

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

EL Cocktail

Hibiscus con queso de cabra y polvo de pistacho
Minicucurucho de guacamole y salmón
Chups de mi-cuit y chocolate
Salmorejo con migas de txangurro
Brochetas de mozzarella, tomate cereza y aceite de albahaca
Langostino crujiente con salsa de miel y mostaza
Buñuelos de bacalao en tempura de calamar
Calamares alioli
Pirulí de pulpo con aceite de pimentón
Bastoncitos crujientes de huevos con chorizo
Croquetas artesanas de jamón ibérico
Bocaditos de rabo de rabo de ternera estofado

Bodega

Vino tinto crianza
Vino blanco
Vino rosado
Agua, mosto, cervezas, vermouth, limonada, naranjada.... Y
Zurracapote

Precio por persona : 14,50 € (+ 10% de I.V.A.)

Aperitivos opcionales

- Surtido de quesos y embutidos ibéricos
Precio por persona : 2,90 € (+ 10% de I.V.A.)
- Rincón del vermút: Aceitunas variadas, gildas, almendras, patatas fritas,
vermú, soda
Precio por persona : 1,90 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 1

Raviolis de wanton rellenos de farsa de bogavante
Sobre boletus laminados

Sorbete de albaricoque

Milhojas de rabo de toro con láminas de queso manchego

Pirámide de gianduja con helado de mango
Y galleta de mantequilla

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 73 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 2

Taco de foie a la sal con crujiente de ibérico

Grill de gambas

Raviolis de pato confitado con salsa de oporto
Y crujiente de parmesano

Milhojas de crema y merengue con salsa de chocolate
Y helado de avellana

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 76 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 3

Hojaldre de hongos con manzana en texturas

Vieiras a la plancha con cebolla caramelizada,
Bocaditos de bogavante y vinagreta de mostaza y avellanas

Sorbete de wodka & naranja

Cochinillo deshuesado con puré de manzana y canela
Y cebolla confitada con jengibre

Tarta soprano (de tres chocolates) con helado de yogur y frutos rojos

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 77 € (+ 10% de I.V.A.)

Menú 4

*Ensalada de mi-cuit y manzana en almíbar con frambuesas
Y vinagreta de frutos rojos*

Lomo de merluza al horno con hongos y langostinos salteados

Sorbete de limón con frambuesa

Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier y aceite de tomillo

*Cremoso de chocolate blanco con naranja
Y helado de chocolate*

*Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores*

Precio por persona: 77,90 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 5

Carpaccio de gambón con grosellas rojas
Y pequeño bouquet de escarola fresca

Canelón de brandada de bacalao y ajo escalivado
Con verduras de temporada

Cordero asado en dos tiempos
Bastoncitos de calabacín gratinados y romero

Pirámide de guirlache
Con helado de leche merengada y polvo de canela

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 78,40 € (+ 10% de I.V.A.)

Menú 6

*Ensalada de perdiz escabechada
Y pimientos riojanos asados con piñones tostados*

Grill de gambas y langostinos

Sorbete de mandarina con crema de yogur

*Pierna de lechal rellena de champiñones
Y pirulís de queso gouda*

*Cremoso de frutos rojos y trufa al vino
Con helado de nata y nueces*

*Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores*

Precio por persona: 79 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 7

Envoltini crujiente de centolla con suave crema de gambas

Taco de bacalao con puré de calabaza y aceite de albahaca

Sorbete de Gin & Lemon

Medallones de solomillo en su jugo
Con pastel de hongos y caramelos de perdiz

Milhojas de crema y merengue, helado de avellana
Y salsa de chocolate

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 79.50 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 8

Crema de patata trufada con vieiras, crujiente de puerro
Y aceite de frutos secos

Lenguado relleno de cigalitas con crema de azafrán
Y ajetes salteados

Cabrito asado en su jugo con patata, jamón y trufa negra

Tarta chaplín (de chocolate blanco y vainilla) con puré de frambuesas
Y helado de turrón

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 81,50 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 9

Ensalada de gambas, mango y burrata

Merluza langostada con crema de marisco

Sorbete de sandía al cava

Cochinillo deshuesado con puré de manzana y canela
Y cebolla confitada con jengibre

Goxua de nata y crema con chocolate amargo
Y helado de moka

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 81,80 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 10

Jamón de pato en ensalada con helado de mi-cuit
Y galleta de parmesano

Brocheta de rape y langostinos con hongos estofados

Sorbete de manzana verde a la sidra

Cabrito asado en su jugo con patata, jamón y trufa negra

Canutillos de crema sobre chocolate y helado de galleta

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 81,80 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 11

Ensalada de langostinos con láminas de salmón
Y vinagreta de soja y miel

Supremas de rodaballo al champagne con espárragos verdes

Sorbete de limón con cerveza

Solomillo de ibérico con foie y hojaldré
Cebollitas glaseadas

Pastel de avellana con helado cremoso de chocolate blanco
Y frutos. del bosque

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 81,90 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 12

Láminas de bacalao con salpicón y lechugas frescas

Lubina horneada con patata, pisto riojana y aceite de cebollino

Sorbete de mojito

Solomillo de ternera con salsa de oporto
Y ajetes frescos salteados

Milhojas al vino tinto y helado de straciatella

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 82,50 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 13

Bogavante azul del país con ensalada de grosellas

Sorbete de mojito

Solomillo de vacuno con chantilly de hígado de pato
Y alcachofas confitadas en aceite de arbequina

Riojanito con helado de vainilla caramelizada

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 82,90 € (+ 10% de I.V.A.)

