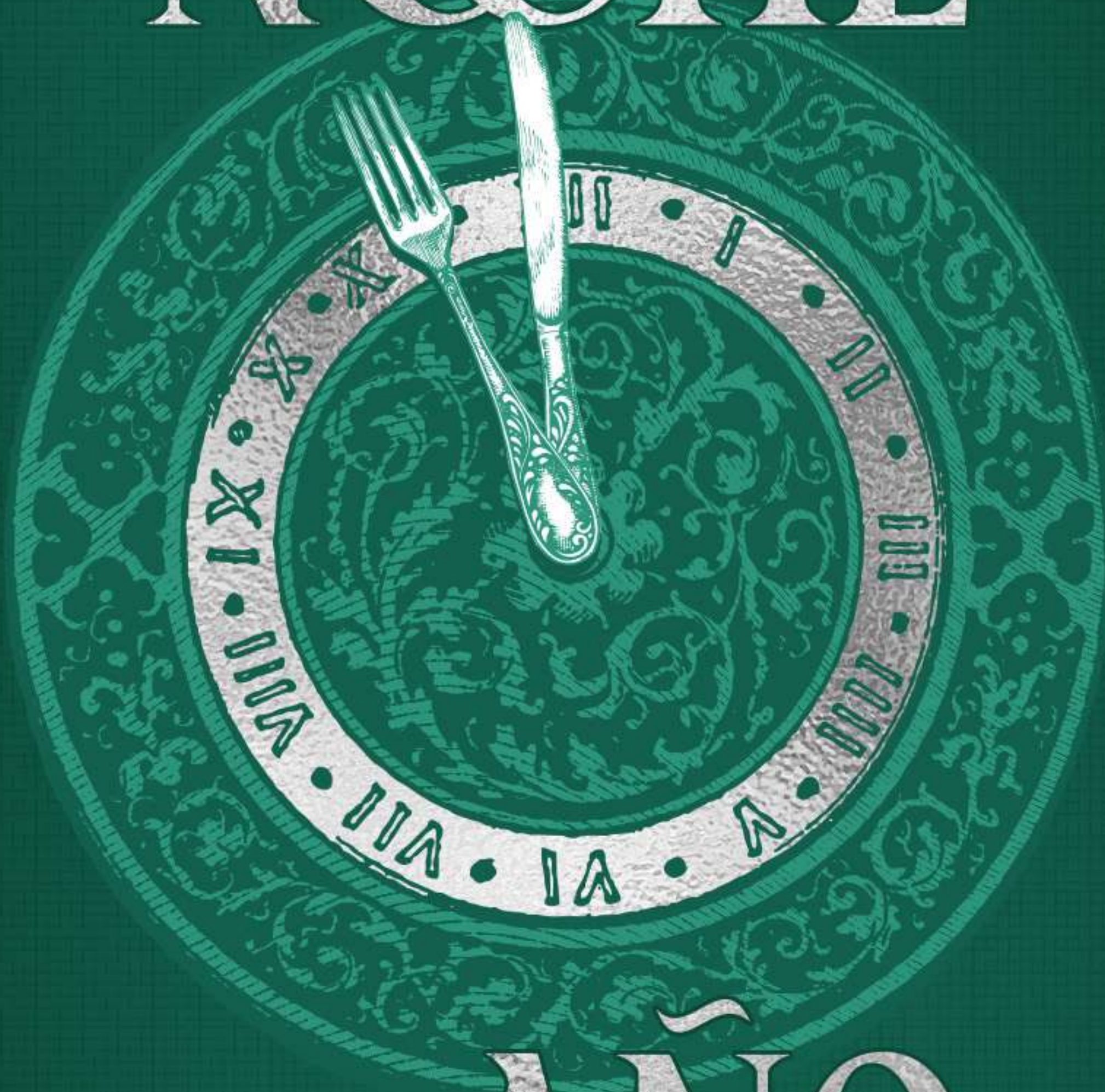


La ÚLTIMA NOCHE



del AÑO

BIBO
DANI GARCÍA

FIN DE AÑO I

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Ostra al natural

ENTRANTES

Tapa de yogur de foie, oporto y parmesano
Mousse de espárragos blancos con caviar
Láminas de vieira curadas con aliño Siciliano y calabacín baby

