



Finca la Matilla & Muzarake

E xclusividad,
E legancia
E xquisita Gastronomía

EN UN SOLO LUGAR

¿Lo Celebramos?



Cóctel de Recepción



Chacinas y Quesos Nacionales

Jamón Ibérico Bellota de D.O. y sus Picos

Cecina de León D.O. con Crema de Reinetas

Caña de Lomo Ibérica Bellota D.O.

Jamón Ahumado en Lascas al Pimentón

Flor de Esqueva Tierra de Castilla 100% Oveja

Queso Canario de Cabra Semi Curado D.O.

Idiazabal Ahumado D.O. 100% Oveja Latxa

Manchego Semi Curado 100% Oveja D.O.

Tostas, Canapés y Otros

Clásica Tartaleta de Queso Azul con Fondo Dulce y Polvo de Nuez

Mini Vol-Au-vent de Fina Lombarda Macerada y Foie Mi-Cuit

Tosta de Salmón Ahumado y Queso Crema con Picadillo Tártaro

Crema de Sobrasada Menorquina y Vino Dulce

Barqueta de Torta de la Serena al Romero



Cóctel de Recepción



Unas Banderillas

*Huevoito de Codorniz Cocido, Punta de Espárrago y Tira de Piquillo
De Langostino, Piña del Monte y Vinagreta de Aceitunas Negras
De Mozzarella envuelta en Salmón Ahumado y Vinagreta Tartara
Cubito de Semi Curado y Datil con Reducción de Cubalibre
De Salmón y Piña del Monte en vinagreta de Soja y Ficos
Nuestra Guilda, Anchoa, Boquerón, Piparra y Pepinillo
Philadelphia, Salmón y Nuez a la Vinagreta de Maiz
Pastel de Ventresca y Cava de Aceituna y ali Oli
De Mozzarella, Anchoa y Cherry al Pesto Genovés
Membrillo Empanado en Sésamo y Queso Fresco
De Uva, Bacalao Macerado y Crema de tomate
Langostino y Cherry al Ajillo*

Tostas, Canapés y Otros

*Tartar de Atún con Vinagreta de Aceituna Negra y Puerro
Queso de Cabra Gratinado y confitura de tomate
De Pulpo y vinagreta de Tres Pimientos
Ceviche de Gamba Blanca y Piña
Tartar Ibérico de Solomillo
Fronquito de Mango*





Cóctel de Recepción

Chupitos Fríos

De Gazpacho con Viruta Ferrana

De Melón y Reducción de Martini

De Ajo Blanco Malagueño con una Uva

Chupitos Calientes

Crema Fina de Nécoras

Caldo de Aves y Verduras

Sopa Ligera de Hongos y Tropezones

Cubitos y Vasitos Especiales

Parmentier y Puré de Boletus Trufado

Nuestro Mexicano, Tomate, Guacamole y Pollo

Brandada, muselina de Lima y Tomate Confitado

Bolillo Pansic Filipino Fideos, Gambas y Hortalizas

Hojita de Otoó Crema de Queso, Frutos Secos y Frutos Tropicales

Unos Chiquitos

Clásico Salpicón de Marisco y Salsa de Sus Corales

De Salmorejo Clásico con nuestros Avios

Migas del Pastor y Crema de Txangurro

El Sandwich Vegetal en Vaso



Cóctel de Recepción



Unas Brochetas Calientes


Vegetal, Apio, Champi, Nabo, Zanahoria y Cherry
Cubito de Pez Espada Macerado en Naranja y Soja
Pechuga Macerada en Cerveza y Trigueros
Semáforo, Butifarra, Choricito y Morcilla
Solomillo de Vacuno, Champi y Cherry
Solomillo Ibérico y Piña del Monte

Arroces

Negro de Sepia y Gambas
Rojo de Pimiento Choricero y Calamar de Potera
Meloso de 7 Hongos y Esencia de Jarrete
Clásica Paella Mixta

