



FINCA  
SERENA

\*\*\*\*\*  
MALLORCA

**CELEBRA ESTAS NAVIDADES EN FINCA SERENA**  
**NAVIDAD 2022**

*Oscar Velasco*  
Oscar Velasco



# MENÚ NOCHEBUENA

24 de Diciembre

100 €/comensal (IVA incluido)

Disfruta de una merienda llena de sorpresas para toda la familia a partir de las 18:00h, junto a la antigua cocina de la casa.

---

## Aperitivo:

Tartar de atún y consomé de cebolla

---

## Entrante:

Terrina de pularda rellena de orejones al vino de Jerez

## Pescado:

Taco de rape, zanahorias escabechadas y polvo de aceitunas

## Carne:

Canelón de lechona negra y berenjena con esencia de sobrasada

---

## Pre postre:

Borssat, granizado de manzana verde y aceite de oliva de la Finca

## Postre:

Hojaldre de plato, café y helado de pan de especias

**Turrones, barquillos y dulces navideños**

---

## Bodega:

Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura | D.O. Cava

Vino blanco: Supernova Blanc | Can Verdura Viticultors | Moll | D.O. Binissalem

Vino tinto: Supernova Negre | Can Verdura Viticultors | Mantonegro | D.O. Binissalem

---

Agua con y sin gas, pan y café

De 20:00h a 00:00h (Última reserva a las 22:00h)



# MENÚ NAVIDAD

25 de Diciembre

100 €/comensal (IVA incluido)

---

## Aperitivo:

Bombón de foie y granola

---

## Entrante:

Ensalada de endivias y langostino con aromas de oriente

## Pescado:

Bacalao confitado, alcachofas, puerro y berechos

## Carne:

Espalda de cordero mallorquín, deshuesado con tumbet

---

## Pre postre:

Brioche borracho, helado de yogurt con aroma de Pedro Ximénez

## Postre:

Merengue seco, chocolate blanco y mango

**Turrónes, barquillos y dulces navideños.**

---

## Bodega:

Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura | D.O. Cava

Vino blanco: Finca Seren Blanco | Finca Serena | Premsall blanc | V.T.Mallorca

Vino tinto: Vinya Son Caules | Miquel Gelibert | Callet, Mantonegro, Tempranillo, Syrah y Fogoneu | D.O. Pla i Llevant

---

Agua con y sin gas, pan y café

De 13:00h a 16:00h (Última reserva a las 15:00h)



# FIESTA DE NOCHEVIEJA YAÑO NUEVO

31 de Diciembre

250 €/comensal (IVA incluido)

## CENA DEGUSTACIÓN de la mano de Óscar Velasco

---

### Aperitivos:

Sopa de puerro, cacahuets y trufa negra  
Humus de garbanzo, anchoa y caviar  
Croquetas de Jamón ibérico de bellota

---

### Entrantes:

Ravioli frío de centollo, zanahoria y cilantro  
Caldo de escudella mallorquina, espinaca, yema de huevo

### Pescado:

Lomo de merluza, coliflor asada, jalea de manzana y pesto de albahaca

### Carne:

Meloso de ternera al vino tinto, castañas y cardamomo

---

### Pre postre:

Sorbete de coco con la sopa de menta y cilantro

### Postre:

Buñuelos de chocolate negro y helado de vainilla

### Turrónes, barquillos y dulces navideños

---

### Bodega:

Champagne: Veuve Clicquot Yellow Label | A.O.C. Champagne  
Vino blanco: Ca'n Xicatlà | Can Verdura Viticultors | Moll | D.O. Binissalem  
Vino tinto: Son Agulló | Can Verdura Viticultors | Mantonegro | D.O. Binissalem

---

Agua con y sin gas, pan y café

Alas 21:00h , horario unificado.

