



# MENÚS NAVIDAD

2025



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Menú 1



## Aperitivo de la casa

Antxoa en salazón casero con tartar de tomate y Panne Guttian.

## Entrante

Crema de nécoras con tartar de vieira y langostinos.

## Principal a elegir:

Bacalao de Islandia al pil pil con chips de ajo y paprika.

Pintada rellena de setas y castañas con salsa financiera y gratén de patata.

## Postre

Milhoja de crema pastelera y manzana caramelizada.

Dulces navideños.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**48,50€ por persona**  
(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Menú 2



## Aperitivo de la casa

Antxoa en salazón casero con tartar de tomate y Panne Guttian.

## Entrante

Crema de hongos con huevo Mollet y lascas de parmesano.

## Principal a elegir:

Lubina en pupieta con salsa verde, langostinos y mejillones.

Lingote de carrillera sobre crema de patata y piña caramelizada.

## Postre

Coulant de chocolate y helado de vainilla.

Dulces navideños.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**49,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Menú 3



## Aperitivo de la casa

Chupito de crema de nécoras y perlas de pescado.

## Entrantes a compartir\_

Jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate.

Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y su acompañamiento.

Croquetas de txangurro.

## Principal a elegir:

Chuleta de ternera blanca con sus patatas y pimientos del piquillo.

Lubina en pupieta con salsa verde, mejillones y langostinos.

## Postre

Semifrío de Maracuyá con sopa de chocolate negro.

Dulces navideños.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**50,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Menú 4



## Aperitivo de la casa

Chupito de crema de nécoras y perlas de pescado.

## Entrante

Jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate.

Croquetas de hongos sobre romescu.

Ensaladilla de marisco con picos y crema de aceituna y piparra.

## Principal a elegir:

Lomo de vaca madurada con patatas al horno y pimientos del piquillo.

Salmón braseado sobre verdura y salsa de misu y ponzu.

## Postre

Milhoja de crema pastelera y manzana caramelizada.

Dulces navideños.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**50,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF





# Menú 5



## Aperitivo de la casa

Antxoa en salazón casero con tartar de tomate y panne guittian

## Entrante

Langostinos y gambas cocidas con mahonesa japonesa.

## Principal a elegir:

Taco de cordero a baja temperatura sobre su salsa y milhoja de patata, panceta y queso.

Mero braseado con salsa de lima y cilantro sobre verduras salteadas.

## Postre

Tarta de queso con coulis de frutos rojos.

Dulces navideños.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**53,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Menú 6



## Aperitivo de la casa

Antxoa en salazón casero con tartar de tomate y panne guittian

## Entrante

Ensalada de escalivada sobre txangurro y lascas de bacalao.

## Principal:

Solomillo de vaca madurada con salsa de oporto y gratén de patata.

## Postre

Texturas de chocolate.

Dulces navideños.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**55,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Cóctel 1



## Aperitivos fríos:

- Chupito de consomé de ave trufado.
- Mini cucurucho de ensaladilla rusa y langostinos.
- Tabla de quesos con picos, uvas y confituras.
- Mini blinis de salmón con crema de queso.
- Aceitunas gordales rellenas de queso y antxoa y pipeta de vermouth.
- Tosta de pan obando con escalivada y ventresca.
- Brocheta de langostino y espárragos con vinagreta francesa.

## Aperitivos calientes:

- Albóndiga de ternera con salsa española.
- Brocheta de pollo con salsa de almendras.
- Chapatita con rabas de Santander y ali oli.
- Pasta brick de morcilla de león.
- Mini croquetas de jamón ibérico.
- Gyoza de langostino y verduras.
- Mini crispy chicken de pollo con queso cheddar.

## Dulces:

- Dados de brownie con sopa de chocolate.
- Tartaleta de yogurt griego, mango y azúcar moscovado.
- Surtido navideño.

## Bodega

- Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda
- Cerveza, Refrescos, Agua mineral
- Café o infusión

**50,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF





# Cóctel 2



## Aperitivos fríos:

Chupito de crema de nécoras y picadillo de vieira y langostinos.

Tosta de foie y confitura de higos.

Cajita de ensaladilla de marisco con huevas de pescado.

Taco de salmón marinado con eneldo y salsa nórdica.

Gilda clásica estilo "Encín".

Torta de aceite con jamón ibérico y tartar de tomate.

Ceviche de corvina con cebolla encurtida y polvo de kikos.

Steak tartar estilo "Encín"

## Aperitivos calientes:

Mini tortilla de patata y trufa con mahonesa japonesa.

Chupito de meloso de carrillera con patata trufada.

Mini croquetas de carabinero.

Dados de cazón adobado con mahonesa de lima.

Brocheta de solomillo de ternera marinada a las finas hierbas.

Mini croquetas de cecina de vaca.

Mini canelón de pollo de corral, trufa y foie con salsa tartufata.

