



Plaza de Jerónimo cuervo 2 –
Centro (Málaga)



Menús de grupos

ESPAÑOL

Disponibilidad mínima a partir de 12
IVA INCLUIDO (10%)

A la carta disponible hasta 25 personas

Plaza de Jerónimo cuervo 2 -
Centro (Málaga)

Menú I.

55 /PP

01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

COCTEL DE GAMBAS CON SALSA WHISKY Y LIMON *(individual)*

"KIBBBELING" FRITURA HOLANDESA Y SALSA
RAVIGOTTE

URAMAKI SUSHI ROLL DE PEPINO Y SALMON

CANELON DE VERDURAS GRATINADO CON BECHAMEL Y
QUESO PAYOYO (1 canelón por cada 2 personas)

ENSALADA MALAGUAÑA ESTILO VINO MÍO

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

SATE DE CHURASCO DE POLLO CON SALSA CACAHUETE
ARROZ CHAUFA Y GUISANTES SERVIDO CON
ENSALADA DE "ATJAR-TJAMPOER" Y PAN DE GAMBA
CRUJIENTE

03. POSTRE:

UNA SELECCION DE POSTRES CASEROS
PARA COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (*cafe
solo, cafe con leche, cortado*)

Menú 2.

60 /PP

01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

SUSHI ROLL URAMAKI DE PEPINO Y SALMON
CANELON DE VERDURAS GRATINADO CON BECHAMEL Y
QUESO PAYOYO (1 canelón por cada 2 personas)
ENSALADA CEASAR CON CHURASCOS DE POLLO
"KIBBBELING" FRITURA HOLANDESA Y SALSA
RAVIGOTTE
COCTEL DE GAMBAS CON SALSA WHISKY Y LIMON *(individual)*
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI Y FIDEOS
TOSTADO DE SEPIA, SALSA DE CAVA CON
ACEITE AOV Y HIERBAS VERDE

03. POSTRE:

UNA SELECCION DE POSTRES CASEROS PARA
COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (*cafe
solo, cafe con leche, cortado*)

Menú 3.

65 /PP

01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

PASTRAMI DE TERNERA ESTILO CARAPCCIO CON QUESO
PAYOYO Y LECHUGA DE LA AXZARQUÍA

TARTAR DE ATÚN ROJO DE CADIZ CON BRIOCH
TOSTADO

TIRADITO DE SALMON

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

CONFIT DE PATO CARAMELIZADO CON MIEL .
SERVIDO CON PURÉ DE PATATAS Y CEBOLLETA CON
SU GUARNICION DE TEMPORADA

03. POSTRE:

UNA SELECCION DE POSTRES CASEROS
PARA COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (*cafe
solo, cafe con leche, cortado*)

Menú 4

70/PP

O1. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

URAMAKI SUSHI DE TERNERA Y FOI

TARTAR DE ATÚN ROJO DE CÁDIZ CON BRIOCHE TOSTADO

BAO BUN CON CARNE MECHADA DE IBERICO Y ENSALADA CRIOLLA

TIRADITO DE SALMON.

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

O2. PRINCIPAL:

CORVINA ASADA, SALSA DE CAVA SERVIDO
CON SU GUARNICIÓN DE TEMPORADA

O3. POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE GANACHE Y NARANJA

O4. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (*cafe
solo, cafe con leche, cortado*)

Menú 5

75/PP

01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

JAMON IBERICO 50%

TIRADITO DE ATUN ROJO DE CADIZ

ARROZ CREMOSO CON SETAS

BERENJENA ASADA CON CACAHUETE , TERYAKI Y YOGUR
AHUMADO

VIEIRA CON BECHAMEL DE PAYOYO Y SALSA DE
ESPINACA

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

AGUJA DE RETINTO 16H DE

COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON SU GUARNICIÓN.

SUPLEMENTO FOI A LA PARILLA 7,50 40 gr.

03. POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE GANACHE
Y NARANJA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (*cafe
solo, cafe con leche, cortado*)

MENU VEGETARIANO Y VEGANO

50€ /PP

01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

ENSALADA DE PIMIENTO DE LA AXARQUÍA ALIÑADA.

CORAZÓN DE ALCACHOFA GRATINADO CON ALIOLI
AHUMADO VEGANO

BANDERA ANDALUZ PUERRO CONFITADO, BECHAMEL DE
AJO Y CREMOSO DE ESPINACA

BERENJENA ASADA.

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

ARROZ CON VERDURAS FRESCAS DE LA AXARQUÍA Y SETAS

03. POSTRE:

CREMOSO DE CHOCOLATE GANACHE
Y NARANJA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Estrella Galicia, VINO
BLANCO, ROSADO, TINTO Y INFUSION / CAFÉ (*café
solo, café con leche, cortado*)

Información adicional.

