



LOBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA

MADRID

MENÚ BRONCE



65€ por persona | IVA incluido

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de anguila ahumada
Carpaccio de chuletón
Concha fina a la parrilla
Almeja en salsa verde
Anchoa naranja
Pulpo a la gallega
Brioche serranito de ventresca de atún con
huevo frito y pimienta
Albóndiga con tomate

INDIVIDUAL

Arroz seco de pollo coquelet

ENDÚLZATE CON...

Tarta de chocolate 70%

Incluye pan y aceite de oliva virgen extra

MENÚ PLATA



75€ por persona | IVA incluido

PARA COMPARTIR

Ensalada de tomates, jugo de aceituna verde,
naranja y cebolla fresca
Patata aliñada con tartar de atún rojo
y aceite de oliva
Sardina ahumada, jugo de ajoblanco malagueño,
higos y vinagre de módena
Almeja en salsa verde
Mejillones vapor
Gambas al ajillo
Baby burger de atún con canónigos

INDIVIDUAL

T-bone de atún
Patatas panadera

ENDÚLZATE CON...

Tarta de queso fresco

Incluye pan y aceite de oliva virgen extra

MENÚ ORO



85€ por persona | IVA incluido

PARA COMPARTIR

Tortilla de bacalao
Ensaladilla de anguila ahumada
Guacamole hecho al momento con gamba cristal frita
Concha fina al natural
Almeja gorda gallega
Pulpo a la gallega
Gamba blanca de Málaga (plancha/cocida)
Gamba cristal con huevo

INDIVIDUAL

Arroz meloso de bogavante

ENDÚLZATE CON...

Flan de vainilla huevo y chantilly de vainilla

Incluye pan y aceite de oliva virgen extra

CONDICIONES DE LA RESERVA



PARA GRUPOS INFERIORES A 30 PAX:

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 pagos en efectivo o en tarjeta.

Para la reserva y bloqueo del espacio se requiere un 20% del estimado del total del evento.

El número total de comensales tienen que ser confirmados 5 días antes del evento.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72h antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste. Si cancela dentro de estas 72h, se le cobrará 25€ por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24h se realizará el cobro íntegro del menú elegido.

PARA GRUPOS SUPERIORES A 30 PAX:

FORMAS DE PAGO

Una vez confirmada la fecha del evento, el cliente deberá realizar un depósito del 20% del total del evento, y 10 días antes el 80% restante.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

10 días antes de la fecha de celebración, el cliente debe confirmar el número final de asistentes. Las bajas no notificadas no se devolverán.

*Debido al carácter temporal de algunos de nuestros platos, estos pueden estar sujetos a modificación. En este caso se informará con antelación.

CONDICIONES DEL ESPACIO



Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

grupos@grupodanigarcia.com

Teléfono: + 34 910 889 440

Horario: Lunes a domingo 11:00h a 22:00h

www.grupodanigarcia.com

De lunes a domingo los eventos celebrados por la mañana, disfrutarán del espacio a partir de las 13:00h y los eventos por la noche, disfrutarán del espacio a partir de las 20:00h.

Disponemos de dos reservados en la planta baja de nuestro restaurante.

- RESERVADO 1: con capacidad máxima de 30 comensales, la exclusividad de esta sala es de 2.000€ + IVA. En caso de no necesitar la exclusividad de la sala y si son menos de 20 comensales podría ser compartida con otras reservas, a partir de 20 comensales la exclusividad de su reservado sería gratuita.

- RESERVADO 2: capacidad máxima de 17 comensales la exclusividad es de 1.500€ + IVA. En caso de no necesitar la exclusividad de la sala y si son 10 o menos comensales podría ser compartida con otras reservas, a partir de 10 comensales la exclusividad de su reservado sería gratuita.

En el caso de necesitar la exclusividad al completo de la planta baja de restaurante para su grupo, el coste sería la suma de ambos reservados.

Estas condiciones aquí expuestas entran en vigor del 1 de enero de 2025 al 31 de diciembre de 2025, pudiendo verse modificadas.

LoBITO de MAR

EL BAR RESALAO DE DANI GARCIA