

# MENÚ 1

## ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con brotes tiernos,  
frutos secos y vinagreta de módena

Rollito de jamón con rucula y queso crema (6uds)

Delicias de sobrasada selecta horneada al perfume de  
estragón con lluvia de miel y nueces

## SEGUNDOS

Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura con  
gabardina de mojo picón

Lubina al horno a la bilbaína

Risotto a la carbonara con queso parmesano y setas

## POSTRE

Tarta de queso casera con frutos rojos

Vino tinto, cerveza, refresco o agua

Café y pan

Pan y 1 consumición por persona

---

37€

IVA incluido

# MENÚ 2

## ENTRANTES

Jamón duroc sobre pan de coca con tomate y AOVE  
Tartar de Salchicón de Málaga con macerado de  
alcaparras, pepinillos, mostaza, olivas negras y  
módena  
Huevos revueltos con sobrasada de mallorca

## SEGUNDOS

Meloso de ternera con parmentier de patata  
Codillo asado con salsa de cerveza  
Risotto a la carbonara con queso parmesano y setas

## POSTRE

Tarta de queso casera con frutos rojos

Polvorones navideños

Vino tinto, cerveza, refresco o agua

Café y pan

Copa de cava

Pan y 2 consumiciones por persona

---

45€

IVA incluido

# MENÚ 3

## ENTRANTES

Pan de chapata con tomate y AOVE

Tabla de embutido ibérico con selección de quesos nacionales

Ensalada tibia de naranja con bacalao y vinagreta de mostaza

Delicias de sobrasada selecta horneada al perfume de estragón con lluvia de miel y nueces

## SEGUNDOS

Fricando de ternera con setas

Codillo al horno al romero con patatas panaderas

Lubina a la donostiarra

## POSTRE

Tronco navideño de la reina

Polvorones navideños

Vino tinto rioja joven, vino blanco bornos frizzante, cerveza, refresco o agua

Café y chupito

Copa de cava

Pan y 2 consumiciones por persona

---

52€

IVA incluido

# MENÚ 4

## ENTRANTES

Pan de chapata con tomate y AOVE

Tabla de embutido ibérico con selección de quesos  
nacionales

Langostinos al cava (8uds.)

Croquetas de pulpo (6uds.)

## SEGUNDOS

Entrecot de ternera gallega 400g a la pimienta verde

Espalda de cordero lechal de Aranda del Duero a la  
segoviana

Salmón fresco a la naranja

## POSTRE

Tronco navideño de la reina

Polvorones navideños

Vino tinto rioja joven, vino blanco bornos frizzante,  
cerveza, refresco o agua

Café y chupito

Copa de cava

Pan y 2 consumiciones por persona

---

58€

IVA incluido

# PREMIOS

Con todas nuestras cenas y comidas de empresa



**OS DAMOS UN REGALO**



para que lo sorteéis con vuestro equipo.

DE 10 A 19 COMENSALES:

Cóctel combinado a elegir de nuestra carta de cócteles para 2 personas

DE 20 A 39 COMENSALES:

Menú desayuno a elegir (bocadillo/plato + bebida + café) + visita guiada para ver y tocar los caballos.  
Para 2 personas.

MÁS DE 39 COMENSALES:

Coaching con caballos valorado en 300€ para 2 personas con desayuno incluido.

El sorteo lo haremos al finalizar la comida/cena.  
Para ello debéis darnos los nombres de todo vuestro equipo con anterioridad.  
¡Mucha suerte a todos/as!

# EXTRAS

## ESPACIO Y SERVICIO

Las comidas/cenas de empresa las celebramos en el Salón Dorado. 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

Para confirmar la reserva se tiene que hacer una paga y señal con un mínimo de 10 días de antelación y 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