



## FINCA TIBERI CAN PUCETA

Obert tots els dies de l'any per a celebració d'esdeveniments privats per a particulars i empreses.

- Presentació de productes
- Cates de vins
- Exposicions d'art
- Centre de formació
- Jornades d'empresa
- Incentius
- Seminaris, workshops i cursos
- Noces
- Batejos
- Comunions
- Aniversaris
- Festes familiars
- Festes amb amics



Gran Vía Asima, 34. Polígon Son Castelló. 07009 Palma de Mallorca.  
971 43 20 05. [tiberi@tiberi.es](mailto:tiberi@tiberi.es). [www.tiberi.es](http://www.tiberi.es)



*Nadal*  
*2018*  
*a la*

**FINCA TIBERI  
CAN PUCETA**

**TENIM OBERT ELS DIES DE FESTA**

25 desembre - Nadal  
26 desembre - Segona Festa  
31 desembre - Nit de Cap d'Any  
6 gener - Reis

**INFORMACIÓ I RESERVES**  
628478231 - 971733062

## Dia de Nadal + Segona Festa

25 -26 DECEMBRE

### MENÚ 1

5 PLATS

#### APERITIU DE LA CASA

Aperitiu de benvinguda a taula a càrreg del nostre xef

#### ENTRANTS

Sopa farcida de Nadal

#### PRIMER PLAT

Caldereta de rap i mariscs

#### PER A REBAIXAR UN POQUET

Sorbet de llimona

#### SEGON PLAT

Porcella confitada, rostida i desossada, acompanyada de patatò, verduretes i salsa de magrana

#### POSTRE

Cremós de llima amb crunch de xocolata  
Assortiment de torrons

#### PREUS

Adults: 35€ p.p.  
Menors de 11 anys: 20€ p.p.

#### A PARTIR DE LES 16:30h

Festa en família a la finca  
Tardeo i servei de bar fins a les 20h  
Ambient musical  
Jocs infantils en els nostres jardins i terrasses si el temps ho permet

### MENÚ 2

6 PLATS

#### APERITIU DE LA CASA

Aperitiu de benvinguda a taula a càrreg del nostre xef

#### ENTRANTS

Sopa farcida de Nadal

#### ENTRANTS 2

Canelò d'ànec amb bolets de temporada

#### PRIMER PLAT

Caldereta de rap i mariscs

#### PER A REBAIXAR UN POQUET

Sorbet de llimona

#### SEGON PLAT

Porcella confitada, rostida i desossada, acompanyada de patatò, verduretes i salsa de magrana

#### POSTRE

Cremós de llima amb crunch de xocolata  
Assortiment de torrons

#### PREUS

Adults: 40€ p.p.  
Menors de 11 anys: 20€ p.p.

## Nit de Cap d'Any

31 DECEMBRE

#### APERITIU DE LA CASA

Aperitiu de benvinguda a càrreg del nostre xef

#### ENTRANT

Ravioli de carabassò farcit de bolets amb crema suau de formatge

#### PRIMER PLAT

Caldereta de llamàntol

#### ENTRE PLATS

Sorbet de llimona amb Gin de Menorca i menta fresca

#### SEGON PLAT

Galta de vedella al vi negre amb puré de moniato i verduretes

#### POSTRE

Bescuit de figues amb salsa de xocolata  
Cafè i copa  
Assortiment de torrons per al cafè  
Raïm de la sort

#### BEGUDA INCLOSA AL SOPAR

Ví blanc Blanc de Blancs de Vinya Taujana  
Ví negre Merlot de Son Bordiils  
Cava de la casa brut  
Aigua, refrescs i cervesa

#### A PARTIR DE LAS 00:00

Cotilló, festa i música fins que el cos aguanti  
Servei de bar

#### A PARTIR DE LES 02:00

Xocolata amb ensaïmada

#### PREU: 75€ p.p.

(Inclou, sopar, beguda sopar, raïm, cotilló, IVA)

## Dia de Reis

6 GENER

#### ENTRANTS PICADA

Croquetes d'au  
Calamars andalusos  
Vieira gratinada

#### PRIMER PLAT

El nostre arròs brut cego (sense ossos)

#### SEGON PLAT

Porcella de porc negre rostida estil tradicional acompanyada de patatò, salsa de magrana i amanida

#### POSTRE

Fruites del bosc amb crema de vainilla  
Tortell de reis  
Assortiment de torrons

#### PREUS

Adults: 35€ p.p.  
Nins: 20€ p.p.

#### A PARTIR DE LES 16:30h

Festa en família a finca  
Tardeo i servei de bar fins a les 20h  
Ambient musical  
Jocs infantils en els nostres jardins i terrasses si el temps ho permet

#### CONDICIONS:

Preus IVA inclòs. Begudes no incloses (excepte Nit de Nadal). Imprescindible reserva prèvia. Tots els menús es contracten per taula completa. Tots els menús poden sofrir modificacions segons les circumstàncies del mercat.