

Menú Rosemary

P.V.P 120€ (IVA Incl.)

DE BIENVENIDA

para compartir - 1 para cada 4 pax

Pan rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra.

Croquetas de espinaca y piñones salsa harissa.

Ensaladilla con anchoa del Cantábrico ‘00’ Santoña.

ENTRANTE

para disfrutar individualmente

Carpaccio de ventresca de atún Bluefin, alcaparras, vinagreta de chalota.

PLATO PRINCIPAL

para compartir o elegir con pre-order

Pollo picantón de Tarragona con sabayón César.

Pulpo al carbón, vinagreta cítrica, cilantro y jengibre.

Opción vegana:

Arroz meloso de verduras y alcachofa.

POSTRE

para disfrutar individualmente

Tartaleta de banoffee. (opción vegana, sin gluten y sin lactosa disponibles)

PARA BEBER

durante el servicio de comida

El menú incluye una botella de vino tinto, blanco o rosado por cada dos invitados, así como una botella de agua mineral o con gas, un refresco y una cerveza de barril por persona.





FINCA LA PLAZA

Menú Lavender

P.V.P 150€ (IVA Incl.)

DE BIENVENIDA

para compartir - 1 para cada 4 pax

Pan rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra.

Escalivada de pimiento, berenjena y Cebolla.

Ensaladilla con anchoa del Cantábrico ‘00’ Santoña.

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. ‘Los Pedroches’.

ENTRANTES

para disfrutar individualmente

Carpaccio de ventresca de atún Bluefin, alcaparras, vinagreta de chalota.

PLATO PRINCIPAL

para compartir o elegir

Solomillo con puré de patata y pimientos verdes.

Pulpo al carbón, vinagreta cítrica, cilantro y jengibre.

Opción vegana:

Arroz meloso de verduras y alcachofa.

POSTRE

para disfrutar individualmente

Tartaleta de banoffee.

PARA BEBER

durante el servicio de comida

El menú incluye una botella de vino tinto, blanco o rosado por cada dos invitados, así como una botella de agua mineral o con gas, un refresco y una cerveza de barril por persona.

Menú Bugarville

P.V.P 190€ (IVA Incl.)

DE BIENVENIDA

para compartir - 1 para cada 4 pax

Pan rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra.

Escalivada de pimiento, berenjena y Cebolla.

Ensaladilla con anchoa del Cantábrico ‘00’ Santoña.

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. ‘Los Pedroches’.

ENTRANTES

para disfrutar individualmente

Carabinero al grill.

PLATO PRINCIPAL

para compartir o elegir

Solomillo con puré de patata y pimientos verdes.

Pulpo al carbón, vinagreta cítrica, cilantro y jengibre.

Opción vegana:

Gnocchi con trufa negra.

POSTRE

para disfrutar individualmente

Tartaleta de cheesecake.

PARA BEBER

durante el servicio de comida

El menú incluye una botella de vino tinto, blanco o rosado por cada dos invitados, así como una botella de agua mineral o con gas, un refresco y una cerveza de barril por persona.





FINCA LA PLAZA

Menú Vegetariano

P.V.P 110€ (IVA Incl.)

ENTRANTES

para compartir - 1 para cada 4 pax

Pan rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra.

Croquetas de espinacas y piñones con salsa harissa.

Escalivada de pimiento, berenjena y Cebolla.

'Costillas' de maíz dulce a la parrilla, lima.

PLATOS PRINCIPALES

para compartir o elegir

Arroz meloso de verduras y alcachofa.

Gnocchi con trufa negra.

POSTRE

para disfrutar individualmente

Tartaleta de banoffee.

PARA BEBER

durante el servicio de comida

El menú incluye una botella de vino tinto, blanco o rosado por cada dos invitados, así como una botella de agua mineral o con gas, un refresco y una cerveza de barril por persona.

Menú Aperitivo

P.V.P 20€ (IVA Incl.)

Queso de cabra crujiente con cebolla caramelizada y compota de manzana.

Entrecot de ternera a la parrilla con cebolla caramelizada, salsa de vino tinto y romero.

Croquetas de espinacas y piñones con salsa harissa.

Cono de tartar de atún con furikake.

Nuestro chef ha creado una selección de canapés, pensados para antes de una comida o para acompañar un aperitivo de tarde, elaborados con productos frescos de la más alta calidad.





