



BIBO

NEXT STOP
2026

NEWYEARSEVE

BIBO

MENÚ I

APERITIVO

Jamón / ostra

ENTRANTES

Yogur de foie, Oporto y parmesano

Lata de caviar con apiobola y trufa

Carpaccio de cigala y almendra

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja, patata trufada y salsa Périgieux

POSTRE

Gianduja de invierno

BODEGA

Juve & Camps Essential Xarel-lo NV

Pazo Barrantes / Flor d Eira

Viña Sastre / Viña Sastre Crianza

Menade / Sauvignon Blanc Dulce

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

260€

por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

*Incluye uvas y cotillón



MENÚ II

APERITIVO

Jamón / ostra

ENTRANTES

Yogur de foie, Oporto y parmesano

Lata de caviar con apiobola y trufa

Carpaccio de cigala y almendra

Risotto de carabinero

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja, patata trufada y salsa Périgueux

POSTRE

Gianduja de invierno

BODEGA

Juve & Camps Essential Xarel-lo NV

Pazo Barrantes / Flor d Eira

Viña Sastre / Viña Sastre Crianza

Menade / Sauvignon Blanc Dulce

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

320€

por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

*Incluye uvas y cotillón

BIBO

MENÚ III

APERITIVO

Jamón / ostra

ENTRANTES

Yogur de foie, Oporto y parmesano

Lata de caviar con apiobola y trufa

Carpaccio de cigala y almendra

Canelón gratinado de pollo trufado

Risotto de carabinero

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja, patata trufada y salsa Périgueux

POSTRE

Gianduja de invierno

BODEGA

Ruinart / R Brut

Pazo Barrantes / Flor d Eira

Viña Sastre / Viña Sastre Crianza

Menade / Sauvignon Blanc Dulce

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

360€

por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

*Incluye uvas y cotillón



MENÚ INFANTIL

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

Surtido de croquetas de jamón ibérico y tinta

Lomo de merluza a la romana con ratatouille

Solomillo de ternera con puré de patatas especial

POSTRE

Nutella para morir

BEBIDA

Agua y refrescos

70€

por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Hasta 12 años

*Incluye uvas y cotillón



HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2025 en horario de cena. Las reservas se realizarán entre las 20.00 y las 21.00h.

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva, se requiere el pago anticipado del 100% del menú elegido.

Todos los comensales de la reserva deberán elegir el mismo menú (excepto niños menores de 12 años) y notificar 10 días previos a la reserva el plato principal escogido.

Los menús no son modificables salvo en caso de alergias e intolerancias. Menú infantil aplicable a niños de hasta 12 años.

Los menús están sujetos a cambio por estacionalidad y disponibilidad del producto.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar con tarjeta bancaria a través de enlace seguro que enviaremos a su email en el momento de realizar el bloqueo de mesa. Dispondrá de 24 horas para confirmar la reserva con el pago.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada o modificada 72 horas antes de la fecha del evento con un reembolso total del importe abonado previamente. Si cancela o modifica después, le cobraremos el 50% del coste del menú íntegro a la tarjeta facilitada y si cancela en las últimas 24 horas el cargo sería del 100%.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:
reservas@grupodanigarcia.com

Teléfono: 918 05 25 56

Horario: Lunes a domingo 11:00h a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Bibó:
www.grupodanigarcia.com

NEXT STOP
2026



RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com