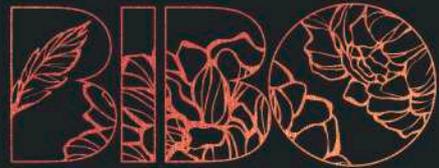




UN AÑO
MÁS PARA
BRINDAR



° BIDO °
° 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

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





RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com