

Arde marbella

MENÚ “CAPRICHÓ” PARA GRUPOS

COPA DE BIENVENIDA

COPA MESTRES COQUET BRUT NATURE ROSÉ ó VINO NARANJA PATATÁN

APERITIVO DE CREMA DE CALABAZA

PARA ABRIR BOCA

PAN ARTESANAL, MANTEQUILLA CON QUESO DE CABRA Y OLIVAS MARINADAS A NUESTRO ESTILO

ENTRANTES A COMPARTIR

CHORIZO “BLACK ANGUS” A LA BRASA ACOMPAÑADO DE SALSA CHIMICHURRI

Alérgenos: sulfitos.

AGUACATE A LA BRASA CON SALSA PARRILLERA

Alérgenos: sulfitos.

ZAMBURIÑAS A LA BRASA

Alérgenos: sulfitos, lácteos, moluscos y pescado.

PRINCIPALES A ELEGIR

ENTRAÑA “BLACK ANGUS” PRIME

OJO DE BIFE (LOMO ALTO) ANGUS ARGENTINO A LA BRASA

SOLOMILLO DE ANGUS ARGENTINO A LA BRASA

Alérgenos: sulfitos.

PULPO A LA BRASA

Alérgenos: sulfitos, lácteos, moluscos y pescado.

GUARNICIONES A COMPARTIR

GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS O ASADA

Alérgenos: lácteos (patada asada).

VERDURAS A LA BRASA (calabaza, berenjena, pimiento de Padrón, cebolla, espárrago, setas, tomate, maíz)

POSTRE A ELEGIR

PIÑA “ARDE MARBELLA”

Alérgenos: lácteos y sulfitos.

SORBETE DE LIMÓN

CAFÉ

BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCO O CERVEZA

O en su caso

VINO TINTO RIOJA EGUREN UGARTE RESERVA 2018 (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO PARAJES DE CALLEJA 2022 (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO BLANCO CHARDONAY ARINZANO (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO BLANCO SAUVIGNON BLANC VILLA JULIA (ecológico) (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO ROSADO CABERNET ROSÉ VILLA JULIA (ecológico) (1 botella cada 2 personas)



PRECIO POR PERSONA: 99,00€ (10 % IVA incluido)

Condiciones:

- Los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas.
- Si deseas un menú personalizado consúltanos, estamos a tu entera disposición.
- El restaurante se reserva el derecho de solicitar el 30% del importe de los menús contratados en concepto de fianza o señal, siendo esta fianza no reembolsable.

Avenida Duque de Ahumada, 3 | 29602 - Marbella | Teléfono y WhatsApp: +34 669 13 33 32

mardebrasas.com