



MALANDRO

MENÚ NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE MENU

M E N Ú C E N A

Nochebuena

ENTRANTES

Aperitivo del Chef.

Jamón Ibérico de bellota DO Jabugo Selección Tartessos.

Foie Micuit, Almendra.

Ajo blanco templado de vieiras, setas de invierno.

PRINCIPALES

Pescado:

Rodaballo a la brasa, Beurre Blanc.

Carne:

Jarrete glaseado, parmentier trufa.

POSTRE

Soufflé Alaska

BODEGA

Bodega generosos: Manzanilla y finos.

Bodega blanco: Quinta Apolonia 2023 (VT Castilla)

Bodega tinto: Anza 2022, Diego Magaña (DOCa Rioja)

Vino Dulce: Moscatel dorado, César Florido (DO Jerez)

PRECIO POR PERSONA **150€** IVA INCLUIDO

Christmas eve

M E N U

STARTERS

Chef's appetizer.

Acorn-fed Iberian Ham from Jabugo DO

Tartessos Selection

Micuit Foie Gras, Almonds.

Chilled garlic and almond soup with Scallops, winter mushrooms.

M A I N

Fish:

Grilled turbot, Beurre Blanc.

Meat:

Glazed shank, truffle parmentier.

DESSERT

Soufflé Alaska

WINE SELECTION

Fortified wine: Manzanilla y finos.

White wine: Quinta Apolonia 2023 (VT Castilla)

Red wine: Anza 2022, Diego Magaña (DOCa Rioja)

Sweet wine: Moscatel dorado, César Florido (DO Jerez)

PRICE PER PERSON **150€** VAT INCLUDED

Extras

Copa Champagne Veuve Clicquot Blanc
(AOC Champagne) 14€.

Cóctel a elegir entre: Mojito, Cosmopolitan, Margarita,
Espresso Martini, Dry Martini 12€.

Veuve Clicquot Blanc Champagne Glass
(AOC Champagne) 14€.

Cocktail: Choose from: Mojito, Cosmopolitan, Margarita,
Espresso Martini, Dry Martini 12€.

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 las 20:30 horas.

Es imprescindible comunicar alergias e intolerancias al realizar la reserva.

El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados.

El servicio de bebidas finalizará durante el postre.

POLITICAS 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.

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.

The event will commence after a 15-minute courtesy delay following the scheduled arrival time for guests.

Beverage service will conclude during dessert.

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.



Contacto:

Thalía Piedra
eventos@malandrorestaurante.es