



Plaza de Jerónimo cuervo 2 – Centro (Málaga)



Menús de grupos Y Comida de empresas 2026 - 2027

ESPAÑOL

Bienvenidos a los menús de grupo de Restaurante Vino Mío
Málaga

Este documento presenta nuestros menús de grupo, especialmente diseñados para reservas de 12 personas o más. Los menús están pensados para compartir y ofrecen una experiencia gastronómica completa, que incluye entrantes, plato principal y postre.

En este documento encontrará:

- Una descripción de los menús disponibles y los precios por persona
- Las condiciones para reservas de grupos
- Información sobre dietas especiales, paquetes de bebidas y opciones adicionales
- Políticas de reserva, pago y cancelación

Le recomendamos leer la información con atención para garantizar una organización fluida y una experiencia agradable para usted y sus invitados. Si tiene cualquier pregunta, nuestro equipo estará encantado de ayudarle.

01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.):

CROQUETAS DE RABO DE TORO CON JAMÓN IBÉRICO Y ALIOLI — 2 UNIDADES POR PERSONA
URAMAKI ESTILO SUSHI CON SASHIMI DE ATÚN Y SALSA ACEVICHADA
LASAÑA DE BERENJENA AL HORNO CON BECHAMEL DE QUESO PAYOYO Y TOMATE

02. PRINCIPAL:

ESTOFADO DE CERDO IBÉRICO CON PURÉ DE PATATA Y APIONABO ASADO

O

FILETE DE CORVINA CON SALSA AL MACHO ANDALUZ, HINOJO AGRIDULCE Y ACEITE DE
HIERBAS VERDES

03. POSTRE:

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CRUMBLE DE PISTACHOS CARAMELIZADOS Y COULIS DE
FRUTOS ROJOS

COPA DE CAVA

04. BEBIDA:

BEBIDAS ILIMITADAS: AGUA, REFRESCOS, CERVEZA ESTRELLA GALICIA Y VINO DE LA CASA,
desde que llegan todos los comensales y se comienza el menu hasta el postre,
PAN, ACEITE DE OLIVA, ACEITUNAS INCLUIDOS
Y QUE NO FALTEN LOS CHUPITOS!!!!



Menú 1.

55/PP

01. ENTRANTES:(CADA 5 PERS.)

COCTEL DE GAMBAS CON SALSA WHISKY Y LIMÓN (individual)
URAMAKI SUSHI ROLL DE PEPINO Y SALMÓN
HUMMUS DE REMOLACHA CON AGUACATE Y
PIRRANA CON COUSCOUS
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

PINCHO DE MUSLO DE POLLO CON SALSA DE NARANJA ,
CREMA DE GUISANTES Y ZANAHORIA GLACEADA
○
BACALAO CON FIDEOS TOSTADOS DE SEPIA Y ALIOLI
CON SALSA DE CAVA

03. POSTRE:

UNA SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS
PARA COMPARTIR EN LA MESA

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA ESTRELLA GALICIA,
VINOS DE LA CASA

Menú 2.

60 /PP

01. ENTRANTES:(CADA 5 PERS.)

SUSHI ROLL URAMAKI DE PEPINO Y SALMON
LASANA DE BERENJENAASADA CON TOMATE Y SALSA
BECHAMEL DE QUESO PAYOYO
ENSALADA CEASAR CON CHURASCOS DE POLLO
COCTEL DE GAMBAS CON SALSAS WHISKY Y LIMON
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

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

○

PATO CONFITADO CON PURE DE GUISANTES, ZANAHORIA
GLACEADA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

03. POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES CASEROS PARA
COMPARTIR EN LA MESA

Copa de cava

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA ESTRELLA GALICIA,
VINOS DE LA CASA

Menú 3.

65 /PP

01. ENTRANTES:(CADA 5 PERS.)

CARPACCIO DE ENTRECOTE MADURADO CON QUESO MANCHEGO Y LECHUGA DE LA AXZARQUÍA Y TRUFFA NEGRA

TARTAR DE ATÚN ROJO CON BRIOCH TOSTADO ESTILO MONTADITO, CON MAYONESA ACEVICHADA

TIRADITO DE CORVINA, AJO BLANCO Y LECHE DE TIGRE
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

CONFIT DE PATO CARAMELIZADO CON MIEL .
SERVIDO CON PURÉ DE GUISANTES Y ZANAHORIA
GLACEADA, CEBOLLA CARAMELIZADA

○

BACALAO CON ALIOLI, FIDEOS TOSTADOS DE SEPIA
CON SALSA DE CAVA

03. POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES CASEROS
PARA COMPARTIR EN LA MESA

Copa de cava

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA ESTRELLA GALICIA,
VINOS DE LA CASA

Menú 4

70/PP

01. ENTRANTES:(CADA 5 PERS.)

URAMAKI SUSHI DE TERNERA Y FOIE
TARTAR DE ATÚN ROJO CON BRIOCH TOSTADO ESTILO
MONTADITO, CON MAYONESA ACEVICADA
BAO BUN CON CARNE MECHADA DE IBERICO Y ENSALADA
CRIOLLA
TIRADITO DE CORVINA, AJO BLANCO Y LECHE DE TIGRE
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

02. PRINCIPAL:

CORVINA A LA PLANCHA, SALSAA LO
MACHO ANDALUZ, HINOJO AGRIDULCE Y
ACEITE DE HIERBAS



ENTRECOTE DE VACA MADURADA A LA
PARILLA, CON CHIMICHURRI Y SALSAD
ROMERO Y TOMILLO

03. POSTRE:

SURTIDO DE POSTRE CASERO PARA COMPARTIR
EN LA MESA

Copa de cava

04. BEBIDA:

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA A ESTRELLA GALICIA,
VINOS DE LA CASA

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. Las copas y combinados no están incluidos. Tarifa en vigor según carta o precio por botella con 5 refrescos 80 €, botella premium 95 €.

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 facturaremos.

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 3.

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 10 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 confirmará con un depósito de 10 € por persona en la cuenta bancaria indicada. El depósito se deducirá de la factura final.

2. Transferencia bancaria:

IBAN: CAIXABANK; ES822100 2653 1202 10535701

Nombre: Lima Málaga SL

CIF: B19839141

3. Concepto: Fecha de la reserva y número de personas

Para el pre-pago / depósito se necesita:

1. Nombre de la reserva
2. Número de teléfono
3. Correo electrónico para 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 10p.p de anticipo de confirmación en los siguientes casos:

1. El tiempo máximo de cancelación será de 7 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. Reservano 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. 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. Corte de jamón ibérico "50% ": 850 €
2. Corte de jamón ibérico "bellota 100% ": 1250€
3. Espectáculo de flamenco: 10€ por persona
4. 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.
3. En caso de una primera colaboración con potencial de crecimiento durante el resto del año, la comisión se acumula desde la primera reserva y se abona íntegramente al alcanzar la cuarta reserva, garantizando así hasta cuatro comisiones anuales por cada cliente activo.

Nombre

Firma aceptando nuestras condiciones:

Firma