



Trinidad

MENÚS

2025

www.fincatrinidad.com
tlf. 629163793 / 91 8580027





Cuenta con más de 100 años de experiencia, avalándonos en el mundo de la hostelería y eventos como una finca de referencia en la sierra Noroeste de Madrid.

Contamos con gran variedad de espacios de diferentes estilos, jardines, porche acristalado, templete para ceremonia, zona Chill Out y un sinfín de rincones con encanto que hacen de nuestra finca un espacio acogedor y natural para hacer de vuestra celebración un día Inolvidable.

Desde el primer momento, nuestro equipo de asesores y Wedding planners os acompañará en todo el proceso de organización y selección, adaptando todo a vuestro gusto, para que vuestra boda sea única y personalizada.

Durante todo el evento un profesional se encargará de coordinar y supervisar todos los servicios para que disfrutéis vuestro día con Toda Tranquilidad.

Planificación • Coordinación • Diseño Nupcial • Protocolo del Gran Día.

Además disfrutaréis de nuestra EXQUISITA COCINA PROPIA , nada de catering y exigente elaboración.

Selección a la carta • Cocktails • Islas • Buffets • Menus especiales • Cocina internacional

“En Finca Trinidad mimamos cada detalle”

Confía en nosotros este día tan especial en vuestras vidas, para juntos, hacerlo inolvidable...

La Dirección



Cocktail

Bienvenida 1

Fríos:

Mini tosta de jamón con tumaca
Mini tosta de queso con membrillo
Brochetita de melón con jamón
Brocheta de Tomatito cherry con mozzarella
Empanada Gallega artesana
Saquito de queso de cabra y verduritas
Tostita de foie con cebolla caramelizada al Pedro Ximenez
Cucharita de salmón a la vinagreta de mango

-----&-----

Chupitos fríos /,5calientes

Gazpacho salmorejo,
nécoras, boletus, almendras...

&

Calientes

Croquetitas de cigalita

Mini Quiche de beicon y cebolla

Rombos de brie empanado con mermelada de tomate

&

Bebidas:

Cerveza Tinto de Rioja Vega Crza.

Blanco de Rueda Palacio de Vivero Zumos

Refrescos

Precio 18 Euros

IVA10 % incluido

Bienvenida 2

Gran surtido de Ibéricos de bellota
(Jamón y lomo)

Pinchitos:

Tostita de foie con cebolla caramelizada
Brocheta de tomatito cherry con mozzarella
Cesta de taquitos de queso con rosquilla ajonjolí
Empanada Gallega artesana
Cucharita de salmón a la vinagreta de mango
Tartaleta de champiñones
Croquetitas de cigalita
Buchones de mero

Chupitos fríos / calientes (dependiendo de la fecha) de:

Gazpacho

salmorejo, nécoras, boletus,
almendras...

&

Bebidas:

Cerveza

Tinto de Rioja Vega Crza.

Blanco de Rueda Palacio de Vivero

Zumos

Refrescos

Precio 25 Euros

IVA 10 % incluido

Menús a la carta

Menu 1

Crema de almendras
&
Barquitas de Berenjena rellenas de marisco gratinado
al parmesano
&
Medallones de ibérico con pasas y piñones,
y pastel de patata
&
Flan de queso sobre culís de frambuesa
&
Sobremesa:
Café de Colombia,
Pastas de Té y delicias de chocolate
&
Bodega:
Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero
Tinto de Rioja Vega Crza,
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios

Precio 72,00 Euros
IVA 10 % incluido

Menú 2

Crema de poularda con almendras
&
Salmón noruego con salsa al cava glaseado,
guarnecido con patatas al vapor
&
Solomillo a Labroch
con salsa al Oporto, trufas, champiñones
y pastel de patata
&
Tarta de chocolate blanco
&
Sobremesa:
Café de Colombia,
Pastas de Té y delicias de chocolate
&
Bodega:
Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero
Tinto de Rioja Vega Crza,
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios

Precio 85,00 Euros
IVA 10 % incluido

Menús a la carta

Menu 3.

Crema de nécoras
&
Pimientos del piquillo rellenos de rape y langostinos con salsa
hortelana al horno
&
Entrecot de buey a la parrilla guarnecido con patatas panadera y
pimientos asados
&
Appel Strudel con crema inglesa
&
Sobremesa:
Café de Colombia,
Pastas de Té y delicias de chocolate
&
Bodega:
Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero
Tinto de Rioja Vega Crza,
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios

Precio 89,00 Euros
IVA 10 % incluido

Menú 4

Abanico de espárragos con manto de salmón marinado y vinagreta
de mostaza
&
Creppes rellenos de marisco y boletus con salsa valesca
&
Solomillo de cebón hojaldrado con salsa de trufas y champiñón guarnecido con
pastel de patata
&
Selva Negra
&
Nido de hojaldre con helado de frambuesa y limón
&
Sobremesa:
Café de Colombia,
Pastas de Té y delicias de chocolate
&
Bodega:
Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero
Tinto de Rioja Vega Crza
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios

Precio 105,00 Euros
IVA 10 % incluido

Menús a la carta

Menú 5.

