



MENÚS
NAVIDAD

2024

MALANDRO

MENÚ 1

Todos los platos a compartir cada 4 personas

ENTRANTES

Aperitivo del chef

Picanha de vaca madurada 120 días en casa, AOVE, sal en escamas

Habitas salteadas, yema de huevo y crujiente de ibérico

Flor de alcachofa a la brasa, aceite de albequina y sal en escamas *(individual)*

PRINCIPAL

Entraña braseada de Angus *(cada 2 personas)*

Papín trufado & parmesano

POSTRE

Selección de tartas caseras

Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco _ Viña Barredero 100% Zalema
(DO Condado de Huelva)

Vino Tinto_ Marquez y Bengoa Reserva
(DOC La Rioja)

Cervezas, refrescos, agua mineral

**Opcional Copa de bienvenida de Champagne André Clouet
(AOC Champagne) 11€ por persona**

**Opcional añadir Copa combinado (marcas nacionales)
7€ por persona**

50€

iva incl



MENÚ 2

Todos los platos a compartir cada 4 personas

ENTRANTES

Aperitivo del chef

Jamón ibérico de Bellota 100% DOP
Jabugo

Chuleta de tomate rosa, burrata y espuma
de tomate

Croquetas cremosas de rabo de toro

PRINCIPAL

T-Bone de vaca vieja en dos experiencias
(Brasa&Tartar)

Patatas fritas & Pimiento del padrón

POSTRE

Selección de tartas caseras

Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco _ Viña Barretero 100% Zalema
(DO Condado de Huelva)

Vino Tinto_ Marquez y Bengoa Reserva
(DOC La Rioja)

Cervezas, refrescos, agua mineral

**Opcional Copa de bienvenida de Champagne André Clouet
(AOC Champagne) 11€ por persona**

**Opcional añadir Copa combinado (marcas nacionales)
7€ por persona**

60€

iva incl



MENÚ 3

ENTRANTES

a compartir cada 4 personas

Aperitivo del chef

Picanha de vaca madurada 120 días en casa, AOVE, sal en escamas

Carpaccio de cigala aliñado con salmorejo y tapenade de aceituna negra

Croquetas cremosas de rabo de toro

Flor de alcachofa a la brasa, aceite de albequina y sal en escamas *(individual)*

PRINCIPAL INDIVIDUAL *a elegir*

Solomillo de ternera sobre cremoso de boniato

–
Lomo de corvina a la brasa, texturas de hinojo

POSTRE

Selección de tartas caseras

Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco _ Viña Barredero 100% Zalema
(DO Condado de Huelva)

Vino Tinto_ Marquez y Bengoa Reserva
(DOC La Rioja)

Cervezas, refrescos, agua mineral

**Opcional Copa de bienvenida de Champagne André Clouet
(AOC Champagne) 11€ por persona**

**Opcional añadir Copa combinado (marcas nacionales)
7€ por persona**

70€

iva incl



MENÚ CÓCTEL 1

*Duración del servicio de comida y barra
libre de 90min*

45€

iva incl

ENTRANTES

Gilda doble anchoa

Taquitos de salchichón ibérico de Bellota

Morcilla Ibérica de Bellota

Tabla de quesos

(Zamorano Añejo, Reserva, Pajarete Curado,
Manchego Curado de trufa, Asturiano La Peral Azul)

Chupito de salmorejo

Croqueta de jamón

Bolita de flamenquín cordobés

Bikini chorreante de cheddar &

pastrami ahumado

Mollete de chicharron & queso payoyo

BODEGA

Vino Blanco _ Viña Barredero 100% Zalema
(DO Condado de Huelva)

Vino Tinto_ Marquez y Bengoa Reserva
(DOC La Rioja)

Cervezas, refrescos, agua mineral

**Opcional Copa de bienvenida de Champagne André Clouet
(AOC Champagne) 11€ por persona**

**Opcional añadir Copa combinado (marcas nacionales)
7€ por persona**



MENÚ CÓCTEL 2

Duración del servicio de comida y barra
libre de 90min

50€

iva incl

ENTRANTES

Jamón ibérico 100% Bellota

Caña de lomo ibérica 100% Bellota

Tabla de quesos
(Zamorano Añejo, Reserva, Pajarete Curado,
Manchego Curado de trufa, Asturiano La Peral
Azul)