FINCA LA PLAZA

Menú Cocktail

P.V.P 50€ (IVA Incl.)

OPCIÓN 1

‘Salmorejo’ crema fría de tomate con aceitunas negras.

Tartaleta de foie gras con dulce de membrillo.

Queso de cabra crujiente con cebolla caramelizada y compota de manzana.

Croquetas de gambas con mayonesa de yuzu y lima.

Croquetas de espinacas y piñones con salsa harissa.

Cono de tartar de atún con furikake.

Risotto de setas, ajo negro y cítricos.

Entrecot a la parrilla con cebolla caramelizada, salsa de vino tinto y romero.

Lubina a la parrilla con salsa agridulce, limón fermentado y tomate ibérico.

Mini tarta red velvet.

Mini tarta de limón.

Mini brownie.

Menú Cocktail

P.V.P 80€ (IVA Incl.)

OPCIÓN 2
ENTRANTES FRÍOS

‘Salmorejo’, crema fría de tomate, aceituna negra.
Espárragos, bimi y brócoli con naranja y salsa de tahini agridulce.
Tartaleta de foie gras con dulce de membrillo.
Cono de tartar de atún con furikake.

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de gambas con mayonesa de yuzu y lima.
Croquetas de espinacas y piñones con salsa harissa.
Patatas Pont Neuf con mayonesa de trufa negra.
Queso de cabra crujiente con cebolla caramelizada y compota de manzana.

PLATOS PRINCIPALES

Mini hamburguesa de carne Wagyu con trufa.
Lubina a la parrilla, salsa agridulce, limón fermentado y tomate ibérico.
Bao de cordero con pico de gallo y mayonesa de wasabi.

POSTRE

Mini red velvet.
Mini lemon pie.
Mini brownie.
Mini carrot cake.
Mini palitos de helado.



Estaciones

Ostras

(Mínimo 50 unidades)

Oysterman desde 50€ la hora.

Al natural desde 3€ la ostra.

Consultar precios de *toppings* (caviar, de trufa, picante, pico de gallo) y de ostras con Champagne.

Jamón al corte

Servicio de cortador incluido.

Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. 'Los Pedroches' desde 500€ la pieza.

Servido con pan de cristal con tomate por 200€.

Postres

Incluye carrito mostrador.

Mini palitos de helado de varios sabores (chocolate, pistacho y fresa).

Bola de helado de varios sabores (vainilla y pistacho)

Precio bajo petición.



Opciones de Bebida

PAQUETE FINCA LA PLAZA – 40€ por persona

El paquete de Finca la plaza incluye una botella de vino tinto, blanco o rosado por cada dos invitados, así como una botella de agua mineral o con gas, un refresco y una cerveza de barril por persona.

Paquetes de Vino

(1/2 botella por persona)

Premium +12€ Pp

Blanco: Attis Albariño 2023, Rías Baixas

Rosado: Born Rosé 2024, Cataluña

Tinto: Izadi Tempranillo Crianza 2022, Rioja

Super Premium +20€ Pp

Blanco: Domaine Fevre Chablis 2023, Chardonnay

Rosado: Mirabeau Pure Rosé 2024, Provenza

Tinto: Biberius Ribera del Duero 2022, Tempranillo

Luxury +40€ Pp

Blanco: Louis Moreau Chablis 2023, Chardonnay

Rosado: Miraval Rosé 2024, Côtes De Provence

Tinto: Altún La Cicatera 2022, Tempranillo

Bebida de Bienvenida

Espumoso Castelloig Reserva

12€ Pp

Perrier-jouët Grand Brut

25€ Pp

Sangría De Cava

15€ Pp





Barra Libre

Barra Libre I

Incluye vino, cerveza, refrescos y combinados.

2 Horas: 70€ por persona
Hora extra: 30€ /hora por persona

Referencias premium:
2 Horas: 80€ por persona
Hora extra: 35€ /hora por persona

Barra Libre II

Incluye vino, cerveza, refrescos, selección de cócteles o combinados.

2 Horas: 85€ por persona
Hora extra: 35€ /hora por persona

Referencias premium:
2 Horas: 95€ por persona
Hora extra: 40€ /hora por persona

Referencias:

Vodka Grey Goose
Gin Hendrik's
Ron Bacardi
Whiskey Dewar's 12 Years
Tequila Patrón Silver

Referencias premium:

Vodka Grey Goose y Absolut Elix
Gin Hendrik's y Bombay
Ron Bacardi y Havana 7
Whiskey Dewar's 12 Years y Macallan 12 Years
Tequila Patrón Silver y Patrón Reposado

Reserva para Grupos

*Una reserva de 40 o más personas se considerará una reserva de grupo.

