



FINCA TIBERI CAN PUCETA

Abierto todos los días del año para celebración de eventos privados para particulares y empresas.

- Presentación de productos
- Catas de vinos
- Exposiciones de arte
- Centro de formación
- Jornadas de empresa
- Incentivos
- Seminarios, workshops y cursos
- Bodas
- Bautizos
- Comuniones
- Cumpleaños
- Fiestas familiares
- Fiestas con amigos



Gran Vía Asima, 34. Polígono Son Castelló. 07009 Palma de Mallorca.
971 43 20 05. tiberi@tiberi.es. www.tiberi.es



Navidad
2018
en la

**FINCA TIBERI
CAN PUCETA**

ABRIMOS LOS DÍAS

25 diciembre - Navidad
26 diciembre - Segunda Fiesta
31 diciembre - Nochevieja
6 enero - Reyes

INFORMACIÓN Y RESERVAS

628478231 - 971733062

Día de Navidad + Segunda Fiesta

25 -26 DICIEMBRE

MENÚ 1

5 PLATOS

APERITIVO DE LA CASA

Aperitivo de bienvenida en mesa a cargo de nuestro chef

ENTRANTES

Sopa rellena de navidad

PRIMER PLATO

Caldereta de rape y mariscos

PARA REBAJAR UN POQUITO

Sorbete de limón

SEGUNDO PLATO

Lechona confitada, asada y deshuesada, acompañada de patatón, verduritas y salsa de granada

POSTRE

Crema de lima con crunch de chocolate
Surtido de turrónes

PRECIOS

Adultos: 35€ p.p.
Menores de 11 años: 20€ p.p.

A PARTIR DE LAS 16:30h

Fiesta en familia en la finca
Tardeo y servicio de bar hasta las 20h
Ambiente musical
Juegos infantiles en nuestros jardines y terrazas si el tiempo lo permite

MENÚ 2

6 PLATOS

APERITIVO DE LA CASA

Aperitivo de bienvenida en mesa a cargo de nuestro chef

ENTRANTES

Sopa rellena de navidad

ENTRANTES 2

Canelón de pato con setas de temporada

PRIMER PLATO

Caldereta de rape y mariscos

PARA REBAJAR UN POQUITO

Sorbete de limón

SEGUNDO PLATO

Lechona confitada, asada y deshuesada, acompañada de patatón, verduritas y salsa de granada

POSTRE

Crema de lima con crunch de chocolate
Surtido de turrónes

PRECIOS

Adultos: 40€ p.p.
Menores de 11 años: 20€ p.p.

Nochevieja

31 DICIEMBRE

APERITIVO DE LA CASA

Aperitivo de bienvenida a cargo de nuestro chef

ENTRANTE

Ravioli de calabacín relleno de setas con crema suave de queso

PRIMER PLATO

Caldereta de bogavante

ENTRE PLATOS

Sorbete de limón con Gin de Menorca y menta fresca

SEGUNDO PLATO

Carrillera de ternera al vino tinto con puré de boniato y verduritas

POSTRE

Biscuit de higos con salsa de chocolate
Café y copa
Surtido de turrónes para el café
Uvas de la suerte

BEBIDA INCLUIDA EN LA CENA

Vino blanco Blanc de Blancs de Vinya Taujana
Vino tinto Merlot de Son Bordils
Cava de la casa brut
Agua, refrescos y cerveza

A PARTIR DE LAS 00:00

Cotillón, fiesta y música hasta que el cuerpo aguante
Servicio de bar

A PARTIR DE LAS 02:00

Chocolate con ensaimada

PRECIO: 75€ p.p.

(Incluye, cena, bebida cena, uvas, cotillón, IVA)

Día de Reyes

6 ENERO

ENTRANTES PICADA

Croquetas de ave
Calamares andaluza
Vieira gratinada

PRIMER PLATO

Nuestro arroz brut ciego (sin huesos)

SEGUNDO PLATO

Lechona de cerdo negro asada estilo tradicional acompañada de patatón, salsa de granada y ensalada

POSTRE

Frutas del bosque con crema de vainilla
Roscón de reyes
Surtido de turrónes

PRECIOS

Adultos: 35€ p.p.
Niños: 20€ p.p.

A PARTIR DE LAS 16:30h

Fiesta en familia en la finca
Tardeo y servicio de bar hasta las 20h
Ambiente musical
Juegos infantiles en nuestros jardines y terrazas si el tiempo lo permite

CONDICIONES:

Precios IVA incluido. Bebidas no incluidas (excepto Nochevieja). Imprescindible reserva previa. Todos los menús se contratan por mesa completa. Todos los menús pueden sufrir modificaciones según las circunstancias del mercado.