Chupito de salmorejo cordobés

Anchoa 00 sobre pan brioche tostado y
mantequilla ahumada

Croquetas de jamón

Bolita de flamenquín cordobés

Brioche de rabo de toro desmigao, boletus
confitados & mayonesa de su jugo

Rulo de carpaccio de presa ibérica marinada

BODEGA

Vino Blanco _ Viña Barretero 100% Zalema
(DO Condado de Huelva)

Vino Tinto_ Marquez y Bengoa Reserva
(DOC La Rioja)

Cervezas, refrescos, agua mineral

**Opcional Copa de bienvenida de Champagne André Clouet
(AOC Champagne) 11€ por persona**

**Opcional añadir Copa combinado (marcas nacionales)
7€ por persona**



Todos los menús incluyen barra libre de las bebidas detalladas en cada uno de ellos.

Disponible durante el servicio de comida, desde que estén todos los comensales presentes hasta que se sirva el postre.

BODEGAS OPCIONALES

BODEGA PREMIUN

Vino Blanco _ Quinta Apolonia de Belondrade y Lurton (DO Rueda)

Vino Tinto _ Marqués de Murrieta Reserva 2019 (DOC La Rioja)

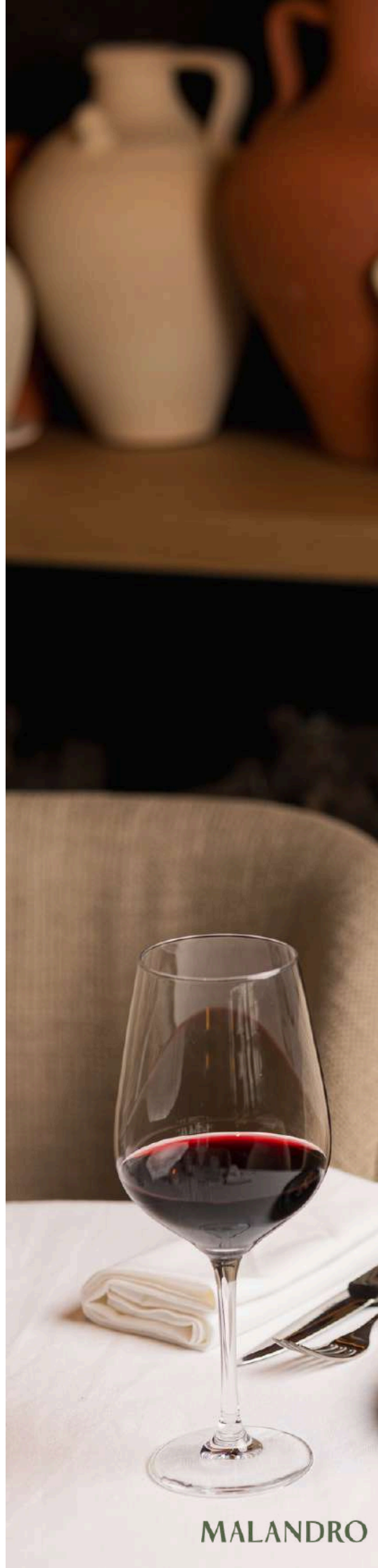
10€ por persona

BODEGA DE LUJO

Vino Blanco _ La Pola 2021 Godello (DO Ribeira Sacra)

Vino Tinto _ Malleolus 2021 Emilio Moro (DO Ribera del Duero)

25€ por persona



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Precios por persona e IVA incluido.
- De cara a la formalización de la reserva, necesitamos conocer la elección del tipo de menú en el momento que se confirma la reserva.
- En caso de elegir el menú con plato principal individual, hay que confirmar con un mínimo de 72 horas de antelación la elección del plato principal por cada uno de los comensales.
- Disponibles menús para vegetarianos e intolerancias.
- Una vez que se consulte y se reserve la fecha del evento, el cliente dispondrá de 7 días para realizar la reserva. Esta se confirmará con un depósito del 20% más IVA del total del servicio, que se reflejará en la factura final. Necesario recibir comprobante para la formalización de la reserva.
- El pago total de los servicios deberá realizarse al 100% 7 días hábiles antes de la fecha de la reserva, momento en el que también se confirmará el número de comensales a facturar.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Si el cliente cancela el evento 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.





MALANDRO

CONTACTO:

marketing@malandrorestaurante.es

676 067 709

Irene Marín