

LOBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCÍA

Brindemos
juntos por un
año mar



AÑO NUEVO I

OSTRAS CON MIGNONETTE DE PALO CORTADO
TARTAR DUO DE DESCARGAMENTO Y VENTRESCA DE ATÚN
FIDEOS GUIADOS CON BOGAVANTE Y ALMEJAS
CARABINERO A LA BRASA, BEURRE BLANC DE VINO RANCIO CON CAVIAR
LUBINA ASADA, CREMA DE HINOJO Y AVE CON PURÉ ROBUCHON

EL ÚLTIMO POSTRE DEL AÑO

TORRIJA DE NAVIDAD, HELADO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

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

250€ POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón

LoBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCÍA

AÑO NUEVO II

OSTRAS CON MIGNONETTE DE PALO CORTADO

TARTAR DUO DE DESCARGAMENTO Y VENTRESCA DE ATÚN

SALPICÓN DE MARISCO

FIDEOS GUIADOS CON BOGAVANTE Y ALMEJAS

CARABINERO A LA BRASA, BEURRE BLANC DE VINO RANCIO CON CAVIAR

LUBINA ASADA, CREMA DE HINOJO Y AVE CON PURÉ ROBUCHON

EL ÚLTIMO POSTRE DEL AÑO

TORRIJA DE NAVIDAD, HELADO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

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

290€ POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón

LoBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCÍA

AÑO NUEVO III

OSTRAS CON MIGNONETTE DE PALO CORTADO

TARTAR DUO DE DESCARGAMENTO Y VENTRESCA DE ATÚN

ANCHOAS CON TRUFA

SALPICÓN DE MARISCO

FIDEOS GUIADOS CON BOGAVANTE Y ALMEJAS

CARABINERO A LA BRASA, BEURRE BLANC DE VINO RANCIO Y CAVIAR

LUBINA ASADA, CREMA DE HINOJO Y AVE CON PURÉ ROBUCHON

EL ÚLTIMO POSTRE DEL AÑO

TORRIJA DE NAVIDAD, HELADO DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS

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

330€ POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón

LoBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCÍA

INFANTIL

SURTIDO DE CROQUETAS DE CHOCO Y GAMBAS

LOMITO DE MERLUZA A LA ROMANA CON MINI VERDURITAS

SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS ESPECIAL

DULCES RESALAO

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 GARCÍA

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. Sólo se podrán modificar en caso de alergias e intolerancias. Menús sujetos a cambios por estacionalidad del producto. Menú infantil hasta 12 años.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar por el link 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: +34 951 554 554
Horario atención al cliente: Lunes a domingo 11:00 a 22:00h;
Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Lobito de mar: www.grupodanigarcia.com

LOBITO de MAR
EL BAR RESALAO DE DANI GARCÍA

LOBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCÍA

Brindemos
juntos por un
año mar



RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com