Política de Reserva

Para confirmar tu reserva se requerirá un depósito del 50% del monto total.

El saldo restante debe ser abonado a más tardar 10 días antes del evento.

Por favor, ten en cuenta que el precio acordado no cambiará en caso de que asistan menos personas.

Reservas de última hora: para reservas realizadas con menos de diez días de antelación, el monto total del evento deberá ser pagado en su totalidad.

Se deberán especificar todas las solicitudes dietéticas al menos **10 días antes del Evento**. El Proveedor hará esfuerzos razonables para atender solicitudes de última hora, pero fuera del plazo acordado no garantiza su cumplimiento.

Política De Cancelación

Cancelación con diez días de antelación al evento: el 50% del depósito es reembolsable.

Cancelación con menos de diez días antes del evento: el 25% del depósito es reembolsable.

Cancelación con menos de 48 horas antes del evento: el depósito completo no será reembolsable.

Reserva para Eventos Privados

Política de Reserva

Para asegurar tu reserva, te enviaremos una factura proforma junto con el contrato para ser firmado. El pago debe realizarse mediante transferencia bancaria y los términos serán los siguientes:

50% del primer depósito al firmar el contrato

50% del pago final 10 días antes del evento

Por favor, ten en cuenta que el precio acordado se mantiene fijo, incluso si el número de asistentes es menor al inicialmente esperado.

Política De Cancelación

En caso de cancelación hasta 30 días antes del evento, se reembolsará el 25% del depósito pagado hasta la fecha.

Con menos de 30 días de antelación, el depósito no será reembolsado.

Las cancelaciones realizadas dentro de los diez días previos a la fecha confirmada del evento conllevarán una penalización del 75% del coste total del evento.

¿Cómo puedo hacer mi reserva?

Puedes solicitar información y formalizar la reserva contactando a **events@island-hospitality.com**

¿Puedo reservar todo el lugar para mi evento?

Nuestro espacio puede ser privatizado tanto para eventos diurnos como nocturnos, se aplica una tarifa de exclusividad.

¿Puedo traer mi propio pastel de bodas o de cumpleaños?

Sí, puedes traer tu propio pastel sin incurrir en un costo adicional.

¿Proporcionan servicios para arreglos florales, fotógrafos o videógrafos?

Podemos ofrecerte servicios adicionales como decoración, entretenimiento, fotógrafos y más. Todos los proveedores externos no contratados por Finca la Plaza, deben ser notificados con antelación y cumplir con los requisitos legales de Finca la Plaza.

¿Se permiten planificadores de eventos externos?

Sí, puedes traer tu propio planificador de eventos.

¿El equipo audiovisual en el lugar está disponible para su uso?

El equipo audiovisual está disponible por un costo adicional.

¿Ofrecen servicios de transporte y/o hay taxis fácilmente disponibles?

Ofrecemos servicios de transporte y también podemos gestionar un servicio de taxis.

¿Podemos traer nuestro propio DJ?

Colaboramos con un portafolio diverso de DJs profesionales. Sin embargo, si tienes una solicitud especial, esto se puede discutir en consulta. Para el entretenimiento externo, se requiere una prueba de sonido previa.

¿Ofrecen una degustación del menú antes del evento?

Las reservas con exclusividad incluyen una degustación, disponible una vez asegurado un depósito del 50% del coste total del grupo.

El menú incluye los vinos de la casa. Si el cliente desea mejorar la selección de vinos o el paquete de bebidas, deberá abonar la diferencia correspondiente. Cualquier coste no incluido en el menú de comida elegido ni en el paquete de bebidas estándar se facturará al finalizar el servicio.

¿Qué sucede en caso de lluvia o mal tiempo?

En caso de lluvia o mal tiempo, tenemos disponible el área interior cubierta del restaurante y la opción de poner la carpa en el jardín.

¿Podemos traer nuestro propio catering o vino?

Puedes traer tu propio vino, pagando por la refrigeración y el cargo por descorche. No se permite el catering externo. No se permite la entrada de alimentos o bebidas externos al Lugar sin aprobación escrita previa por parte del Proveedor.