ENCUENTROS
de
NAVIDAD
BIBO
DANI GARCÍA

MENÚ I

- APERITIVO -

Gazpacho

- ENTRANTES A COMPARTIR -

Ensaladilla rusa con 6 huevos de codorniz
Ceviche amarillo de corvina con maíz fresco, manzana y jalapeños
Langostinos tempura, kimchi y tobiko
Brioche de rabo de toro

- PRINCIPAL -

A elegir entre:
Solomillo de ternera French garden
Bacalao asado, provenzal de pimientos de piquillo

- POSTRE -

Arroz con leche fresca

- BODEGA -

Pazo Barrantes Flor D'Eira 2022
Viña Sastre Crianza 2021
Cocktail
Agua, cerveza, refresco, café o infusión

60€ por persona

*10% IVA Incluido
*Incluye servicio de pan y mantequilla
*Menú sujeto a cambios

BIBO
DANI GARCÍA

MENÚ II

– APERITIVO –

Gazpacho

– ENTRANTES A COMPARTIR –

Ensaladilla rusa con 6 huevos de codorniz
Ceviche amarillo de corvina con maíz fresco,
Dúo tartar de atún akami y salmón
Langostinos Robuchon crujiente y albahaca
Ensalada de bimi y kale con aliño de miel y mostaza
y sésamo negro

– PRINCIPAL –

A elegir entre:
Pluma de cerdo ibérico marinada, patata ratte,
mojo con acelgas
Lenguado a la Meunière, mantequilla avellanada,
cogollos a la brasa y trufa negra melanosporum

– POSTRE –

Mousse de chocolate y chantilly de vainilla

– BODEGA –

Pazo Barrantes Flor D'Eira 2022
Viña Sastre Crianza 2021
Cocktail
Agua, cerveza, refresco, café o infusión

65€ por persona
*10% IVA Incluido
*Incluye servicio de pan y mantequilla
*Menú sujeto a cambios

BIBO
DANI GARCÍA

MENÚ III

- APERITIVO -

Gazpacho

- ENTRANTES A COMPARTIR -

Guacamole hecho al momento

Ensaladilla rusa con 6 huevos de codorniz

Tartar de atún toro con soja, sésamo con yuzu y yema curada

Brioche de rabo de toro

Berenjena asada al pesto

Lubina frita en adobo

- PRINCIPAL -

A elegir entre:

Solomillo de ternera French garden

Lenguado a la Meunière, mantequilla avellanada y cogollos a la brasa

- POSTRE -

Nutella para morir

- BODEGA -

Pazo Barrantes Flor D'Eira 2022

Viña Sastre Crianza 2021

Cocktail

Agua, cerveza, refresco, café o infusión

75€ por persona

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

BIBO DANI GARCÍA

CONDICIONES

HORARIOS

De lunes a domingo los eventos celebrados por la noche, disfrutarán del espacio a partir de las 20:00h.

Si su reserva es entre 20:00h-21:00h tendrá una duración máxima de 2.30h.
Estas condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 1 de diciembre de 2024 al 5 de enero de 2025, pudiendo verse modificadas, sobre todo, en lo referente a la exclusividad del local y su horario.

CONDICIONES DE RESERVA

Menú a mesa completa: el grupo tiene que elegir un único para todos los comensales, no hay opción de elegir diferentes menús.

El plato principal deberá elegirse con antelación a la reserva.

Menús válidos para reservas de 8. Para confirmar la reserva el cliente debe facilitar los datos de su tarjeta de débito/crédito.

Si el menú elegido tiene plato principal a escoger, el grupo deberá indicar su elección con una antelación mínima de 5 días previos a la fecha reservada; en caso contrario, el restaurante se reserva el derecho a servir el nº de cada opción según disponibilidad de producto. Entrantes y postres a compartir.

Los menús solo serán modificables en caso de alergias e intolerancias.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se pueden abonar mediante transferencia antes de la fecha del evento o mediante pago directo en el restaurante.

*Se aceptan los pagos en efectivo o en tarjeta.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72 horas antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste adicional. Si cancela después, le cobraremos 25 euros por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24 horas, se realizará el cobro del menú integro.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:
reservas@grupodanigarcia.com
Teléfono: 918 05 25 56
Horario: Lunes a domingo 11:00h a 22:00h;
Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de BiBo Dani García. www.grupodanigarcia.com

BiBo DANI GARCÍA

BIBO
DANI GARCÍA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com