Crema de aguacate con pistacho
&

Hojaldre de langostinos al Champagne
sobre fondo de champiñones a la crema
&

Chuleta de ternera de Ávila
con patatas panadera y pimientos del piquillo
&

Pastel de queso con arándanos
&

Sobremesa:
Café de Colombia,
Pastas de Té y delicias de chocolate
&

Bodega:
Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero
Tinto de Rioja Vega Crza,
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios

Precio 99,00 Euros
IVA 10 % incluido

Menú 6

Perlas de melón con jamón
&

Merluza gallega con gulas y almejas guarnecido con patatas al
vapor
&

Medallón de solomillo al roquefort, milhojas de patata y
pimiento
y bastoncito de espárrago en tempura.
&

Pastel de Yogurt con arándanos
&

Hojaldre con helado de caramelo inglés con toffees
&

Sobremesa:
Café de Colombia,
Pastas de Té y delicias de chocolate
&

Bodega:
Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero
Tinto de Rioja Vega Crza,
Cava Castellblanch Extrabrut
Licores varios

Precio 100,00 Euros
IVA 10 % incluido

Menús a la carta

Menú 7

Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de frambuesa

&

Lomos de merluza en salsa verde con almejas guarnecido con patatas al vapor

&

Medallones de cordero con salsa de setas y virutas de ibérico

&

Ring de Mango con frutas del bosque

&

Sobremesa:

Café de Colombia,

Pastas de Té y delicias de chocolate

&

Bodega:

Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza,

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 109,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 8

Gazpacho de centolla

&

Lubina al horno con salsa de almendras y verduritas de la estación

&

Solomillo a la parrilla con salsa de pimienta y roquefort con canutillo de verduritas al dente y pastel de patata

&

Lingote de San Marcos

&

Hojaldre con helado de miel y piñones

&

Sobremesa:

Café de Colombia,

Pastas de Té y delicias de chocolate

&

Bodega:

Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza,

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 110,00Euros

IVA 10 % incluido

Menús a la carta

Menú 9.

Vichisoise

&

Ensalada de carabineros con vinagreta de bacon y piñones

&

Medallones de solomillo a la pimienta verde,
milhojas de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en tempura.

&

Milhoja de nata y crema con culís de chocolate

&

Hojaldre con helado de plátano y chocolate

&

Sobremesa:

Café de Colombia,

Pastas de Té y delicias de chocolate

&

Bodega:

Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza,

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 116,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú 10

Mosaico de mariscos*(s/m)

(Langostinos, nécoras, cigalas y gambas)

&

Volován gratinado de espárragos al Thermidor

&

Corzo a la Austriaca con frutas flambeadas y puré de castañas

&

Carpaccio de piña natural con helado de ron y pasas

&

Sobremesa:

Café de Colombia,

Pastas de Té y delicias de chocolate

&

Bodega:

Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza,

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 120,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menús a la carta

Menú II

Espárragos de Navarra y langostinos de Sanlúcar
dos salsas

ó

Piña marisquera

&

Merluza rellena de setas y hongos con canutillo de verdura al
dente y patata al vapor

&

Solomillo de buey a la parrilla,
milhojas de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en
tempura.

&

Delicia de frutas del bosque

&

Hojaldre con helado de queso Mascarpone

&

Sobremesa:

Café de Colombia,

Pastas de Té y delicias de chocolate

&

Bodega:

Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza,

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 121,00 Euros

IVA 10 % incluido

Menú Especial

Ensalada de Bogavante sobre lecho de verduritas a la vinagreta
española

&

Merluza Trinidad con verduritas de la estación

&

Sorbete de mandarina de montaña

&

Solomillo de buey a la escalopa de foie con pastel de patata

&

Textura de tres chocolates

&

Hojaldre con sorbete de maracuyá

&

Sobremesa:

Café de Colombia,

Pastas de Té y delicias de chocolate

&

Bodega:

