



NAVIDAD 2023



FINCA  
SERENA

\*\*\*\*\*

MALLORCA

NOCHEBUENA



*24 de diciembre del 2023*

APERITIVO

Crema fría de zanahorias, naranja y curry

MENÚ

Pulpo, duxelle de champiñón y celeri a la mantequilla tostada

Lomo de merluza, sopa de cebolla y queso de Mahón

Solomillo de ternera y salsa de trufa negra

Sopa de hinojo, helado de yogurt y aceite de oliva de Finca Serena

Gajos de manzana asada, nueces y helado de pan de 5 especies

Turrones y dulces navideños

---

BODEGA:

Vino Blanco: Finca Serena Mallorca Blanco

Vino Tinto: Selvatics Dunord Viticola

Cava: Juvé & Camps Brut Cinta Púrpura

---

100€  
por comensal

NAVIDAD



*25 de diciembre del 2023*

APERITIVO

Buñuelo de sepia con ali oli negro

MENÚ

Carpacio de ternera blanca, avellana, queso de Mahón y trufa negra

Gallo San pedro, zanahorias y aceite de tap de corti

Porcella deshuesada y crujiente, tomate de ramallet asado con hierbas de la Finca

Puré de mango, ensalada de frutas y granizado de té negro

Piña asada, jengibre y helado de maíz frito

Turrones y dulces navideño

---

BODEGA:

Vino Blanco: Finca Serena Mallorca Blanco

Vino Tinto: Selvatics Dunord Viticola

Cava: Juvé & Camps Brut Cinta Púrpura

---

100€  
por comensal

FIESTA DE  
NOCHEVIEJA



*31 de diciembre del 2023*

APERITIVOS

Corteza de calamar

Coca de anchoa y puré de higos secos

Consomé de ave, vino de Jerez y trufa negra

MENÚ

Salpicón de marisco, apionabo y vinagreta de cítricos

Pasta rellena de pollo con sopa mallorquina y espinacas

Lomo de rape, cebollitas glaseadas, mostaza al vino tinto

Costilla de ternera al horno, cebolla, orejones y aceitunas de nuestros olivos

Sorbete de piña y menta

Frambuesas, crema de limón y azafrán, coco y albahaca

Turrone y dulces navideños

---

BODEGA:

Vino Blanco: Ca'n Xicatla – Tomeu Llabrés

Vino Tinto: Soladeu – Castell del Sud Mallorca

Champagne: Perrier-Jouët Brut

---

Incluye los cotillones, las uvas, y el baile con open bar en nuestro invernadero.

**250€**  
por comensal



MENÚ INFANTIL  
NOCHEBUENA, NAVIDAD Y NOCHEVIEJA

APERITIVOS

Croquetas de jamón ibérico

ó

Calamares a la romana con mayonesa

ó

Rigatoni con salsa de tomate

PLATO PRINCIPAL

Alitas de pollo fritas

ó

Escalope de ternera

ó

Coca al horno de leña con tomate, mozzarella y bacon

POSTRES

Sopa de fresas y helado de yogurt

ó

Helado de chocolate blanco

ó

Brownie de chocolate

60€  
por comensal

BRUNCH DE  
AÑO NUEVO



*1 de enero del 2024*

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal tostado

Ensalada de hojas verdes, aguacate y semillas

Cogollos de lechuga, lomo de rape y salsa romesco

Croquetas de jamón ibérico

Consomé de ave con verduras de invierno y huevos poché de codorniz

Huevos Benedictine, jamón ibérico y aguacate

Menestra de verduras, con sopa de patata y puerro

Rodaballo a la parrilla, alcachofas y el jugo de su espina

Entrecot de ternera con patata asada de Sa Pobla al vino tinto

Hamburguesa Finca Serena de ternera mallorquina y patatas fritas

**POSTRES**

Ensalada de frutas de temporada

Plato de queso y sus guarniciones.

Helado de queso y miel con galletas de aceitunas negras y romero

Mouse de chocolate 70%, sopa de brandy y sopa de avellana

Turrones y dulces navideños

Vino no incluido

**60€**  
por comensal



## 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