

# Finca- Complejo El Vivero

( Restaurante y Celebraciones c/ parque Infantil y Tobogan Hinchable gratuito)

Ctra. M-501, Autovia de los Pantanos, Salida 14 y 17 (Via de servicio)  
Brunete (Madrid)

Tel. 91 815 92 22./ 635 400 982 [www.fincaelvivero.com](http://www.fincaelvivero.com) (info@fincaelvivero.com)

Atención al cliente : Ana M<sup>a</sup> y Davinia

## **MENU FIN DE SEMANA** al mediodía (las raciones se varían todos los días)

Raciones al centro (en función de las personas) por ejemplo 20 adultos serían:

- 5 raciones de Croquetas caseras
- 5 raciones de Revuelto de Morcilla
- 5 raciones de Setas empanadas con ali-oli
- 5 raciones de Picadillo de Chorizo

Segundo a elegir el mismo día entre:

- Entrecot de Buey a la brasa
- Cuchifrito ( cochinillo frito)
- Chuletas de Lechal
- Cochinillo asado ( mejor avisar)
- Merluza plancha o rebozada
- Lubina al horno

Postre y Café

Bebida NO incluida

Rosquillas y Licores (invitación de la casa)

**Precio (por persona) Final :27 €**

CON Bebida incluida sin limite: 33 €

## **CAMBIAR SEGUNDO PLATO POR:**

¼ Cabrito asado (cada 2 personas) mejor avisar

Solomillo de Buey

Lomo de Buey 350 gr

**Precio (por persona) Final: 32 €**

CON Bebida incluida sin limite: 38 €

OTRAS RACIONES:

Chanquetes, Asadillo de Pimientos c/ huevo cocido, Cazón adobado, Rejos, Oreja al ajillo, Calamares, Ensalada de Gambas c/ mouse de queso, Fritura de Verduras, Ensalada de Espinacas c/ champiñones y queso parmesano, Croquetas de Morcilla con cebolla caramelizada, Champiñones rellenos de jamón,

## **PARA NIÑOS:**

Plato combinado, por ejemplo

Croquetas y cinta de lomo c/ patatas fritas

1 Bebida y 1 postre

Precio final: 10 €

# Finca El Vivero ( Restaurante y Celebraciones) Brunete ( Madrid)

## MENUS DE RACIONES AL CENTRO Y SEGUNDO 2017

Otras raciones : Pulpo a la gallega, Coquinas, Berberechos al vapor, Mejillones al vapor, Almejas a la plancha, Fritura de verduras, etc...

### MENU N° 1

- Raciones al centro ( cada 4 personas):

- ½ Croquetas caseras
- ½ Revuelto de Morcilla
- Ensalada de Espinacas con champiñones y queso Parmesano
- ½ Picadillo de Chorizo

- Escalopines a la Salsa Boletus

Postre casero:

Mel i Mato con lava dulce

( flan de leche,nata y cuajada con mermelada)

- Café Express

- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio Final: 33,00 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

### MENU N° 3

- Raciones al centro ( cada 4 personas):

- ½ Chanquetes
- Ensalada española (lechuga,tomate, cebolla y aceitunas)
- ½ Croquetas de Morcilla con queso y cebolla caramelizada
- 1/2 Rejos (Patatas de Calamar)

- Filete de buey con patatas fritas

Postre casero:

Flan de Queso

- Café Express

- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio Final: 33,00 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

### MENU N° 2

- Raciones al centro ( cada 4 personas):

- ½ Ensalada de Pimientos c/ Huevo cocido
- ½ Oreja al ajillo
- ½ Cazón Adobado
- ½ Rejos (Patatas del Calamar)

- Cuchifrito ( cochinito frito) con patatas fritas

Postre casero: Buñuelos de Manzana

- Café Express

- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio Final: 33,00 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

### MENU N° 4

- Raciones al centro ( cada 4 personas):