Vino Blanco de Rueda verdejo Palacio de Vivero

Tinto de Rioja Vega Crza,

Cava Castellblanch Extrabrut

Licores varios

Precio 149,00 Euros

IVA 10 % incluido

Otros menús

Menú Vegetariano - Vegano

Entrantes
Ensalada de Lechugas variadas y tofu con frutos secos a la
vinagreta de modena
O
Parrillada de verduras selectas
&
Crema suave de curry con almendras
O
Crema de lentejas
&
Sorbete al cava
&
Crepes rellenos de verduritas de temporada con salsa de
pimientos asados
&
POSTRE
Brocheta de frutas frescas,
O
postre especial bajo petición

BODEGA
Refrescos,
cerveza y agua mineral

Precio 73,50 Euros
IVA 10% incluido

Menú infantil

Entrantes
Chorizo ibérico
Salchichón ibérico
Lomo ibérico
Jamón ibérico
Queso
Croquetas caseras
Empanadillas
&
Escalope de ternera con patatas
fritas
&
Tarta de nuestros Chef
Refrescos y/o agua.

Precio 52,50
Euros IVA 10 % incluido

Elaboración de menús personalizados, adaptados a sus preferencias y gustos. Solicite una adaptación especial sin compromiso

Ceremonias

El día de vuestra boda es un día muy especial, un día en el que vais a confirmar y reconocer vuestros sentimientos, un día en el que vais a tener a toda vuestra familia y amigos reunidos, un día que vais a recordar toda vuestra vida.

Por eso, una bonita ceremonia en nuestros jardines será la mejor manera de empezar este gran día.

Vuestros invitados podrán aprovechar la ocasión para deciros aquello que hasta ahora, nunca os han dicho y nosotros nos ocuparemos de que todo esté a punto para el gran momento: el montaje, la decoración floral, la megafonía, el personal que recibirá a los invitados y a los novios, Las diferentes alturas del jardín, las cascadas, el lago con Kois japoneses, las magníficas especies....darán un toque original y único a vuestra ceremonia. Y si además os decantáis por música en directo (piano, violín, guitarra, coros, sopranos...) o decidís echar a volar mariposas ó que un ave rapaz os lleve las alianzas, el resultado será impresionante.

Al terminar la ceremonia y tras la bajada de los novios por la escalinata del jardín, se servirá un cóctel junto al lago.

Mejoras en el aperitivo, cena y en la barra libre (Consultar precios)

- Buffet de jamón ibérico en nuestros jardines (cortado y servido frente al cliente): 680 €

- Servicio de venenadores.

- Barra de vinos para el cóctel.

Puntos de degustación: quesos, arroces, sushi, carnes, rincón gallego, rincón mejicano, ostras y champagne...

- Food Trucks para el cóctel con refrescos, mojitos, mini hamburguesas...

- Sorbete de limón, mojito, maracuyá, mandarina de montaña, pera... 4,50 € /p.p

- Recena con carritos de perritos, de chuches, de chocolate, de gofres, de palomitas de helados...

- Barra de limonadas o cubos de zinc con cervezas y refrescos colgados en los árboles para dar la bienvenida a tus invitados.

- Barra de Ginebras premium para la barra libre

- Servicio de coctelería (normal o acrobática) durante la barra libre

- Fuente de chocolate con fruta, bollería y chucherías (incluye maestro repostero).

- Decoración floral especial , con luces , velas... (centros de mesa, guirnaldas de led, farolitos ...)

- Mantelería, menaje y mobiliario a elegir

- Suelta de globos con led

- Letras con luz con vuestras iniciales

- Bengalas para iluminar vuestro baile.

Condiciones generales

- Para la reserva de fecha y salón se dejará una fianza de 1.800 euros en efectivo o transferencia bancaria. El resto del pago se realizará mediante cheque bancario o transferencia ,antes de finalizar el banquete (nada más abrir el baile). En el caso de que el pago se haga por transferencia , ésta se realizará como máximo 72 horas antes del día de la boda.
- En caso de eventos con exclusividad, o con más de 200 invitados, preguntar por la fianza a entregar. El número definitivo de invitados se confirmará, como mínimo, 6 días antes del evento, siendo este el número mínimo de invitados a facturar.
- Trinidad, tiene la exclusividad, de la filmación profesional de video y fotos en sus instalaciones.
- Trinidad no se hace responsable del material aportado por el cliente, siendo éste el encargado de colocar, montar y retirar el mismo en un plazo máximo de 3 días después del evento.
- Las demoras de más de 20 minutos por parte del cliente en el comienzo de la ceremonia o cóctel , pueden dar lugar a cambios en la duración y en la ubicación de dichos servicios.
- La asignación de mesas para el banquete será en función del número de invitados , calculando una media de 10 comensales por mesa. En caso de requerir alguna mesa adicional , se cobrará 30 € por unidad en concepto de servicio y decoración.
- Los precios de los menús con marisco están sujetos a las subidas de los productos en el mercado por causas mayores.
- Restaurante Trinidad se reserva el derecho de cambiar el vino que viene en los menús por uno de igual categoría.
- Los precios que aparecen son válidos hasta final de 2025.
- LOS PRECIOS INCLUYEN EL 10 % DE IVA.
- Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa actual vigente de la Comunidad de Madrid, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico o similar.
- Una vez realizada la 1ª visita a las instalaciones y para una mejor atención, rogamos nos soliciten cita previa para concertar una entrevista con el departamento comercial.

