

TRAGABUCHES

NOCHEVIEJA
CON SABOR
ANDALUZ



T

MENÚ I

APERITIVO

Jamón de bellota 5J

ENTRANTES

Milhoja de foie y manzana verde caramelizada

Cóctel de marisco

Ajoblanco con tartar de gamba y caviar

Arroz cremoso de trufa negra

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja, raíz de apio y brotes tiernos

POSTRE

Milhoja de hojaldre casero

BODEGA

Juve & Camps Essential Xarel-lo

Doña Felisa Chardonnay

Pago El Espino

Menade sauvignon blanc dulce

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

210€

(Precio por persona)

*10% IVA incluido

*Incluye pan y aceite

*Incluye uvas de la suerte y cotillón

*Menú sujeto a cambios

T

MENÚ II

APERITIVO

Jamón de bellota 5J

ENTRANTES

Milhoja de foie y manzana verde caramelizada

Cóctel de marisco

Atún ibérico, Ventresca de atún rojo, grasa de jamón y
AOVE

Ajoblanco con tartar de gamba y caviar

Arroz cremoso de trufa negra

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja, raíz de apio y brotes tiernos

POSTRE

Milhoja de hojaldre casero

BODEGA

Juve & Camps Essential Xarel-lo

Doña Felisa Chardonnay

Pago El Espino

Menade sauvignon blanc dulce

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

240€

(Precio por persona)

*10% IVA incluido

*Incluye pan y aceite

*Incluye uvas de la suerte y cotillón

*Menú sujeto a cambios

T

MENÚ III

APERITIVO

Jamón de bellota 5J

ENTRANTES

Milhoja de foie y manzana verde caramelizada

Carpaccio de quisquilla, limón y eneldo

Cóctel de marisco

Atún ibérico, Ventresca de atún rojo, grasa de jamón y
AOVE

Ajoblanco con tartar de gamba y caviar

Arroz cremoso de trufa negra

PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja, raíz de apio y brotes tiernos

POSTRE

Milhoja de hojaldre casero

BODEGA

Ruinart Brut

Doña Felisa Chardonnay

Pago El Espino

Menade sauvignon blanc dulce

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

280€

(Precio por persona)

*10% IVA incluido

*Incluye pan y aceite

*Incluye uvas de la suerte y cotillón

*Menú sujeto a cambios

T

MENÚ INFANTIL

MENÚ

Croquetas de jamón ibérico
Solomillo de ternera a la brasa con puré Robuchon

POSTRE

Tocino de cielo de chocolate con
chantilly de galleta y vainilla

BEBIDA

Agua y refrescos

70€

(Precio por persona)

*10% IVA incluido

*Incluye uvas de la suerte y cotillón

*Menú sujeto a cambios

*Hasta 12 años

T

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: 952 81 44 46

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

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Tragabuches.

www.grupodanigarcia.com



RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com