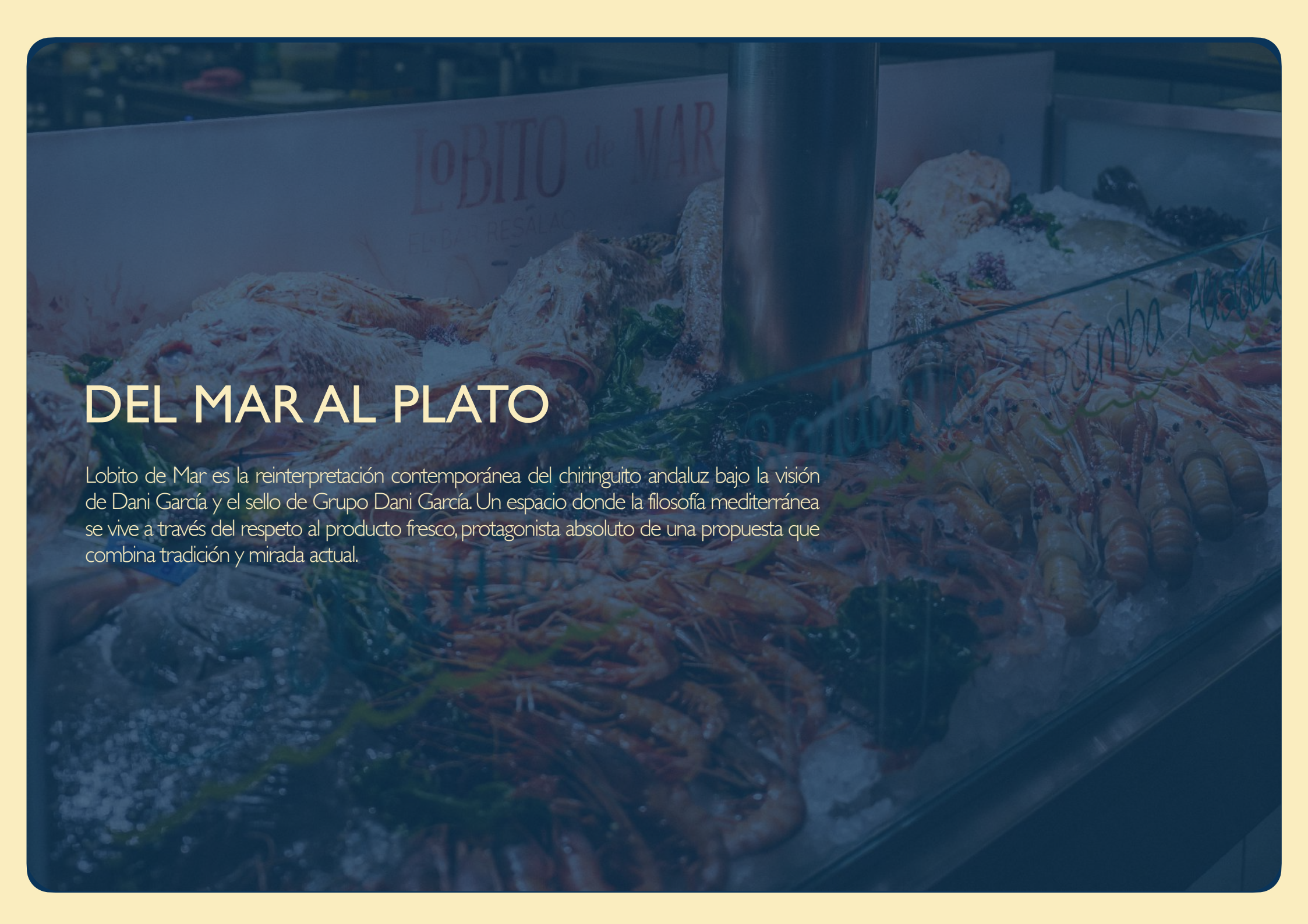




LOBITO DE MAR

EVENTOS & GRUPOS 2026 | IBIZA



DEL MAR AL PLATO

Lobito de Mar es la reinterpretación contemporánea del chiringuito andaluz bajo la visión de Dani García y el sello de Grupo Dani García. Un espacio donde la filosofía mediterránea se vive a través del respeto al producto fresco, protagonista absoluto de una propuesta que combina tradición y mirada actual.



