

MENÚ “CAPRICHO” PARA GRUPOS

ENTRANTES A COMPARTIR

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

Alérgenos: sulfitos.

PROVOLETA FLAMBEADA “MAR DE BRASAS”

Alérgenos: lácteos.

ENSALADA MIXTA DE TODA LA VIDA

Alérgenos: sulfitos.

PRINCIPALES A ELEGIR

COSTILLAS DE TERNERA “BLACK ANGUS” PRIME USA

OJO BIFE ò LOMO ALTO (300 g)

SOLOMILLO (250 g)

Alérgenos: sulfitos.

ENTRECOT (300 g)

Alérgenos: sulfitos.

SALMÓN A LA BRASA

Alérgenos: sulfitos, lácteos, moluscos y pescado.

GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS O ASADA

Alérgenos: lácteos (patada asada).

POSTRE A ELEGIR

PIÑA “MAR DE BRASAS”

Alérgenos: lácteos y sulfitos.

TARTA DE QUESO

Alérgenos: lácteos y frutos secos.

TIRAMISÚ

Alérgenos: huevos y lácteos.

HELADO ARTESANAL

Alérgenos: lácteos.

SORBETE LIMON

CAFÉ

BEBIDAS

AGUA MINERAL, REFRESCO O CERVEZA

O en su caso

VINO TINTO RIOJA EGUREN UGARTE 2021 (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO DUERO FLORES DE CALLEJO 2022 (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO BLANCO RIOJA CAMPILLO 2022 (1 botella cada 2 personas)

O en su caso

VINO BLANCO DOMINIO VERDERRUBI RUEDA VERDEJO (1 botella cada 2 personas)



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