



FINCA LA BOBADILLA



MENÚS DE NAVIDAD

2026/2027



MENÚ DE NOCHEBUENA

24 de diciembre 2026



Aperitivo

Ensalada fría de coliflor con caviar de salmón. (P)

Entrantes

Terrina de ternera, foie gras y pistachos con puré de higos secos. (FS)

Sopa de pescado con ravioli de gamba y azafrán. (G, H, M, P)

Del Mar

Rodaballo con mantequilla de champán, alcachofas y caviar cítrico. (P, L, SF)

De La Tierra

Pato al vino tinto con crema de apionabo y aroma de naranja. (L, A, SF)

Prepostre

Granizado de mandarina, yuzu y cava. (SF)

Postre

Pera glaseada con sidra, turrón y chocolate negro. (L, FS, SF)

Dulces navideños

BODEGA

El Zarzal | Godello | Bierzo

La Montesa | Tempranillo | La Rioja

Juvé & Camps Reserva de la Familia | Cava

Agua y cafés incluidos

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos

MENÚ INFANTIL DE NOCHEBUENA

24 de diciembre 2026



Entrantes (a elegir)

Chipirones fritos con mayonesa. (G, H, ML)

Rigatoni con salsa de tomate y beicon. (G, C)

Coca al horno de leña con tomate, gambas, mozzarella y lacón. (G, L, M, C)

Plato principal (a elegir)

Taco de rape con sofrito de tomate y guacamole. (P)

Arroz meloso de pollo de corral.

Medallón de solomillo a la parrilla con patatas fritas (L)

Postres (a elegir)

Ensalada de frutas con helado de yogur. (L)

Helado de chocolate blanco. (L, H)

Mousse de chocolate con leche y salsa de toffee. (L, H)

Agua incluida

(G) Gluten (L) Leche (H) Huevo (P) Pescado (FS) Frutos secos (AJ) Ajo (M) Crustáceos (ML) Moluscos
(C) Cerdo (SJ) Soja (A) Apio (MZ) Mostaza (CH) Cacahuets (AL) Altramuces (S) Sésamo (SF) Sulfitos



FINCA LA BOBADILLA



CONTACTO Y RESERVAS

Carretera Salinas-Villanueva de Tapia, A-333, Km. 65, 5, 29315, Málaga
info@fincalabobadilla.com
+34 95 832 18 61