Condiciones generales

- **Con la contratación de tu banquete de boda, Trinidad te proporciona sin cargo adicional:**

- Servicio de Wedding planner que se ocupará de la organización y coordinación el día de la boda.
- Degustación de dos menús para máximo seis personas (a elegir 2 entradas, 2 primeros, 2 segundos y 2 postres) para bodas de más de 100 comensales. Los menús adicionales que se prueben se sumarán al día de la boda al precio del cubierto elegido para el banquete. En caso de no celebrarse la boda, se facturará el número de comensales asistente a la degustación al precio de 75 € por persona. Dicha degustación tendrá lugar durante los dos meses anteriores al evento, dentro de las fechas que Trinidad determine.
- Decoración floral de las mesas.
- Minutas personalizadas (se pueden incorporar fotos, frases, dibujos.....).
- Protocolo de las mesas para facilitar la organización y colocación de los invitados.
- Baño con Tocador para uso exclusivo de la novia
- Beauty corner con maquilladora profesional para que tus invitadas luzcan perfectas toda la fiesta (consultar condiciones).
- Parking privado y servicio de guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales (vegetarianos, sin sal, celíacos, lactosa, alergias ...)
- Personalización del evento (entrega de ramos o regalos, canciones especiales, cumpleaños...) consultar.

Condiciones generales

- Y además Finca Trinidad te ofrece con cargo adicional:

- Una amplia y selecta bodega:

- Vinos de Rioja (Viña Alcorta, Muga, Azpelicueta, Cune...) -

- Vinos de la Ribera del Duero (Pesquera, Valdubon, Pago de Carraovejas, Matarromera, Protos ...) -

- Vinos Blancos (Terras Gaudas, Castillo de Bornos , Martín Codax Mar de Frades...) -

- Cavas, y Champagnes (Anna de Codorniu , Don Perignon , Moët et Chandon)

Cualquier otro vino que usted nos solicite. Consultar precios

- Discoteca móvil con Disk jockey*: Amenización de la cena + 2 horas baile: 885 euros. Hora adicional de baile: 285 euros.

La hora límite de salida para banquetes de mediodía será a las 19h de la tarde (A esta hora deberá estar totalmente desalojado el salón). Consultar condiciones

* Para disfrutar de la discoteca es condición imprescindible contratar barra libre o tickets.

- Barra libre de bebidas (primeras marcas) Nacionales y de Importación: 16,00 euros/p.p. con menú de adulto (2 horas).

Ampliación de 3ª y 4ª hora de barra libre con recena incluida: 17,00 € por menú adulto contratado). Solo es posible con horario de cena. Consultar otras condiciones .

Para banquetes de menos de 25 comensales consultar precios de barra libre.

- Orquestas, Mariachis, Saxo, Tuna, grupos brasileños, animación infantil, coros rocieros, sopranos, cuartetos de cuerda....Te ofrecemos una amplia selección de artistas para celebrar tu boda por todo lo alto. Consúltanos.

- Montajes especiales del salón: mantelerías especiales, bajoplatos ,menaje, sillas Tiffany ,decoraciones especiales con velas/luces ... Todo ello dará un toque de elegancia y distinción a tu banquete. Consúltanos

- Alquiler de coches de lujo con coche decorado y chofer uniformado (Mercedes, Rolls-Royce, Limousine, coches antiguos...)

- . Minibuses, Autobuses...para el traslado de los invitados

- Llegada de los novios en coche de caballos, decorado con lazos y tules blancos con cochero que recogerá a los novios en una finca muy cercana y les traerá al Trinidad.

- Entrada de la novia al jardín sobre un caballo blanco.



Trinidad

Horario de atención al cliente:

De Miércoles a jueves de 10.30 h a 17.00 h

Viernes y sábados de 10.30 h a 19.00 h

Domingos de 10.30 h a 17.00 h

www.fincatrinidad.com

info@fincatrinidad.com

Tlf. y whatsapp 629163793 / 91 8580027

www.instagram.com/restaurante_finca_trinidad/