

♥ NUESTROS SERVICIOS HABITUALES

Wedding planner
Ceremonia civil

Diseño y decoración de sitting plan y minutos de boda

Decoración floral en todas las mesas del banquete

Baile con DJ y barra libre sin límite de tiempo con más de 30 referencias de primeras marcas entre ginebras, ron, whisky, vodkas, licores (tequilas, jagameister, mojitos...)

Cóctel de Cervezas en cóctel con 10 referencias diferentes

Cóctel de Vinos con 12 tipos de vinos entre tintos, blancos y espumosos

Tarta nupcial de boda

Candy bar

Snacks calientes para el baile

Coche de novios con chófer (modelo Volkswagen Phaeton)

Photocall en el cóctel con fotógrafo y atrezzo

Degustación para seis personas

♥ MENÚ ESPECIAL

No os preocupéis por vuestros invitados intolerantes, alérgicos, vegetarianos y veganos ya que adaptaremos o haremos su menú adecuado

Menú Vegetariano

Cóctel vegetariano con 10 tipos de tapas

PRIMER PLATO

Ensalada de aguacate y mango con queso parmesano

SEGUNDO PLATO

Risotto de boletus con huevo de codorniz

POSTRE

Mismo postre que el menú principal

Menú Infantil

COCTEL INFANTIL

nuggets, croquetas, empanadillas, calamares

PRIMER PLATO

Selección de fiambres Ibéricos

SEGUNDO PLATO

Chuletillas de cordero lechal

POSTRE

Helado fantasía

Agua y refrescos

Menú Peque

COCTEL INFANTIL

nuggets, croquetas, empanadillas, calamares

PRIMER PLATO

Mini Hamburguesas de cordero con patatas sonrietas

POSTRE

Helado fantasía

Agua y refrescos



Finca
Los Trucos
PARAJE NATURAL LAS BARRANCAS
El mejor lugar para tu boda



Finca
Los Trucos
PARAJE NATURAL LAS BARRANCAS

(Parque Natural de las Barrancas)

Ctra. Comarcal 4,000/km. 23

BURJÓN (Toledo)

Teléfono 925 78 93 18 / Telet. Móvil 687 787 954

www.fincalostrucos.es

alberto@lostrucos.com

[facebook.com/fincalostrucos](https://www.facebook.com/fincalostrucos)

[@fincalostrucos](https://www.instagram.com/fincalostrucos)

Horario de atención al público para contratación de eventos,
todos los días laborables, domingos y festivos
de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00h. (excepto los martes)

Bodas

** Descubre todas las posibilidades
que te da este maravilloso complejo en
un espacio inigualable y siempre al
mejor precio **

RECOMENDACIONES DE MENÚ

Modern Menu

Recibimiento de invitados con agua de Valencia, Sangría, Cerveza

CÓCTEL DE BIENVENIDA

12 APERITIVOS A ELEGIR MÁS CORNERS

Comer de Ibericos (Jamón Ibérico cortado a cuchillo y Lomo Ibérico)
Comer de quesos (Toda una degustación con 10 variedades de quesos)

PRIMER PLATO

Ensalada Templada de carabineiro y gambones acompañada de pulpo y chipión

SEGUNDO PLATO

Cordero lechal deshuesado sobre base de vegetal de patata morada y crema de berenjena

TERMINAREMOS CON POSTRES

Sorbete a elegir el sabor
Tarta artesana a elegir acompañado de helado
Vinos, Aguas, café, licores y surtido de bombones

Elegant Menu

Recibimiento de invitados con agua de Valencia, Sangría, Cerveza

CÓCTEL DE BIENVENIDA

10 APERITIVOS A ELEGIR MÁS CORNER

Comer de Ibericos (Jamón Ibérico cortado a cuchillo y Lomo Ibérico)

PRIMERO PLATO

Crema de Salmorejo con crujiente de jamón y brocheta mediterránea

SEGUNDO PLATO

Rollitos de lubina con langostino sobre vegetal remolacha y salsa miniere

TERCER PLATO

Medallón de solomillo de ternera en reducción de Pedro Ximénez sobre manzana asada acompañado de foie

TERMINAREMOS CON POSTRES

Sorbete a elegir el sabor
Tarta artesana a elegir acompañado de helado
Vinos, Aguas, café y licores, surtido de bombones

Vintage Menu

Recibimiento de invitados con agua de Valencia, Sangría, Cerveza

CÓCTEL DE BIENVENIDA DE 10 APERITIVOS A ELEGIR

PRIMER PLATO

Ensalada de Jamón de pata con foie y queso de cabra con vinagreta de frambuesa

SEGUNDO PLATO

Lomos de bacalao limpios al pil pil con almendra tostada sobre crema de calabaza y bmbarda

TERCER PLATO

Cochinillo deshuesado sobre base de crema de patata acompañado con coulis de manzana y uvas

TERMINAREMOS CON POSTRES

Sorbete a elegir el sabor
Tarta artesana a elegir acompañado de helado
Vinos, Aguas, café, licores y surtido de bombones

Classic Menu

Recibimiento de invitados con agua de Valencia, Sangría, Cerveza

CÓCTEL DE BIENVENIDA DE 10 APERITIVOS

PRIMER PLATO

Ensalada de Perdiz con fondo de tomate confitado y pan de cristal en aceite de hinojo

