



## 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.

74€

---

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo.  
*Servicio mínimo para 8 personas. 10% IVA 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.

66€

---

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo.  
*Servicio mínimo para 8 personas. 10% IVA incluido.*



## MENÚ 3

### ENTRANTE

Crema de calabaza y naranja, sus pipas souffladas y aceite de vainilla

### 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.

58€

---

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo.  
*Servicio mínimo para 8 personas. 10% IVA incluido.*



## OPCIONES DE BODEGA

### **BODEGA ESTÁNDAR**

(Incluida en el precio)

#### BLANCO

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

#### TINTO

La Locomotora | D.O.Ca. Rioja | Tempranillo  
Venta Las Vacas | 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

Conde De San Cristobal | D.O. Ribera Del Duero | Tempranillo  
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**

\*\*\*\*\*



## MENÚ DE GALA

FINCA LA BOBADILLA

\*\*\*\*\*



## MENÚ GALA

### GALA I

- 2 Aperitivo frios (a elegir)
- 2 Aperitivo calientes (a elegir)
- 1 Entrante (a elegir)
- 1 Principal de carne o pescado (a elegir)
- 1 Postre (a elegir)

### GALA II

- 2 Aperitivo frios (a elegir)
- 2 Aperitivo calientes (a elegir)
- 1 Entrante (a elegir)
- 1 Principal de pescado (a elegir)
- 1 Principal de carne (a elegir)
- 1 Postre (a elegir)

Incluyen:

Pan acompañado de aceite de oliva o mantequilla

Agua, refrescos y cerveza.

Café, té o infusiones

El precio final del menú depende de la elección de platos.  
A continuación detallamos todas las opciones a elegir.



## APERITIVOS A ELEGIR

### APERITIVOS FRÍOS

Panipuri de tocino ibérico y triple R  
Manzana, foie, esturión y pan de especias  
Tartar de salchichón ibérico de bellota  
Salmorejo y sus sacramentos  
Gazpacho de fresas de Huelva y requesón de Loja  
Ajo blanco, uvas y sardinas  
Dados picantes de atún rojo de la almadraba de Cádiz  
Remojón granadino  
Brochetas de quisquillas al ajillo  
Steak tartar de trucha

### APERITIVOS CALIENTES

Cartucho de pescado en adobo  
Croquetas de jamón y su tocino  
Espetos de sardinas  
Aguacate en tempura, huevas de trucha y ponzu  
Salmonete curado y soasado con vinagreta de tomate  
Pita de cordero moruno  
Mollete de rabo de vaca guisado  
Pulpo a la brasa, su jugo encebollado y setas  
Morrillo de atún tempura y ensalada de brotes al rábano picante  
Crema de berenjena, piñones tostados y aire de miel y manzanilla

2 aperitivos fríos y 2 aperitivos calientes a elegir - 42€

Duración del servicio 45 min.



## OPCIONES A ELEGIR

### ENTRANTES

|  |                    |
|--|--------------------|
| Ensalada de tomates semisecos, zanahoria encominada y láminas de papada de cerdo ibérico | 15€                |
| Ensalada de quinoa y tiradito de vieiras   | 21€                |
| Bogavante en salpicón, mahonesa de sus corales y sopa de lechuga                         | (consultar precio) |
| Ensalada de perdiz en escabeche y granada  | 12€                |

### PESCADOS

|   |     |
|---|-----|
| Merluza acompañada de sus cocochas, pil pil a la brasa, guiso de guisantes con morcilla de Loja y cebollitas encurtidas | 29€ |
| Pargo y pulpo braseado, tomates olvidados y chalotas  | 34€ |
| Rodaballo, su pil pil a la brasa, patata aliñada, jugo de piquillos y piparras  | 39€ |
| Dorada, crema de setas y trufa, mini verduras y gamba blanca  | 28€ |

### CARNES

|   |     |
|---|-----|
| Carne de cordero a la antigua, parmentiera de mostaza, setas salteadas y crujiente de boniato   | 45€ |
| Lomo de ternera, su jugo al armagnac y verduras de temporada  | 29€ |
| Presa de cerdo moruno, cous cous vegetal y berenjenas encurtidas  | 31€ |
| Solomillo de vaca rubia gallega, acompañado de una salsa Périgord, puré cremoso de patata y crema agria, tupinambo y mini remolachas a la sal | 36€ |

### POSTRES

|  |        |
|--|--------|
| Tiramisú El Cortijo                        | 13€    |
| Coulant de avellanas y helado de chocolate | 15€    |
| Piononos, salsa de naranjas y su helado    | 16,50€ |
| Torrija caramelizada y helado de piñones   | 14€    |
| Lingote de chocolate                       | 14€    |

