la boda
(En caso de solicitarlo, podemos posponer un 25% para el día de la boda)

Confirmación del nº de invitados

- Se pautará el día de la reserva un número de invitados, de los cuales solo se podrán cancelar un 10% de ausencias
- Cuando hablamos de invitados, hablamos de menú de adulto

Descuentos especiales para bodas en viernes y domingo

Los precios indicados en este presupuesto no incluyen IVA.
El tipo vigente actual aplicable al servicio es del 10%.



El gusto por lo exclusivo



686 971 829

info@fincavaldetrigos.com

marta@fincavaldetrigos.com

fincavaldetrigos.com