SEGUNDO PLATO

Parrillada de carabineiro, cigala y gambones en salsa de flor de azahar

TERCER PLATO A ELEGIR ENTRE CARNE O PESCADO EN EL MISMO DÍA DE LA BODA

Merluza en salsa Bilbaina sobre base de verduras a la plancha y tinta de calamar

Milhojas de solomillo de Ternera y foie con Salsa Seceta del Chef

TERMINAREMOS CON POSTRES

Sorbete a elegir el sabor
Tarta artesana a elegir acompañado de helado
Vinos, Aguas, café, licores, surtido de bombones
Precio 111,70 IVA incluido

NUESTRA CARTA

APERITIVOS DE CÓCTEL

Tapas Frías

Chupachups (foie con higos - mojito - salmorejo)
Cucurucho de galleta (Crema de cabracho - Crema de brandada - Cóctel de marisco - foie con mermelada de higo)

Brocheta (foie boqueón con queso - brocheta de queso con membrillo y anchoa)
Cucharita (pulpo - mejillón - Vena al estilo "Montes de Toledo" - Tartar de atún con guacamole)
Mintreps (salmón con salsa tártara - queso de cabra con cebolla caramelizada y jamón de pata)
Mini tartarita (foie de perdiz con confitado de pera - mousse de salmón - mousse de brandada de bacalao con mermelada de pimientos)
Vasito (cóctel de marisco - tarta de tomate y mousse de atún - crema de setas y queso de camembert)

Tapas Calientes

Saquitos de pasta break (bacalao - marisco - foie)
Triángulo de pasta break (carilera de ternera - cebolla caramelizada - espinacas con gambas)
Mini croquetas (Bacalao - Jamón Ibérico - boletus - queso azul)
Mini Twister de langostinos
Cucurucho de papel (tempura de verduras - chopitos - cazón)
Ferreiro roche de morcilla
Bocadillo de morcilla con tomate caramelizado

CORNERS PARA EL CÓCTEL

DE IBERICOS (Jamón Ibérico cortado a cuchillo y Lomo Ibérico)
DE QUESOS (Toda una degustación con 10 variedades de quesos)
DE HUEVOS DE CODORNIZ (te ndrés un cocinero haciendo la tapa en directo)
DE ARROCES (Valenciana, Boletus, Negro, Fideuá)
AMERICANO (Mini hamburguesas de Ternera y foie - Pollo de campo y cúrcuma - Vegana - Mini perrito - Mini bagel de León con queso)
CORNER GALLEGO DE PULPO A FEIRA (te ndrés un cocinero haciendo la tapa en directo)
COCTELES (Un barman os hará de locas combinaciones con mucho glamour)

CÓCTEL TEMÁTICO

MAR CANTÁBRICO - TIERRA DE CASTILLOS - MAR MEDITERRANEO

Os proponemos una experiencia donde el cóctel se transforma en una fiesta regional con música en directo

ENTRANTES

Crema fría o caliente de Vchyssoise con almendras y crujiente de jamón
Crema de Salmorejo con crujiente de jamón y brocheta mediterránea
Crema de Nécoras con guarnición de langostinos sobre crema de patata
Ensalada de Jamón de pata con foie y queso de cabra con vinagreta de frambuesa
Ensalada de Perdiz con fondo de tomate confitado y pan de cristal en aceite de hinojo
Cecina de León con ensalada, queso alifado al jugo de aceituna y orégano

MARISCOS

Ensalada de langostinos con aguacate, papaya y mango
Ensalada Templada de carabineiro y gambones acompañada de pulpo y chipión
Parrillada de carabineiro, cigala y gambones en salsa de flor de azahar
Mariscos de Alamar cocidos de forma artesanal sobre cama de lechugas

PESCADOS

Lomos de bacalao limpios al pil pil con almendra tostada sobre crema de calabaza y bmbarda
Merluza en salsa Bilbaina sobre base de verduras a la plancha y tinta de calamar
Merluza al horno sobre base de pimientos confitados en salsa de ajo negro
Rollitos de lubina con langostino sobre vegetal remolacha y salsa miniere
Lomo de salmón limpio al pesto con salsa de naranja y cilantro

CARNES

Medallón de solomillo de ternera en reducción de Pedro Ximénez sobre manzana asada acompañado de foie
Milhojas de solomillo de ternera y foie con salsa secreta del chef
Cordero lechal deshuesado sobre vegetal de patata y crema de berenjena
Cochinillo deshuesado sobre base de crema de patata morada acompañado con coulis de manzana y uvas
Paletilla o Pierna de cordero lechal al Estib "Aranda" acompañado de patatas y pimientos de padrón
Medallones de solomillo ibérico sobre base de crema de castañas
Confit de pata sobre base de zanahorias en salsa de naranja

SORBETES

Sorbete de Mango-Lima
Sorbete de Mandarina
Sorbete de Manzana verde
Sorbete de Mojito
Sorbete de Limón
Sorbete de Blue tropic

TARTAS ARTESANAS

Intenso de Chocolate con helado de vainilla y crujiente de Castaño
Intenso de Caramelo con helado de leche merengada y crujiente de Caramelo
Esfera de Trufa con canal de nata y fiambres de chocolate
Esfera de Yogur Fian con canal de vainilla y fiambres de chocolate
Tarta artesana de Zanahoria con helado de fudón y fiambres de margaritas
Tarta artesana de Velvet con helado de leche merengada y fiambres de menta

VINOS

La carta de vinos se renueva cada año para asegurarnos la mejor selección de todas las denominaciones, no obstante si os gustara alguno en especial no habría problema en valorarlo