



UN AÑO  
MÁS PARA  
BRINDAR

**RIDO**  
DANI GARCÍA



# FIN DE AÑO I

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico  
Lata de caviar Dani García  
Tartar de atún, ají rojo y hierbas  
Yogur de foie, Oporto y parmesano  
Crema de patata ahumada, carabinero a la brasa y lardo ibérico  
Risotto de bogavante

## POSTRE

El último Sol del año de Marbella

## MARIDAJE

Juvé & Camps Essencial Xarel-LO  
Valdesil Sobre Lias 2022  
Viña Sastre Crianza 2020  
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL  
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

**260€ POR PERSONA**

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón





# FIN DE AÑO II

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico  
Lata de caviar Dani García  
Tartar de atún, ají rojo y hierbas  
Yogur de foie, Oporto y parmesano  
Crema de patata ahumada, carabinero a la brasa y lardo ibérico  
Risotto de bogavante  
Ravioli de rabo de toro y parmentier de patata trufada

## POSTRE

El último Sol del año de Marbella

## MARIDAJE

Juvé & Camps Essencial Xarel-LO  
Valdesil Sobre Lias 2022  
Viña Sastre Crianza 2020  
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL  
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

**320€ POR PERSONA**

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón





# FIN DE AÑO III

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico  
Lata de caviar Dani García  
Tartar de atún, ají rojo y hierbas  
Milhoja de foie, manzana y queso de cabra caramelizado  
Crema de patata ahumada, carabinero a la brasa y lardo ibérico  
Risotto de bogavante y trufa blanca  
Lenguado a la meunière y verduras de invierno  
Ravioli de rabo de toro y parmentier de patata trufada

## POSTRE

El último Sol del año de Marbella

## MARIDAJE

R de Ruinart Brut Champagne  
Pazo Barrantes Flor d Eira 2021  
Marqués de Murrieta Reserva 2018  
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL  
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

**360€ POR PERSONA**

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón





# 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 uvas y cotillón

\*Hasta 12 años

# CONDICIONES

## HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2023 en horario de cena. Las reservas se realizarán entre las 20.00 y las 21.00h.

## CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva el cliente debe introducir los datos de su tarjeta bancaria para realizar la compra del menú elegido. Los menús no son modificables. Solo se podrán modificar en caso de alergias e intolerancias. Menús sujetos a cambio por estacionalidad del producto. Menú infantil hasta 12 años.

## FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar a través de la web introduciendo los datos de su tarjeta bancaria el mismo día que se realiza el bloqueo de su mesa, dispondrá de 24 horas para ello.

## 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](mailto:reservas@grupodanigarcia.com)

Teléfono: +34 918 052 556

Horario atención al cliente: Lunes a domingo 11:00 a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de BiBo Madrid:

[www.grupodanigarcia.com](http://www.grupodanigarcia.com)





**RESERVAS**

[reservas@grupodanigarcia.com](mailto:reservas@grupodanigarcia.com)

[grupodanigarcia.com](http://grupodanigarcia.com)