



MALANDRO

MENÚ NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE MENU

M E N Ú C E N A

Nochevieja

ENTRANTES

Aperitivo del Chef.

Jamón Ibérico de bellota DO Jabugo Selección Tartessos.

Ostra al carbón, velo de panceta.

Carabinero a la brasa, sabayon yema.

PRINCIPALES

Pescado:

Lenguado a la Mèuniere con mantequilla tostada.

Carne:

Wellington de solomillo de vaca y parmentier.

POSTRE

Sacher, Chantilly, Helado de Avellana.

BODEGA

Bodega generosos: Manzanilla y finos.

Bodega blanco: Blas Muñoz Chardonnay FB 2024 (VT Castilla).

Bodega tinto: Imperial 2019, Reserva(DOCa Rioja).

Vino Dulce: PX Juan Piñero (DO Jerez).

PRECIO POR PERSONA **195€** IVA INCLUIDO

New Year's eve

M E N U

STARTERS

Chef's appetizer.

Acorn-fed Iberian Ham from Jabugo DO
Tartessos Selection.

Charcoal Grilled Oyster, Veil of bacon.
Grilled scarlet schrimp, Yolk Sabayon.

M A I N

Fish:

Sole à la Méunière with toasted butter.

Meat:

Beef tenderloin Wellington with parmentier.

D E S S E R T

Sacher, Chantilly, hazelnut ice cream.

W I N E S E L E C T I O N

Fortified wine: Manzanilla y finos.

White wine: Blas Muñoz Chardonnay FB 2024
(VT Castilla).

Red wine: Imperial 2019, Reserva(DOCa Rioja).

Sweet wine: PX Juan Piñero (DO Jerez).

PRICE PER PERSON 195€ VAT INCLUDED

Extras

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

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

Plus de cotillón Nochevieja por persona 60€.

Esto incluye barra libre de 00:00 a 03:00 de marcas
nacionales y bolsa de cotillon, este servicio se dara en la
planta baja y estará amenizado por un DJ.

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

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

New Year's Eve Party Plus per person 60€.

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 perdida 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