## OPCIONES VEGETARIANAS A ELEGIR

### ENTRANTES

|   |     |
|---|-----|
| Ensalada verde con vinagreta de yogur griego y cilantro | 14€ |
| Alcachofas fritas con mahonesa de lima                  | 16€ |

### PRINCIPALES

|   |     |
|---|-----|
| Terrina de berenjena con salsa de cebollino                           | 14€ |
| Wok de verduras   | 15€ |
| Gnocchis, salsa de boletus, duxelle de champiñón y champiñón laminado | 16€ |



## OPCIONES DE BODEGA

### **BODEGA ESTÁNDAR**

(Incluida en el precio)

#### BLANCO

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

#### TINTO

La Locomotora | D.O.Ca. Rioja | Tempranillo  
Venta Las Vacas | 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 Míncal | 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

Conde De San Cristobal | D.O. Ribera Del Duero | Tempranillo  
Marqués de Murrieta | D.O.Ca Rioja | Reserva

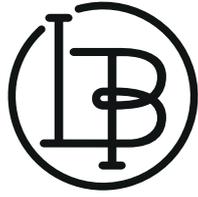
## CONTACTO Y RESERVAS

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

\*\*\*\*\*



## MENÚ COFFEE BREAK

FINCA LA BOBADILLA

\*\*\*\*\*



## MENÚ COFFEE BREAK

### COFFEE BREAK I

14 € / 30 MINUTOS

**Oferta gastronómica:**

Café, selección de té y leche  
Zumo de naranja natural, agua mineral y refrescos  
Selección pastas

### COFFEE BREAK II

17 € / REUNIÓN DE 1/2 JORNADA CON UNA REPOSICIÓN

**Oferta gastronómica:**

Café, selección de té y leche  
Zumo de naranja natural, agua mineral y refrescos  
Selección de pastas de té



## SELECCIÓN DE COMIDA CON SUPLEMENTOS

### DULCE

|   |    |
|---|----|
| Selección de bollería                                 | 4€ |
| Selección de financieros caseros                      | 4€ |
| Plum Cakes caseros                                    | 4€ |
| Brocheta de frutas naturales                          | 3€ |
| Chupito multifrutas                                   | 4€ |
| Mini muffin de chocolate                              | 5€ |
| Cortadillo de zanahoria con crema de chocolate blanco | 4€ |

### SALADO

|   |       |
|---|-------|
| Sándwich pepino y coleslaw (V)                            | 3€    |
| Sándwich de roast beef y mojo picón                       | 4€    |
| Sandwich de pollo y salsa de rábano                       | 4€    |
| Sándwich de seitán, verdura asadas y brotes de soja ( V ) | 4,50€ |
| Mini bocadillo de escalivada y rúcula ( V )               | 3€    |
| Chapatita de jamón ibérico y tomate rallado               | 8€    |
| Integral con salmón ahumado y crema de queso              | 4,50€ |
| Pitufo de queso manchego y aceitunas negras ( V )         | 4€    |
| Pincho de tortilla española ( V )                         | 3€    |
| Magdalena de bacón y champiñones con mascarpone           | 4€    |

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo.  
Servicio mínimo para 8 personas. 10% IVA incluido

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

\*\*\*\*\*



## MENÚ CÓCTEL

FINCA LA BOBADILLA  
\*\*\*\*\*



## MENÚ CÓCTEL

### APERITIVOS FRÍOS

Panipuri de tocino ibérico y triple R  
Manzana, foie, esturión y pan de especias  
Tartar de salchichón ibérico de bellota  
Salmorejo y sus sacramentos  
Gazpacho de fresas de Huelva y requesón de Loja  
Ajo blanco, uvas y sardinas  
Dados picantes de atún rojo de la almadraba de Cádiz  
Remojón granadino  
Brochetas de quisquillas al ajillo  
Steak tartar de trucha

### APERITIVOS CALIENTES

Cartucho de pescado en adobo  
Croquetas de jamón y su tocino  
Espetos de sardinas  
Aguacate en tempura, huevas de trucha y ponzu  
Salmonete curado y soasado con vinagreta de tomate  
Pita de cordero moruno  
Mollete de rabo de vaca guisado  
Pulpo a la brasa, su jugo encebollado y setas  
Morrillo de atún tempura y ensalada de brotes al rábano picante  
Crema de berenjena, piñones tostados y aire de miel y manzanilla

### POSTRE

Mousse de chocolate y crumble de brownie  
Tartaleta de frambuesa y crema de vainilla  
Pionono de Finca la Bobadilla  
Torrija con miel caña  
Crema de vainilla quemada  
Fresas con nata y almendras garrapiñadas  
Coctel de frutas con coulis rojo

Incluye:

Estación de panes y aceite de oliva.  
Agua, refrescos, cerveza y café.