1. Bebidas incluido en los menus

La bebida incluida en el menú correspondiente se servirá de forma ilimitada desde el inicio del menú hasta el postre. Todas las bebidas consumidas antes de este momento se cobrarán aparte. Las bebidas no consumidas no serán reembolsadas ni compensadas.

2. BARRA LIBRE:

—

28€ /PP Durante las 2 primeras horas.

12€ /PP Primera hora adicional.

10€ /PP Segunda hora adicional y consiguientes.

3. ELECCIÓN:

—

La elección del menú debe estar cerrada por parte del cliente 15 días antes del evento teniendo en ese mismo momento la información de menús especiales, intolerancias y/o alergias. Restaurante Vino mio se comunica 15 días antes para confirmar el número definitivo. El número confirmado será lo que le facturemos.

03. PLATOS EXTRA:

—

Nuestros menús pueden complementarse con opciones de nuestra carta bajo suplemento adicional.

4. INTOLERANCIAS:

—

Menús sujetos a posibles cambios por intolerancias y/o alergias teniendo en cuenta los plazos marcados en el punto número 2.

5. Horario reserva

—

Los invitados deben respetar la hora de llegada al restaurante.

Si llegan antes, pueden esperar en el bar o terraza, con consumiciones cobradas previamente. Hay bebida ilimitada hasta el postre. lo consumido después se factura aparte.

Condiciones de reserva.

1. CONDICIONES:

1. Para reservar el menú deben ser un grupo mínimo de 12 personas.
2. Para confirmar la reserva bajo menú se requiere un anticipo de 15 euros por persona en base al menú seleccionado por el número de personas indicado.
3. Las modificaciones del menú están sujetas a posibles variaciones en el precio.

2. FORMAS DE PAGO:

1. La reserva se formalizará con € 15 euros por persona a cuenta bancaria. El depósito se deducirá de la factura final.
2. Transferencia bancaria: ES82 2100 2653 1202 1053 5701 a nombre de Lima Malaga S.L.
3. Concepto : Fecha de reserva y cantidad de personas
4. CIF: B19839141
5. Para el pre-pago / deposito se necesita:
 1. Nombre de la reserva
 2. numero de telefono
 3. correo electronico
 - facturas
 4. Nombre fiscal.
 5. CIF

3. SELECCIÓN DE MENÚ:

Todas las personas deben elegir el mismo menú a excepción de los comensales veganos que podrán elegir el indicado para ellos.

Política de cancelación.

01. POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

No se devolverá el 15 p.p de anticipo de confirmación en los siguientes casos:

1. El tiempo máximo de cancelación será de 30 días desde la fecha del evento.
2. El número confirmado será lo que le facturemos.
3. Si la cancelación es por fuerza mayor, ambas partes de comprometen a reubicar el evento en los próximos 12 meses sin cargo adicional.
4. Reserva no reembolsable bajo ningún concepto en caso de anulación afuera de los condiciones mencionado en punto 1.
5. Disponemos para la realización de su evento en la sala restaurante o terraza, o restaurante y terraza acceso directo al baño y baño personas discapacitadas.

Normas y Reglamentos de la Casa

1. No está permitido traer alimentos o bebidas del exterior.
2. No se puede poner música sin nuestra autorización.
3. No se permite el uso de fuegos artificiales, petardos, cañones de confeti u objetos similares.
4. Las bebidas mixtas y los cócteles no están incluidos.
5. Horario:
6. El servicio de almuerzo termina a las 18:00.
7. Estancia máxima en el comedor y terraza hasta las 18:00
8. La estancia máxima en la cena varía según la temporada. Horario extendido disponible hasta la 00:30

Autorizaciones:

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Autorizo el uso de imágenes: | sí ☐ | no ☐ |
| 2. Autorizo recibir promociones: | sí ☐ | no ☐ |

Servicios adicionales (no incluidos):

1. Servicio de DJ: 450 €
2. Corte de jamón ibérico “cebo de campo”: 850 €
3. Corte de jamón ibérico “bellota 100 %”: 950 €
4. Espectáculo de flamenco: 15 € por persona
5. Reserva privada del restaurante: 3.000 € (comedor), 3.000 € (terraza)

Comisiones para agencias de viajes / organizadores de grupos:

1. Comisión del 20% para un mínimo de 30 invitados, reservando al menos 4 veces al año.
2. Comisión del 10% para un mínimo de 30 invitados, reservando al menos 2 veces al año.

Firma aceptando nuestras condiciones:

Nombre

Firma