

LoBITO de MAR
MARBELLA



UN MAR DE
PROPÓSITOS

NEW YEARS EVE

2
0
2
6

2
0
2
5

MENÚ 1

Aperitivo

Mojama

Entrantes

Ostras con caviar

Carpaccio de gamba alistada y manzana verde

Sopa de marisco

Carabinero a la brasa y beurre blanc de amontillado

Principal

Lubina a la brasa, salsa de almendras y mejillones

Postre

Avellana del mar

Bodega

Copa de bienvenida - Juve & Camps Essential Xarel-lo

Menade Ardilla 2024

Izadi/selección reserva 2019

Menade sauvignon blanc dulce 2023

250€ por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye agua, refresco, cerveza, café o infusión

*Menú sujeto a cambios

*Incluye uvas y cotillón

LoBITO de MAR

MENÚ 2

Aperitivo

Mojama

Entrantes

Ostras con caviar

Tartar de ventresca con piñones y trufa negra

Carpaccio de gamba alistada y manzana verde

Sopa de marisco

Carabinero a la brasa y beurre blanc al amontillado

Principal

Lubina a la brasa, salsa de almendras y mejillones

Postre

Avellana del mar

Bodega

Copa de bienvenida - Juve & Camps Essential Xarel-lo

Menade Ardilla 2024

Izadi/selección reserva 2019

Menade sauvignon blanc dulce 2023

290€ por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye agua, refresco, cerveza, café o infusión

*Menú sujeto a cambios

*Incluye uvas y cotillón

LoBITO de MAR

MENÚ 3

Aperitivo

Mojama

Entrantes

Ostras con caviar

Tartar de ventresca, piñones y trufa negra

Carpaccio de gamba alistada y manzana verde

Sopa de marisco

Vieira con patata, vinagre de Módena y trufa

Carabinero a la brasa y beurre blanc al amontillado

Principal

Lubina a la brasa, salsa de almendras y mejillones

Postre

Avellana del mar

Bodega

Copa de bienvenida – Ruinart Brut

Menade Ardilla 2024

Izadi/selección reserva 2019

Menade sauvignon blanc dulce 2023

330€ por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye agua, refresco, cerveza, café o infusión

*Menú sujeto a cambios

*Incluye uvas y cotillón

LoBITO de MAR

INFANTIL

Surtido de croquetas de choco y gambas
Lobito de merluza a la romana con mini verduras
Solomillo de ternera con puré de patatas especial

Postre

Happy Hippo

Bodega

Agua y refrescos

70€ por persona

*10% IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Hasta 12 años

*Incluye uvas y cotillón

LOBITO de MAR

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: 951 55 45 54

Horario atención al cliente: lunes a domingo 11:00 a 22:00h

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Lobito de Mar Marbella: www.grupodanigarcia.com



LoBITO de MAR

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com
grupodanigarcia.com