Principal

(Uno a escoger)

Risotto bogavante al Palo cortado
Pollo relleno de duxelle de champiñones y
muselina acompañado de colmenillas a la crema

POSTRE

La Luna, mousse de naranja y azahar
con interior de mandarina y yuzu, y polvo de brownie

MARIDAJE

Copa de bienvenida- Juvé & Camps Essential Xarel·lo
Pazo Barrantes Flor D'Eira 2022
Viña Sastre Crianza 2021
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel·lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

260€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios



FIN DE AÑO II

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Ostra al natural

ENTRANTES

Tapa de yogur de foie, oporto y parmesano
Mousse de espárragos blancos con caviar
Carpaccio de cigalas con mango y cítricos

Principal

(Uno a escoger)

Risotto bogavante al Palo cortado
Pollo relleno de duxelle de champiñones y
muselina acompañado de colmenillas a la crema

POSTRE

La Luna, mousse de naranja y azahar
con interior de mandarina y yuzu, y polvo de brownie

MARIDAJE

Copa de bienvenida- Juvé & Camps Essential Xarel·lo
Pazo Barrantes Flor D'Eira 2022
Viña Sastre Crianza 2021
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essential Xarel·lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

320€ POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios



FIN DE AÑO III

APERITIVO

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico
Ostra al natural

ENTRANTES

Mousse de espárragos blancos con caviar
Milhojas de foie, queso de cabra y manzana caramelizada
Carpaccio de cigalas con mango y cítricos
Cangrejo real glaseado con salsa especial Dani García

Principal

(Uno a escoger)

Lenguado a la meunière con mantequilla tostada, verduras asadas
y trufa negra melanosporum
Solomillo de ternera con puré de patatas especiado,
jugo de carne y trufa negra melanosporum

POSTRE

La Luna, mousse de naranja y azahar
con interior de mandarina y yuzu, y polvo de brownie

MARIDAJE

Copa de bienvenida-R de Ruinart
Pazo Barrantes Flor D'Eira 2022
Viña Sastre Crianza 2021
Doña Felisa Moscatel Maestro 50CL
Juvé & Camps Essencial Xarel·lo
Agua, cerveza, refrescos y café o infusión

360 € POR PERSONA

*10% IVA Incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Incluye uvas y cotillón

*Menú sujeto a cambios



INFANTIL

MENÚ

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico

Surtido de croquetas de jamón ibérico y tinta

Lomo de merluza a la romana con ratatouille

Solomillo de ternera con puré de patatas especial

POSTRE

Nutella para morir

BEBIDA

Agua y refrescos

70€ POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

Incluye uvas y cotillón

*Hasta 12 años



Condiciones

HORARIOS

El evento se realizará durante la noche del 31 de diciembre de 2024 en horario de cena. Las reservas se realizarán entre las 20.00 y las 21.00h.

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva, se requiere el pago anticipado del 100% del menú elegido.

Todos los comensales de la reserva deberán elegir el mismo menú (excepto niños menores de 12 años) y notificar 10 días previos a la reserva el plato principal escogido.

Los menús no son modificables salvo en caso de alergias e intolerancias. Menú infantil aplicable a niños de hasta 12 años.

Los menús están sujetos a cambio por estacionalidad y disponibilidad del producto.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se debe abonar con tarjeta bancaria a través de enlace seguro que enviaremos a su email en el momento de realizar el bloqueo de mesa. Dispondrá de 24 horas para confirmar la reserva con el pago.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada o modificada 72 horas antes de la fecha del evento con un reembolso total del importe abonado previamente. Si cancela o modifica después, le cobraremos el 50% del coste del menú íntegro a la tarjeta facilitada y si cancela en las últimas 24 horas el cargo sería del 100%.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

reservas@grupodanigarcia.com

Teléfono: +34 918 052 556

Horario atención al cliente: Lunes a domingo 11:00 a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de BiBo Madrid:

www.grupodanigarcia.com





BIBO
DANI GARCÍA

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com

grupodanigarcia.com