MENÚ MAREA

ENTRANTES A COMPARTIR

CARPACCIO DE ATÚN
ANCHOA MANTEQUILLA
ENSALADILLA RUSA DE ANGIULA
AHUMADA
CROQUETA DE CHIPIRÓN
GAMBA BLANCA
PEPITO DE VENTRESCA

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DE POLLO DE COQUELET

POSTRES

TARTA DE QUESO FRESCO

80€ pp

MENÚ ANCLA

ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADA DE TOMATE IBICENCO
CRUDO DE VIEIRA
TARTAR DE ATÚN, ALI OLÍ DE LIMÓN
Y PATATA PAJA
CROQUETAS DE GAMBA BLANCA
ALMEJAS
PEPITO DE VENTRESCA CON HUEVO
FRITO Y PIMIENTO

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DE MARISCO Y PESCADO

POSTRES

TARTA DE QUESO FRESCO

90€ pp

MENÚ SALITRE

ENTRANTES A COMPARTIR

CARPACCIO DE CHULETÓN DE
ATÚN
GUACAMOLE CON GAMBA CRISTAL
CRUJIENTE
QUISQUILLAS
ENSALADILLA DE CANGREJO Y
CAVIAR
CROQUETA DE GAMBA BLANCA
PEPITO DE VENTRESCA CON HUEVO
FRITO Y PIMIENTO

PLATO PRINCIPAL

ARROZ NEGRO DE RAPE Y
CHIPIRONES DE ANZUELO

POSTRES

100€ pp

BODEGAS

OPCIÓN 1

MENADE ARDILLA D.O. CASTILLA Y LEÓN
VIÑA SASTRE ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y CAFÉ

25€ pp

OPCIÓN 2

MENADE ARDILLA D.O. CASTILLA Y LEÓN
VIÑA SASTRE ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO
CAVA JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL D.O. CAVA
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y CAFÉ

29€ pp

OPCIÓN 3

MENADE ARDILLA D.O. CASTILLA Y LEÓN
VIÑA SASTRE ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO
CAVA JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL D.O. CAVA
SIERRAS DE MÁLAGA
AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y CAFÉ

32€ pp

EXTRAS EVENTOS

COCKTAIL EXPERIENCES

DISFRUTA DE UNA MASTERCLASS DE LA MANO DE NUESTROS EXPERTOS COCTELERAS DE LA ELABORACIÓN Y POSTERIOR DEGUSTACIÓN DE TRES DE NUESTROS COCKTAILS. DISPONIBLE EN TODOS LOS RESTAURANTES DE GRUPO DANI GARCÍA.

WHISKY SOUR DE CALABAZA

Whisky de malta, mix de cítricos y jengibre, azúcar de calabaza ahumada y clara de huevo.

Nuestro cóctel más clásico se mantienen perenne gracias a su éxito

SHERRY COBBLE

Vino fino, naranja, limón, pomelo y saccharum de cítricos.

Trago largo y fresco, ligero en alcohol y con notas cítricas.

MUME

Ron añejo, Umeshu, saccharum de cítricos y amargo de cacao.

Sencillo y redondo gracias a las notas de barrica del ron y el toque de la ciruela macerada.

50€ pp

WHISKY BAR EXPERIENCES

TRES REFERENCIAS DE WHISKY A ELEGIR ENTRE LA SELECCIÓN REALIZADA POR NUESTRO EXPERTO BARTENDER EN LAS SECCIONES BLENDED EXPERIENCE. SINGLE MALT CONTRASTES Y AMERICAN STYLE.

UNA EXPERIENCIA A DISFRUTAR EN CUALQUIERA DE LOS RESTAURANTE DE GRUPO DANI GARCÍA.

36€ pp

WELCOME DRINK

WELCOME DRINK CON JAMÓN IBÉRICO.

20€ pp

EXTRAS EVENTOS

OPEN BAR

ESTÁNDAR BRANDS

Ginebra Raku Gin, Larios 12 y Larios Rosé.
Ron Brugal Extraviejo / Brugal Doble Reserva,
Santísima Trinidad Blanco y Santísima Trinidad
7 años.

Whisky Johnie Walker Red Label y Jack
Daniel's.