- ½ Cazón Adobado
- ½ Setas empanadas c/ Ali oli

- Crema de Calabaza con picatostes

- Medía Paletilla de Cordero Recental con panaderas y pimientos asados

Postre casero: Tarta de Arroz

- Café Express

- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final : 33,00 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

## Finca El Vivero ( Restaurante y celebraciones) Brunete ( Madrid)

### MENU N° 5

- Raciones al centro :
  - Revuelto de Morcilla con piñones
  - Croquetas caseras
  - Ensalada de Gambas con Mouse de queso
- Buey 700 gr ( cada 3 personas) con patatas fritas

Postre casero: Tarta de Quesada

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final :35,30 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

### MENU N° 7

- Raciones al centro ( cada 6 personas):
  - Ensalada de Pimientos asados con huevo cocido
  - Revuelto de Morcilla con piñones
  - Croquetas caseras
  - Espárragos trigueros a la plancha
  - Milhoja de Pulpo
  - Chopitos
- 350 gr. de carne de Buey (para cada 2 personas) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Delicias de tres Chocolates

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final : 39,90 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

### MENU N°6

- Raciones al centro:
  - Setas con jamón
  - Croquetas caseras
  - Pimientos rellenos de bacalao
  - Ensalada española (lechuga,tomate,cebolla y aceitunas)
- ¼ Cabrito (cada 3 personas) con patatas panaderas

Postre casero: Tarta Queso con cerezas

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final :35,91 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

### MENU N° 8

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Almejas a la Marinera
  - Chopitos
  - Revuelto de morcilla con piñones
  - Ensalada de Salmón con gulas, ventresca y pimientos
- 700 gr. de carne de Buey (para cada 3 personas) acompañado de patatas fritas

Postre casero :Tiramisu

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final : 41,92 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

Finca El Vivero ( Restaurante y Celebraciones)  
Brunete ( Madrid)

*MENU N° 9*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Morcilla de Burgos
  - ½ Jamón Iberico y ½ Queso Manchego
  - Setas con jamón
  - Tortilla española
  - Cazón adobado
  
- Lomo de Buey -350 gr ( cada 2 personas) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Mel i Mato con lava dulce

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final :42,18 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

*MENU N° 11*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Zamburriñas
  - Calamares
  - Foa de Pato con salsa de Arandanos
  - Ensalada de Gambas con Mouse de queso fresco
  
- ¼ Cabrito (para cada 3 personas) acompañadas de Patatas Panaderas.

Postre casero :Crema Tostada

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final: 43,44 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

*MENU N° 10*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Morcilla de Burgos
  - ½ Jamón Iberico y ½ Queso Manchego
  - Setas con jamón
  - Tortilla española
  - Cazón adobado
  
- Lomo de Buey -350 gr ( cada 2 personas) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Mel i Mato con lava dulce

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final: 42,18 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

*MENU N° 12*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Croquetas caseras
  - Morcilla de Burgos
  - Espárragos trigueros a la plancha
  
- 700gr. de carne de Buey (para cada 2 personas) acompañadas de patatas fritas

Postre: Tarta de Quesada

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final : 43,75 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

Finca El Vivero ( Restaurante y Celebraciones)  
Brunete ( Madrid)

*MENU N° 14*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Chipirones a la plancha con cabezas encebolladas
  - Cazón Adobado
  - Picadillo de Chorizo
- ¼ Cabrito (para cada 2 personas) acompañadas de patatas Panaderas.

Postre: Pastel Crujiente de Cafe

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final :45,60 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

*MENU N° 15*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Surtido de Ibéricos pequeño (Jamón, queso y lomo)
  - Boquerones fritos
- Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao ( 2 udds/ persona)
- Cuchifrito acompañado de patatas fritas

Postre casero : Tulipa de Helado

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final : 45,35 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

*MENU N° 16*

- Raciones al centro ( cada 4 personas):
  - Morcilla de Burgos
  - Picadillo de chorizo
  - Cazón adobado
  - Calamares a la Andaluza
- Lomo de Buey -700 gr ( cada 2 personas) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Mel i Matto con lava dulce

- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)  
Precio final: 47,00 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)