

The logo for Vino Mío is centered on a blue circular background, which is itself centered on a red rectangular background. The logo consists of the words "vino" on top and "mío" on the bottom, with a small black dot above the "i" in "mío".

vino  
mío

Plaza de Jerónimo cuervo 2 -  
Centro (Málaga)



---

Menús de grupos  
Y  
Comida de empresas  
2026

---

**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.

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

A la carta disponible hasta 20 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 RUSSA ESTILO VINO MÍO  
PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

## 02. PRINCIPAL:

SATE DE CHURASCO DE POLLO CON SALSA CACAHUETE  
ARROZ CHAUFÁ Y GUISANTES SERVIDO CON  
ENSALADA DE "ATJAR-TJAMPOER" Y PAN DE GAMBA  
CRUJIENTE  
alternativa: bacalao gratinado con alioli, fideos de sepia  
tostados y salsa de cava

## 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  
Alternativa: Pato confitado glaseado con miel, puré de patata con hierbas finas y verduras 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 3.

65 /PP

---

## 01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

PASTRAMI DE TERNERA ESTILO CARPACCIO 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 GUARNICIÓN DE TEMPORADA  
alternativa: bacalao gratinado con alioli, fideos de sepia tostados y salsa de cava

## 03. POSTRE:

UNA SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS PARA COMPARTIR EN LA MESA

## 04. BEBIDA:

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

# Menú 4

70/PP

---

## 01. ENTRANTES: (CADA 5 PERS.)

URAMAKI SUSHI DE TERNERA Y FOI

TARTAR DE ATÚN ROJO CON BRIOCHE TOSTADO

BAO BUN CON CARNE MECHADA DE IBERICO Y ENSALADA CRIOLLA

TIRADITO DE SALMON.

PAN CON ACEITE DE OLIVA Y SAL

## 02. PRINCIPAL:

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

Alternativa: Solomillo de cerdo Iberico a la parilla

## 03. POSTRE:

MILHOJAS | GANACHE DE CHOCOLATE | COULIS DE FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE | SALSA DE VAINILLA DE MADAGASCAR | POLVO DE ACEITE DE OLIVA DE RONDA | HELADO DE CEREZAS

## 04. 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

TIRADITO DE ATUN ROJO

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:

SOLLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

ACOMPAÑADO DE GUARNICIÓN DE TEMPORADA

INSPIRADA EN PRODUCTOS LOCALES.

Alternativa: Corvina Asada , salsa de Cava

## 03. POSTRE:

MILHOJAS | GANACHE DE CHOCOLATE | COULIS DE FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE | SALSA DE VAINILLA DE MADAGASCAR | POLVO DE ACEITE DE OLIVA DE RONDA | HELADO DE CEREZAS

## 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:

---

MILHOJAS | GANACHE DE CHOCOLATE | COULIS DE FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE | SALSA DE VAINILLA DE MADAGASCAR | POLVO DE ACEITE DE OLIVA DE RONDA | HELADO DE CEREZAS

## 04. BEBIDA:

---

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

---

NUESTRA COCINA UTILIZA, CUANDO ES NECESARIO, INGREDIENTES DE ORIGEN VEGETAL COMO MANTEQUILLA Y NATA VEGANAS PARA CUMPLIR CON LAS OPCIONES DE MENÚ VEGANO.

EN CASO DE QUE HAYA MÁS DE UN COMENSAL VEGETARIANO O VEGANO, LES ROGAMOS, SI ES POSIBLE, QUE SE SIENTEN JUNTOS, YA QUE LOS ENTRANTES ESTÁN PENSADOS PARA COMPARTIR, CON EL FIN DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PLATOS.

# 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 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 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 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 confirmará con un depósito de 15 € por persona en la cuenta bancaria indicada. El depósito se deducirá de la factura final.

### **2. Transferencia bancaria:**

IBAN: CAIXABANK; ES82 2100 2653 1202 1053 5701

Nombre: Lima Málaga SL

CIF: B19839141

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

4. 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 15 p.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. Reserva no reembolsable bajo ningún concepto en caso de anulación fuera de los condiciones mencionado en punto 1.
5. Disponemos para la realización de su evento en la sala restaurante o terazza, 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 <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |
| 2. Autorizo recibir promociones: | sí <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> |

## **Servicios adicionales (no incluidos):**

1. Servicio de DJ: 450 €
2. Corte de jamón ibérico “50%”: 850 €
3. Corte de jamón ibérico “bellota 100 %”: 1250 €
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**