Tequila 1800 Blanco, Reposado y Añejo.

1 HORA: 25€ pp
2 HORAS: 40€ pp
HORA EXTRA: 20€ pp

PREMIUM BRANDS

Ginebra Sipsmith. Ron Brugal 1888 y Santísima
Trinidad 15 años.

Whisky Macalían 12 Years Double Cask y
Hibiki Harmony.

Vodka Belvedere y Grey Goose.
Tequila Maestro Dobl.

1 HORA: 35€ pp

The background of the page is a faded, high-angle photograph of a dining table. It features several plates of food: a row of small, round, golden-brown fried items (possibly croquettes) on a white plate; a bowl of yellow soup topped with diced vegetables and herbs; and a large plate of mussels in a dark sauce. Silverware, including forks and knives, is also visible on the table.

Eleva tu evento con nuestros espacios extraordinarios, diseñados cuidadosamente para adaptarse a cualquier ocasión. Ya sea una cena formal, un cóctel o un evento exclusivo con entretenimiento, ofrecemos opciones versátiles ajustadas a tus necesidades. En Lobito de Mar, nos comprometemos a hacer que cada momento sea inolvidable. Podemos crear la experiencia perfecta para cualquier tamaño de grupo, garantizando que tu próximo evento sea único.

CAPACIDAD Y DISPOSICIÓN DE SALA

- PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN

CONDICIONES

- **CONFIRMACIÓN Y BLOQUEO DEL ESPACIO:**
PARA LA CONFIRMACIÓN DEL EVENTO Y EL BLOQUEO EN FIRME DEL ESPACIO, SERÁ NECESARIO EL ABONO DE UN DEPÓSITO CORRESPONDIENTE AL 20% DEL PRESUPUESTO INICIAL.
- **LIQUIDACIÓN DEL EVENTO:**
EL IMPORTE RESTANTE DEBERÁ ABONARSE, COMO MÁXIMO, CON UNA ANTELACIÓN DE 7 DÍAS A LA FECHA DEL EVENTO.
- **MENÚS Y SELECCIÓN DE LA BODEGA:**
LA ELECCIÓN FINAL DE MENÚS Y BODEGA DEBERÁ CONFIRMARSE AL MENOS CON UNA SEMANA DE ANTELACIÓN, INCLUYENDO INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE POSIBLES ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- **NÚMERO DE ASISTENTES:**
EL NÚMERO DEFINITIVO DE COMENSALES DEBERÁ SER COMUNICADO CON UN MÍNIMO DE 72 HORAS DE ANTELACIÓN. ESTE NÚMERO SERÁ EL QUE SE TOME COMO BASE PARA LA FACTURACIÓN FINAL.
- **FORMAS DE PAGO:**
EL PAGO SE REALIZARÁ MEDIANTE PREPAGO, BIEN POR TRANSFERENCIA BANCARIA O A TRAVÉS DE PASARELA DE PAGO CON TARJETA DE CRÉDITO.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- **GRUPOS MENORES DE 30 PERSONAS:**
CANCELACIÓN SIN GASTOS HASTA 72 HORAS ANTES DEL EVENTO.
REDUCCIÓN DE COMENSALES PERMITIDA HASTA 24 HORAS ANTES. PASADO ESTE PLAZO, SE FACTURARÁ EL MENÚ Y BODEGA PREVIAMENTE CONFIRMADOS.
- **GRUPOS DE MÁS DE 30 PERSONAS O EVENTOS EN EXCLUSIVIDAD:**
CANCELACIÓN SIN GASTOS HASTA 30 DÍAS ANTES DEL EVENTO.
EL DEPÓSITO O PAGO PREVIO NO ES REEMBOLSABLE, PERO PODRÁ CONSERVARSE COMO CRÉDITO PARA UNA FUTURA OCASIÓN.
EN CASO DE CANCELACIÓN CON MÁS DE 30 DÍAS DE ANTELACIÓN, EL IMPORTE ABONADO SERÁ REEMBOLSADO EN SU TOTALIDAD.



MÁS INFORMACIÓN

Por favor, envía tus dudas a
grupos@grupodanigarcia.com
Teléfono: +34 951 554 554

Horario de atención:
Lunes a domingo de 11:00 a 22:00



LOBITO DE MAR

IBIZA