



MALANDRO

MENÚ NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE MENU

MENÚ NOCHEVIEJA

ENTRANTES

Aperitivo del Chef

Jamón Ibérico de bellota Rva Tartessos DO Jabugo

Consomé al oloroso de Leon Domecq

Flor de alcachofa a la brasa, foie, gelée de px

PRINCIPALES

Lenguado braseado meunière, mini patata asada

Solomillo de buey wellington, cremoso de patata trufada, salsa de carne

POSTRE

La clásica Sacher, chantilly, helado cremoso de turrón

BODEGA DURANTE LA CENA

Maruja manzanilla pasada en rama Bodegas Juan Piñero DO Manzanilla

La Pola Blanco 2021 Modelo DO Ribeira Sacra -

Imperial Reserva 2018 DOC La Rioja -

Don PX Joven Dulce (DO Montilla Moriles)

André Clouet Brut AOC Champagne -

Cotillón y 2 horas de barra libre

Precio por persona

250€ iva incluido

NEW YEAR'S EVE MENU

STARTERS

Chef's Apetizer

100% Iberian Acorn-Fed Ham from Tartessos, DO Jabugo

Sherry-Scented Consommé by Leon Domecq

Grilled Artichoke Blossom with foie gras and PX gelée

MAIN

Grilled Sole Meunière, roasted baby potatoes

Beef Wellington, truffled potato cream and beef jus

DESSERT

Classic Sacher Torte, Chantilly cream and creamy nougat ice cream

WINE SELECTION

Maruja manzanilla pasada en rama Bodegas Juan Piñero DO Manzanilla

La Pola Blanco 2021 Modelo DO Ribeira Sacra -

Imperial Reserva 2018 DOC La Rioja -

Don PX Joven Dulce (DO Montilla Moriles)

André Clouet Brut AOC Champagne -

Party Favors and 2 hours of open bar

Price per person

250€ VAT Included

**MALA
NDRO**

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

En el momento de la formalización de la reserva, se procederá a realizar el prepago de la totalidad del servicio por cada uno de los comensales.

Se requiere media etiqueta.

Hora de llegada al establecimiento a las 20:30 horas.

Es imprescindible comunicar alergias e intolerancias al realizar la reserva.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

Si el cliente cancela la reserva con al menos 7 días de anticipación, conllevará la pérdida del 20% del depósito.

En caso de cancelación dentro de las 72 horas previas al evento, se reembolsará el 50% del pago. Después de este plazo, no se realizará ningún reembolso como compensación.

En cuanto a la reducción de comensales, si se notifica con al menos 48 horas de antelación, se devolverá el importe de los menús cancelados, siempre que no superen el 30% del total de asistentes. Fuera de este plazo, no habrá reembolso y tampoco se servirán los menús de los comensales que no asistan.

CONTACTO:

Irene Marín

marketing@malandrorestaurante.es

BOOKING REQUIRED:

At the time of confirming the reservation, full prepayment for each guest will be required.

Half a label dress code is required.

Arrival time at the establishment is 8:30 PM.

Please inform us of any allergies or intolerances also food restrictions that you may have when you make the reservation.

CANCELLATION POLICY

If the client cancels the reservation at least 7 days in advance, 20% of the deposit will be forfeited.

In case of cancellation within 72 hours prior to the event, 50% of the payment will be refunded. After this period, no refund will be provided as compensation.

Regarding a reduction in guests, if notified at least 48 hours in advance, the cost of the canceled menus will be refunded, provided the reduction does not exceed 30% of the total attendees. Beyond this timeframe, no refund will be issued, and menus for absent guests will not be served.

CONTACT:

Irene Marín

marketing@malandrorestaurante.es