Una NOCHEVIEJA

RESALÁ

LoBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

AÑO NUEVO I

APERITIVO

Mojama de atún rojo de Almadraba

ENTRANTES

Ostras con Mignonette de Palo Cortado
Tartar duo de descargamento y ventresca con trufa negra
Hojaldre casero de mantequilla relleno de marisco
Carabinero Beurre blanc al Palo Cortado y caviar

PRINCIPAL

Lubina asada con puré Robuchon y emulsión de champagne

POSTRE

Torrija caramelizada, helado de yogur y frutos rojos

MARIDAJE

Copa de bienvenida-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Menade Verdejo 2023
Izadi Selección Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
uvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

250€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y aceite

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LoBITO de MAR
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

AÑO NUEVO II

APERITIVO

Mojama de atún rojo de Almadraba

ENTRANTES

Ostras con Mignonette de Palo Cortado
Tartar duo de descargamento y ventresca con trufa negra
Carpaccio de gamba alistada al ajillo
Hojaldre casero de mantequilla relleno de marisco
Carabinero Beurre blanc al Palo Cortado y caviar

PRINCIPAL

Lubina asada con puré Robuchon y emulsión de champagne

POSTRE

Torrija caramelizada, helado de yogur y frutos rojos

MARIDAJE

Copa de bienvenida-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Menade Verdejo 2023
Izadi Selección Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
uvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

290€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y aceite

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LoBITO de MAR
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

AÑO NUEVO III

APERITIVO

Mojama de atún rojo de Almadraba

ENTRANTES

Ostras con Mignonette de Palo Cortado
Tartar duo de descargamento y ventresca con trufa negra
Anchoas con trufa negra
Carpaccio de gamba alistada al ajillo
Hojaldre casero de mantequilla relleno de marisco
Carabinero Beurre blanc al Palo Cortado y caviar

PRINCIPAL

Lubina asada con puré Robuchon y emulsión de champagne

POSTRE

Torrija caramelizada, helado de yogur y frutos rojos

MARIDAJE

Copa de bienvenida-R de Ruinart Brut
Menade Verdejo 2023
Izadi Selección Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

330€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y aceite

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LoBITO de MAR
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

SPECIAL BAR MENU

APERITIVO

Mojama de atún rojo de Almadraba

ENTRANTES

Ostras con Mignonette de Palo Cortado
Tartar duo de descargamento y ventresca con trufa negra
Carabinero Beurre blanc al Palo Cortado y caviar

PRINCIPAL

Lubina asada con puré Robuchon y emulsión de champagne

POSTRE

Torrija caramelizada, helado de yogur y frutos rojos

MARIDAJE

Copa de bienvenida-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Menade Verdejo 2023
Izadi Selección Reserva 2019
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
uvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

200€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y aceite

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

LoBITO de MAR
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

INFANTIL

MENÚ

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

DULCES RESALAOS

Happy hippo

BEBIDA

Agua y refrescos

70€ POR PERSONA

10% IVA incluido
Incluye uvas y cotillón
*Hasta 12 años

LoBITO de MAR
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

CONDICIONES

HORARIOS
El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2024 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: +34 951 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
EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

LoBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com