### CAMPANADAS, COTILLÓN & MÚSICA

Empieza la cuenta atrás con música en directo. Éxitos de todos los tiempos con un toque contemporáneo y los mejores combinados clásicos by Manel Vehí  
Uvas de la suerte y cotillón incluidos  
Servicio de bar hasta la 02:00h



# BRUNCH AÑO NUEVO

1 de Enero

60 €/comensal (IVA incluido)

---

## Zumos

Naranja, tomate, lichi-piña y frutos rojos

## Selección de yogures artesanales

## Selección de frutas de temporada

## Panes y bollos

Ensaimada de Can Salem, croissant, pain au chocolat, mini muffins, llonguets, pan de cereales,

pan baguette y pan de centeno.

## Sopas y cremas con sus guarniciones

Consomé de ave

Crema de calabaza y jengibre

Trampó mallorquín

Huevos de codorniz poché

Profiteroles de sobrasada y queso fresco

## Ensaladas

Ensalada de hojas verdes,

Ensalada de salmón marinado, aguacate, miel y mostaza

Cogollos de lechuga y carpaccio de ternera, tomate seco y queso parmesano

## Tabla de quesos

Selección de crackers, mermeladas artesanas, uvas y frutos secos

## La charcutería

Sobrasada de Can Company, jamón de ibérico de bellota, lomo ibérico de bellota, jamón de pavo braseado, mini fuets, pate de campaña

## A escoger... (un plato)

Huevos Benedictine, salmón ahumado y aguacate

Verduras de invierno, con sopa de patata asada y trufa negra

Rodaballo a la parrilla, cebollitas glaseadas, apionabo y vino tinto

Muslos de pintada relleno de foie gras y frutos secos

Hamburguesa de Finca Serena, de ternera mallorquina y patatas fritas

## El rincón goloso

Ensalada de frutas de temporada con sorbete de albahaca

Piña asada, mango, jengibre y crujiente de maíz

Mouse de chocolate 70%, avellana, galleta de avena y frutos rojos

Hamburguesa de Finca Serena, de ternera mallorquina y patatas frita



## **MENÚ INFANTIL** 24 y 25 de Diciembre

50 €/comensal (IVA incluido)

Disfruta de una merienda llena de sorpresas para toda la familia a partir de las 18:00h,  
junto a la antigua cocina de la casa.

---

### **ENTRANTES. A escoger uno:**

Croquetas de jamón ibérico (4 ud)  
Calamares a la romana con mayonesa  
Rigatoni con salsa de tomate

---

### **PLATO PRINCIPAL. A escoger uno**

Alitas de pollo fritas  
Costilla de cerdo a la barbacoa  
Coca al horno de leña, tomate, mozzarella y beicon

---

### **POSTRES. A escoger uno**

Sopa de fresas y helado de yogurt  
Helado de chocolate blanco  
Brownie de chocolate

Agua con y sin gas, refrescos, zumos y pan incluidos.



## **MENÚ INFANTIL**

31 de Diciembre

60 €/comensal (IVA incluido)

---

### **ENTRANTES. A escoger uno:**

Croquetas de jamón ibérico (4 ud)  
Calamares a la romana con mayonesa  
Rigatoni con salsa de tomate

---

### **PLATO PRINCIPAL. A escoger uno**

Alitas de pollo fritas  
Costilla de cerdo a la barbacoa  
Coca al horno de leña, tomate, mozzarella y beicon

---

### **POSTRES. A escoger uno**

Sopa de fresas y helado de yogurt  
Helado de chocolate blanco  
Brownie de chocolate

Uvas de la suerte y cotillón incluidos

Agua con y sin gas, refrescos, zumos y pan incluidos



## CONTACTO Y RESERVAS

De 12:00h a 15:00h y de 20:00h a 22:00h

Ma-3200 km, Ma-3200, km, 3, 3, 07230 Montuiri, Balearic Islands

[info@fincaserenamallorca.com](mailto:info@fincaserenamallorca.com)

+34 971 18 17 58



fincaserenamallorca

jacarandamallorca