

BRINDEMOS
ESTA
NOCHE VIEJA



POR LAS
NUEVAS
TRADICIONES

TRAGABUCHES
HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA

FIN DE AÑO I

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

ENTRANTES

Individual

Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada
Salmonete soasado a la roteña

Compartir

Láminas de chuleta curada y vinagreta de trufa negra
Salpicón de mariscos al natural
Tartar de gamba blanca y beurre blanc de oveja y caviar

PRINCIPAL

(Uno a escoger)

Lomo de pargo asado a la parrilla y patatas guisadas
Paletilla de cordero lechal asada, puré trufado de apiobola
y jugo de carne

POSTRE

Milhojas de hojaldre casero de mantequilla con nata y
crema a la vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Doña Felisa Cloe Chardonnay 2023
Cortijo de Los Aguilares Pago El Espino 2021
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

210 POR PERSONA €

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan, mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA

FIN DE AÑO II

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

ENTRANTES

Individual

Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada
Papada confitada, carabineros asados y puré cremoso de patatas
Salmonete soasado a la roteña

Compartir

Láminas de chuleta curada y vinagreta de trufa negra
Salpicón de mariscos al natural

PRINCIPAL (Uno a escoger)

Lomo de pargo asado a la parrilla y patatas guisadas
Paletilla de cordero lechal asada, puré trufado de apiobola
y jugo de carne

POSTRE

Milhojas de hojaldre casero de mantequilla con nata y
crema a la vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Doña Felisa Cloe Chardonnay 2023
Cortijo de Los Aguilares Pago El Espino 2021
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

240 POR PERSONA €

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan, mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

TRAGABUCHES
HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA

FIN DE AÑO III

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

ENTRANTES

Individual

Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada
Papada confitada, carabineros asados y puré cremoso de patatas
Salmonete soasado a la roteña

Compartir

Láminas de chuleta curada y vinagreta de trufa negra
Salpicón de mariscos al natural
Almejas en jugo de ibéricos y albahaca
Ensalada de bogavante

PRINCIPAL (Uno a escoger)

Lomo de pargo asado a la parrilla y patatas guisadas
Paletilla de cordero lechal asada, puré trufado de apiobola
y jugo de carne

POSTRE

Milhojas de hojaldre casero de mantequilla con nata y
crema a la vainilla

BODEGA

Copa de bienvenida-R de Ruinart Brut
Doña Felisa Cloe Chardonnay 2023
Cortijo de Los Aguilares Pago El Espino 2021
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel-lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

280 POR PERSONA €

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan, mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios

TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA

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€ 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 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: +34 952 814 446

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

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Tragabuches : www.grupodanigarcia.com



TRAGABUCHES

HONESTO & ANDALUZ • DANI GARCÍA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com
grupodanigarcia.com