## MENÚ CÓCTEL

### FINGER COCKTAIL I

70€ | 90 MINUTOS

**Oferta gastronómica:**

3 aperitivos fríos a elegir

3 aperitivos calientes a elegir

2 postres a elegir

### FINGER COCKTAIL II

90€ | 90 MINUTOS

**Oferta gastronómica:**

4 aperitivos fríos a elegir

4 aperitivos calientes a elegir

3 postres a elegir

---

Observaciones:

10% IVA incluido.

*Menús válidos para un mínimo de 25 personas.*



## OPCIONES DE BODEGA

### **BODEGA ESTÁNDAR**

(Incluida en el precio)

CAVA

Juvé & Camps Essential Púrpura

BLANCO

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

TINTO

La Locomotora | D.O. Ca. Rioja | Tempranillo  
Venta Las Vacas | 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 Míncal | D.O. Granada | Tempranillo

### **BODEGA PREMIUM**

(suplemento 45€)

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier La Cuvée

BLANCO

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

TINTO

Conde De San Cristobal | D.O. Ribera Del Duero | Tempranillo  
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

\*\*\*\*\*



# ESTACIONES DE DEGUSTACIÓN

FINCA LA BOBADILLA  
\*\*\*\*\*



## ESTACIONES DE DEGUSTACIÓN

### ESTACIÓN DE JAMÓN

PRECIOS A CONSULTAR

Cortador para el servicio, panes, regañás y tumaca

### MESA DE QUESOS ANDALUCES

14€ POR PERSONA

Degustación de quesos regionales incluyendo 5 quesos de la provincia  
Acompañado de panes, picos, carne de membrillo, pasas y frutos secos

### BODEGÓN DE EMBUTIDOS TRADICIONALES

14€ POR PERSONA

Lomo, chorizo y salchichón 100% ibérico de bellota  
Acompañado de diferentes tipos de panes, regañás y tumaca

### BRASAS

21€ POR PERSONA

Showcooking de barbacoa 100% ibérica con secreto, presa y papada  
Acompañado de salsa chimichurri, cherry y salsa de adobo, pimientos fritos, patatas ratte y ensalada fresca

10% IVA incluido

Estaciones válidas para un mínimo de 25 personas.

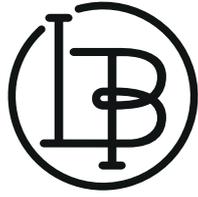
## CONTACTO Y RESERVAS

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

\*\*\*\*\*



BARRA LIBRE

FINCA LA BOBADILLA

\*\*\*\*\*



## BARRA LIBRE

### BARRA LIBRE GOURMET

Bebidas nacionales e internacionales de primeras marcas, vinos, cava, cerveza, refrescos y zumos. (No incluye reservas, etiquetas negras, ni bebidas premium)

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| 2 horas                        | 38€ por persona |
| 3 horas                        | 46€ por persona |
| Hora extra (min 50 comensales) | 11€ por persona |

### BARRA LIBRE SUPERIOR

Bebidas nacionales e internacionales de primeras marcas, incluyendo reservas, etiquetas negras y bebidas premium, vinos, cava, cerveza, refrescos y zumos.

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| 2 horas                        | 45€ por persona |
| 3 horas                        | 53€ por persona |
| Hora extra (min 50 comensales) | 16€ por persona |

El precio incluye el 10% de IVA.

## 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

\*\*\*\*\*



RECENAS

FINCA LA BOBADILLA  
\*\*\*\*\*



## RECENAS

### SELECCIÓN DE COMIDA

A ELEGIR UN MÍNIMO DE 3 PLATOS

|   |     |
|---|-----|
| Pinchos de tortilla española                  | 4€  |
| Bocadillito de jamón ibérico y tomate rallado | 12€ |
| Hamburguesa de ternera                        | 9€  |
| Bagel de salmón ahumado                       | 5€  |
| Hamburguesa de atún                           | 11€ |
| Pizza napolitana                              | 6€  |
| Caldo de ave                                  | 4€  |
| Brochetas de frutas naturales                 | 4€  |
| Brownie de chocolate                          | 4€  |

---

Observaciones:

Precio por persona. 10% IVA incluido.

*Servicio tipo buffet para un mínimo de 30 personas*

## 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**

\*\*\*\*\*