Algo Calentito

Mini Perrito con todo
Delicias de Pollo al Curry
Nuggets de Pollo Macerado
Mini Hamburguesa de Vacuno Ibérico
Taquitos de Secreto Ibérico en Nuestro Adobo Moruno



Cóctel de Recepción



Unos Fritos

Saquitos Sorpresa de Grellos y Gambas

Croqueta de Pollo de Corral Estofado

Rollito de Avo en Pasta Filo

Tacos de Sepia Rebozados

Tortilla de Camarones

Medallón de Mejillón

Mini Rollito Primavera

Mini Croqueta de Bacalao

Mini Croqueta de Morcilla

Mini Croqueta de Cecina

Mini Croqueta Ibérica

Croqueta de boletus

Librito Cervantino

Bolitas de Piquillo

Gamba Orly

Bebidas

Refrescos, Zumos, Bebidas sin Gas, Cerveza con y sin, Agua



Entradas



Nuestro Salmorejo y sus Avios
Arroz Meloso de Carabineros y Sepia
Ensalada de Gulas, Gambas y Bacalao
Crema de Melón y Quina con Picatostes
Arroz Meloso con 7 Hongos y Esencia de Jarrete
Variado de Lechugas, Mariscos, Citricos y Vinagreta Griega
Cogollos con Bacalao Macerado y Casse de Tomate Natural
Al Aceite de Romero y Menta
Templado de Rape Alangostado, Langostinos y Verduras Baby
Ensalada de Berros y Escarola con Txangurro y Granada
y una Banderilla de Langostinos
Variado de Lechugas con Foie. Mini. Cuit, Jamón de Pato,
algunas Frutillas y Dos Reducciones
Ensalada de Pulpo, Rícula, Cecina y Parmesano
Revuelto de Salmón Ahumado y Patata Confitada
con Tallarines de Verdura
Revuelto de Hongos, Gulas, Gambas y Patata Confitada
Gazpacho Clásico con su Nueva Guarnición
(Melón, Casse de tomate, Manzana, Garbanzos y viruta Ferrana)
Huevos Estrellados de Boletus Edulis, Shitake y Gambas
con Puntas Navarras



Pescados



Bacalao Extra en Cualquiera de sus Modalidades Pil-Pil, Vizcaína,

Rebozado, Gratinado, etc...

Rape Nacional al Ajillo con Gambas y Almejas

Merluza Nacional al Txacoli Almejas y Gambas

Clásica Merluza Nacional en Salsa Verde Almejas y Gambas

Rodaballo al Horno con Picadillo de Pencas y Tomate al Comino

Brocheta de Pez Espada y Bacon con Cherry y Salsa de Yogur y Menta

Taco de Bonito de Burela en el Jugo de su Escabeche de Cebolleta Morada

Carnes



Solomillo Ibérico Relleno de Manzana y Pera Albardado

de Tocino y Jamón Ibérico

Suprema de Pularda Rellena de Orejones, Foie y Piñones

en Salsa de Higos Asados

Carre de Lechal Relleno de Verduras Manchegas

con Reducción de Tinto y Miel

Solomillo de Ternera Gallega al Aceite de Ajos Tostados

Entrecot de Vacuno con Clásica Panadera y Sal Maldom

Magret de Pato en Salsa de Vainilla y Frutos Rojos

Solomillo de Vacuno con Salsa de Foie y de Hongos

Confit de Pato con Naranja Glaseada y P.X.

Postre



Rubi de Chocolate Blanco y Corazón de Frambuesa

Capricho de Tres Chocolates con Crema Inglesa

Clásico Fondant con Perlas de Chocolate Blanco

Pirámide de Chocolate Blanco toffe

Tarta de Queso y Frutos Rojos

Delicia de Fresa Acida

Café bombones Helados y Licores en Chupito

Barra Libre de Cuatro Horas



Recena

Mini Pizzeta Muzarake

Surtido de Mini Delicias

Mini Sandwich Bikini

Frutos Secos, almendra, Avellana y Pistacho

SOLO DI

Si Quiero!



www.fincalamatilla.es
625462693 * 6660426075

