

# MENÚ 1

## ENTRANTES

(Para compartir cada cuatro personas)

Tabla de embutidos de Girona

Pan de pajes con tomate y AOVE

Surtido de patés tradicionales acompañado de confitura de tomate y sus torrecitas

Ensalada Binomio: Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, huevo duro, pimiento rojo, olivas y atún

## SEGUNDOS

1/4 de Pollo de corral a la brasa con guarnición

Chuletas de cerdo Duroc en salsa de vino tinto con guarnición

Butifarra natural de Pagés con patatas y All i Oli

## POSTRE

Tarta de queso casera con crema de frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Sorbete de limón

Vino Tinto Finca Iriarte Martínez Corta 2019

Vino Blanco Joven DO Rueda 2023 "Vaya Pasada"

Agua

---

28€

IVA incluido

# MENÚ 2

## ENTRANTES

(Para compartir cada cuatro personas)

Tabla de embutido de Girona con Jamón Duroc

Pan de Pagés con tomate y AOVE

Ensalada de manzana, nueces, arándanos, brotes tiernos , nieve de queso de cabra, vinagreta de mostaza, miel y AOVE

Berenjenas crujientes con miel y lluvia de parmesano a nuestro estilo

## SEGUNDOS

Lagarto macerado 24h y braseado en piedra volcánica con patatas caseras

1/4 de pollo de corral a la cazadora, receta de mi yaya Ana

Butifarra natural de Girona esparracada guisada en brandy con setas de temporada

## POSTRE

Tarta de queso casera con baño de frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Flan con nata

Vino Tinto Finca Iriarte Martínez Corta 2019

Vino Blanco Joven DO Rueda 2023 "Vaya Pasada"

Agua

---

32€

IVA incluido

# MENÚ 3

## ENTRANTES

(Para compartir cada cuatro personas)

Tabla de embutido de Girona

Pan de Pagés con tomate y AOVE

Ensalada de tomate, mozzarella, albahaca y vinagreta  
de pistachos

Croquetas caseras de jamón (8und)

## SEGUNDOS

Secreto de cerdo al limón

Fricando de ternera gallega con setas de temporada

Lubina fresca de lonja a la Donostiarra

## POSTRE

Tarta de queso casera con baño de frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Flan con nata

Vino Tinto Finca Iriarte Martínez Corta 2019

Vino Blanco Joven DO Rueda 2023 "Vaya Pasada"

Agua

---

35€

IVA incluido

# MENÚ 4

## ENTRANTES

(Para compartir cada cuatro personas)

Tabla de embutido de Girona

Pan de pagés con tomate y AOVE

Berenjenas crujientes a la miel con lluvia de  
parmesano

Croquetas caseras de jamón (8und)

## SEGUNDOS

Meloso de ternera gallega con base de parmentier  
trufado

Costillar duroc cocinado a baja temperatura con  
patatas caseras

Lubina al horno con verduritas y patatas panaderas

## POSTRE

Tarta de queso casera con baño de frutos rojos

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Flan con nata

Vino Tinto Finca Iriarte Martínez Corta 2019

Vino Blanco Joven DO Rueda 2023 "Vaya Pasada"

Agua

---

40€

IVA incluido

# EXTRAS:

## ESPACIO Y SERVICIO

Los cumpleaños los celebramos en el Salón Dorado o en la Terraza. Terminamos a las 17h las comidas y a las 24h las cenas. A partir de esta hora el espacio privado tiene un coste de 150€/hora con servicio incluido. Hasta un máximo de 3 horas.

## BARRA LIBRE

Click en el [enlace](#) para ver las bebidas que incluye. Desde 10€ por persona y hora. (mín. 20 personas) Existe la posibilidad de ampliar catálogo de bebidas y de barra libre durante la comida/cena.

## ALQUILER DE ALTAVOCES

Incluye 2 altavoces + trípode + cableado. 100€/día  
Micrófono 25€/día

## ALQUILER DE PROYECTOR

Incluye proyector + pantalla de 200cm x 200cm + trípode. 50€/día

## DJ

Incluye DJ + equipo (estilo de música y canciones a elección). 350€/2h + 100€/h extra

## P A S T E L

Os podemos ofrecer distintos pasteles que tenéis en este enlace.

Si traéis pastel, únicamente el emplatado + servicio  
1,60€/persona

## O T R O S

En caso de precisar otros servicios como: Autocar, juegos interactivos, fotografía/vídeo, mesa de dulces, animadores o magos, etc.. contactar vía whatsapp.

También hacemos menús personalizados a vuestro gusto.

## C O N D I C I O N E S

El mínimo de comensales es de 10 personas.

Para confirmar la reserva se tiene que hacer una paga y señal (200€) con un mínimo de 10 días de antelación e indicar los segundos con un mínimo de 7 días de antelación.

Todos los extras hay que solicitarlos con un mínimo de 2 semanas de antelación.

En caso de superar los 20 comensales, se debe abonar el 50% del total con un mínimo de 10 días de antelación.

En caso de superar los 30 comensales, se debe abonar el restante mínimo 24 horas antes del evento.

Si se desea alquilar un espacio privado durante el evento, en este enlace se pueden ver los distintos espacios y sus precios.

En caso de decoraciones externas o montajes de elementos de decoración por parte del cliente , es obligatorio el desmontaje y la retirada de la decoración dejando el espacio en su estado original. Al ser una finca con animales, no está permitido el uso de fuegos artificiales/confeti.

En caso de alquilar un espacio, habrá que dejar una fianza de un 20% que se devolverá de 24h a 72h después del evento.

Todos los servicios adicionales (extras) van con IVA a parte.

Para nosotros será un placer servirlos en un día tan especial. Daremos el 100% cada uno de nosotros para hacer de este día un día único.

Esperamos satisfacer vuestras necesidades.

De parte de todo el equipo de Binomio Ecuestre.



@BINOMIOECUESTRE



640888634



INFO@BINOMIOECUESTRE.COM