Langostino en panko con mahonesa de keemche.

## Dulces:

Mini pioninos de yema.

Mini esponjoso de chocolate.

Surtido navideño.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Café o infusión

**55,50€ por persona**

(10% de IVA NO incluido)



SABORES  
ENCÍN GOLF



# Cóctel 3



## Fríos

Chupito de crema de nécoras y picadillo de vieira y langostinos.  
Tosta de foie y confitura de higos.  
Brocheta de langostinos, espárragos trigueros y vinagreta francesa.  
Cajita de ensaladilla de marisco con huevas de pescado.  
Taco de salmón marinado con eneldo y salsa nórdica.  
Gilda clásica “El Encín”.  
Torta de aceite con jamón ibérico y tártar de tomate.  
Ceviche de corvina con cebolla encurtida y polvo de kikos.  
Steak tartar estilo Encín.

## Momento Dulce

Mini pioninos de yema.  
Mini esponjoso de chocolate.  
Surtido navideño.

## Bodega

Vino Tinto D.O Ribera, Vino Blanco D.O Rueda  
Cerveza, Refrescos, Agua mineral  
Café o infusión

## Calientes

Mini tortilla de patata y trufa con mahonesa japonesa.  
Chupito de meloso de carrillera con patata trufada.  
Mini croquetas de carabinero.  
Dados de bacalao al pil pil.  
Pincho de salmón y calabacín al horno con salsa de naranja.  
Brocheta de solomillo de ternera marinada a las finas hierbas.  
Mini croquetas de cecina de vaca.  
Mini canelón de pollo de corral, trufa y foie con salsa tartufata.  
Langostino en panko con mahonesa de kemchee.

## Puntos degustación

Mesa de quesos con picos, nueces y uvas.  
Mesa de Gyozas y sushi.

**75,65€ por persona**  
(10% de IVA NO incluido)



# Servicios adicionales

## Copas

Copa Nacional 9€ ( IVA incluido)

Copa Premium 13€ (IVA incluido)

## Barra Libre

Servicio mínimo de 3 horas de barra libre: 38,50€ + IVA por persona.

Bebidas incluidas:

Ginebras: Puerto de Indias, Beefeater, Gordons, Tanqueray

Vodka: Absolut, Smirnoff.

Whisky: J&B, Ballantines, Johnie Walker, Cutty Shark.

Ron: Bacardí, Barceló, Brugal, Cacique, Pampero.

Hora extra de barra libre: 13,50€ + IVA por invitado que quede en el salón. Mínimo 50 personas.

## DJ

Servicio mínimo de 3 horas de DJ: 750€ + IVA

Hora extra DJ: 250€ + IVA



SABORES  
ENCÍN GOLF

# Condiciones de contratación

- La reserva del espacio se hará sobre el número de comensales solicitado. 10 días antes del evento se confirmará el menú por escrito mediante email, menús de alérgicos y número de comensales.
- Para reservar el espacio se solicita un anticipo de 500€ + IVA.
- La cantidad restante a pagar hasta llegar al 80% del importe total del presupuesto, se entregará por parte del cliente entre los 10 y 7 días antes de la fecha de la realización del servicio.
- La cantidad pendiente, hasta llegar al precio final exigible, se abonará por el cliente el mismo día de la celebración del evento.
- Si desean el salón en exclusiva será para un mínimo de 70 comensales adultos y según disponibilidad.
- En caso de llevar protocolo de mesas deberán enviarlo por email máximo 5 días antes de la celebración del evento mediante archivo de texto editable, no se admitirán como válidos fotos ni similares.
- Los servicios audiovisuales sólo serán posibles en espacios privados.
- En caso de contratar servicios adicionales (Candy bar, fotógrafo, decoración.. etc ) es obligatorio consultar antes con el departamento comercial, tenemos listado de proveedores autorizados para trabajar en nuestro espacio.
- No está permitido traer comida del exterior a excepción de dulces.
- No está permitido el uso de material pirotécnico, bengalas, velas, etc, según normativa de la Comunidad de Madrid.
- Los precios del siguiente dossier son SIN IVA.
- **Política de cancelación:** el número definitivo de comensales deberá ser comunicado 48 horas antes del servicio por escrito, mail o vía fax. Si en el momento de celebrarse el acto no se presentase el número de asistentes confirmados, el cliente debe comprometerse a pagar dicha cifra, aunque el número de asistentes sea inferior. Si, por el contrario, asistiese un número superior al mínimo contratado, el Mirador del Olivar, SA facturará por el número real de asistentes, pudiendo en este caso el cliente controlar durante el acto junto con el responsable del servicio el número exacto de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por el personal de EL MIRADOR DEL OLIVAR, SA

Consulte cualquier duda sin compromiso.

[encineventos@saboresmasquegolf.com](mailto:encineventos@saboresmasquegolf.com)

918 307 069