Menú 14

Grill de marisco: Gambas, langostinos y cigalas

Sorbete de mandarina

*Medallones de solomillo al vino tinto con pastel de hongos
Y caramelos de perdiz*

Cremoso de chocolate con helado de plátano y coulis de mango

*Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores*

Precio por persona: 84,50 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú 15

Velouté de puerros y marisco, croutons, jamón ibérico
Y aceite de cebollino

Medallón de rape con vieira gratinada

Sorbete de sandía al cava con pinchito de melón

Tournedo Rossini con bocaditos de cebolla y avellanas

Pirámide de guirlache con helado de leche merengada

Vino tinto crianza
Vino blanco
Cava brut nature
Café y dulces
Carro de licores

Precio por persona: 85 € (+ 10% de I.V.A.)

Menú Vegetariano

Gaspacho andaluz con dados de tomate, fresas y albahaca fresca

Canelón de humus envuelto en berenjena sobre crema de piquillos

Sorbete de la celebración

Lasagna de boletus con salsa parmesana y su crujiente

Postre de la celebración

Vino tinto crianza

Vino blanco

Cava brut nature

Café y dulces

Carro de licores

Precio por persona: 71 € (+ 10% de I.V.A.)

SC
SAN CAMILO
LA FINCA

Menú Infantil

Jamón y lomo ibérico

Croquetas, calamares y nuggets de pollo

Medallones de solomillo de ternera con patatas dippers

Helado infantil especial de la celebración

Precio por persona: 30 € (+ 10% de I.V.A.)

NUESTRA CARTA

Entrantes a escoger:

- *Ensalada de mi-cuit y manzana en almíbar con frambuesas y vinagreta de frutos secos*
- *Crema de patata trufada con vieiras, crujiente de puerro y aceite de frutos secos*
- *Láminas de bacalao con salpicón de gambas y langostinos con lechugas frescas*
- *Ensalada de gambas, mango y burrata*
- *Vieiras a la plancha con cebolla caramelizada, bocaditos de bogavante y vinagreta de mostaza y avellanas*
- *Ensalada de perdiz escabechada y pimientos riojanos asados con piñones tostados*
- *Envoltini crujiente de centolla con suave crema de gambas*
- *Canelón de brandada de bacalao y ajo escalibado, con verduras de temporada*
- *Bogavante azul del país con ensalada de grosellas*
- *Carpaccio de gambón con grosellas rojas y pequeño bouquet de escarola fresca*
- *Jamón de pato en ensalada con helado de foie y galleta de parmesano*
- *Ensalada de langostinos con láminas de salmón y vinagreta de soja y miel*
- *Hojaldre de hongos con manzana en texturas*
- *Raviolis de wanton rellenos de crema de bogavante sobre boletus laminados y suave crema de trufa*
- *Velouté de puerros y marisco, croutons, jamón ibérico y aceite de cebollino*

SC

SAN CAMILO

LA FINCA

Pescados a escoger

- Lomo de merluza al horno con hongos y langostinos salteados
- Supremas de rodaballo al champagne con espárragos verdes
- Lenguado relleno de cigalitas con crema de azafrán y ajetes salteados
- Taco de bacalao con puré de calabaza y aceite de albahaca
- Brocheta de rape y langostinos con hongos estofados
- Lomos de besugo con patatas al horno y tomate cereza
- Grill de marisco: Gambas, langostinos y cigalas
- Merluza langostada con crema de marisco y pirulí crujiente de gambas
- Lubina horneada con patata, pisto riojana y aceite de cebollino
- Medallón de rape con vieira gratinada y salsa de marisco

Sorbetes a escoger

- Mandarina con crema de yogur
- Manzana verde a la sidra
- Limón con frambuesa
- Gin & Lemon
- Albaricoque
- Mojito
- Wodka & naranja
- Limón con cerveza
- Sandía al cava

Carnes a escoger

- Raviolis de pato confitado y foie con salsa de oporto y crujiente de parmesano
- Cordero asado en dos tiempos con bastoncitos de calabacín gratinados
- Cabrito asado en su jugo con patata, jamón y trufa negra
- Solomillo de ibérico con foie y hojaladre y sus cebollitas glaseadas
- Milhojas de rabo de toro con láminas de queso manchego
- Cochinillo deshuesado con puré de manzana y canela y cebolla confitada con jengibre
- Tournedo Rossini con bocaditos de cebolla y avellanas
- Solomillo de vacuno con chantilly de hígado de pato y alcachofas confitadas en aceite de arbequina
- Medallones de solomillo al vino tinto con pastel de hongos y caramelos de perdiz

SC

SAN CAMILO

LA FINCA

- Pierna de cordero lechal rellena de champiñones, con piñones y pirulís de queso gouda
- Carrillera de ternera al vino tinto con parmentier y aceite de tomillo
- Solomillo de ternera con salsa de oporto y ajetes frescos salteados

Postres a escoger

- Cremoso de chocolate blanco con naranja y helado de chocolate
- Tarta soprano (de tres chocolates) con helado de yogur y frutos rojos
- Tarta chaplín (de chocolate blanco y vainilla) con puré de frambuesas y helado de turrón
- Pirámide de guirlache con helado de leche merengada y polvo de canela
- Pirámide de gianduja con helado de mango y galleta de mantequilla
- Milhojas al vino tinto y helado de stracciatella
- Pastel de avellana con helado cremoso de chocolate blanco y frutos del bosque
- Cremoso de chocolate con helado de plátano y coulis de mango
- Cremoso de frutos rojos y trufa al vino con helado de nata y nueces
- Riojanito con helado de vainilla caramelizada
- Goxua de nata y crema con chocolate amargo y helado de moka
- Canutillos de crema sobre chocolate y helado de galleta
- Milhojas de crema y merengue, helado de avellana y salsa de chocolate