

Navidad a toda *costa*



LoBITO de MAR
MARBELLA

Navidad a toda *costa*

MENÚ 1

Entrantes a compartir

Guacamole terminado en mesa con gamba cristal
Ensaladilla rusa de atún y gambas
Carpaccio de chuletón de atún con aceite de oliva
Lobito de Mar en adobo
Chirlas salteadas con vino manzanilla

Principal

Mormo de atún rojo a la plancha con patatas a la
roteña y ensalada fresca de lechuga viva

Postre

Tarta de queso fresco

Bodega

Cóctel Berry & Tonic

Menade Ardilla 2024

Viña Sastre Roble 2023

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

70€ POR PERSONA

10 % IVA incluido

**Incluye servicio de pan y mantequilla*

**Menú sujeto a cambios*

LoBITO de MAR

Navidad a toda *costa*

MENÚ 2

Entrantes a compartir

Carpaccio de chuletón de atún
Ensaladilla de anguila ahumada y piparra
Sardinas de Marbella ahumadas con jugo de ajoblanco
malagueño y uvas
Pulpo a la gallega
Almejas a la marinera
Lobito de Mar en adobo

Principal

Solomillo de atún rojo a la plancha con patatas a la
roteña y ensalada fresca de lechuga viva

Postre

Tarta de queso fresco con trufa negra

Bodega

Copa de bienvenida - Juve & Camps Essential Xarel-lo

Cóctel Berry & Tonic

Menade Ardilla 2024

Viña Sastre Roble 2023

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

75€ POR PERSONA

10 % IVA incluido

*Incluye servicio de pan y mantequilla

*Menú sujeto a cambios

*+10 € Ruinart R en lugar de Cava

LoBITO de MAR

Navidad a toda *costa*

MENÚ 3

Entrantes a compartir

Guacamole terminado en mesa con gamba cristal
Carpaccio de chuletón de atún con aceite de oliva
Quisquillas de Marbella al natural aliñadas con limón,
pimienta y mayonesa de AOVE
Lobito frito en adobo
Almejas a la marinera
Gamba blanca de Málaga plancha

Principal

Lomo de lubina a la brasa con patatas a la roteña y
ensalada fresca de lechuga viva

Postre

Tarta de queso fresco con trufa negra

Bodega

Copa de bienvenida - Juve & Camps Essential Xarel-lo

Cóctel Berry & Tonic

Menade Ardilla 2024

Viña Sastre Roble 2023

Menade Sauvignon Blanc Dulce 2023

Agua, cerveza, refrescos, café o infusión

80€ POR PERSONA

10 % IVA incluido

**Incluye servicio de pan y mantequilla*

**Menú sujeto a cambios*

**+10 € Ruinart R en lugar de Cava*

LoBITO de **MAR**

HORARIOS

De lunes a domingo los eventos celebrados por la noche disfrutarán del espacio a partir de las 19:30h. Si su reserva es entre 20:00h-21:00h tendrá una duración máxima de 2.30h. Estas condiciones aquí expuestas, entran en vigor del 15 de noviembre de 2025 al 5 de enero de 2026, pudiendo verse modificadas, sobre todo, en lo referente a la exclusividad del local y su horario.

CONDICIONES DE RESERVA

Menú a mesa completa: El menú debe ser el mismo para todos los comensales; no se permite elegir menús distintos. Menús disponibles para reservas desde 8 comensales. Para confirmar la reserva, es obligatorio proporcionar una tarjeta de débito o crédito. Todos los platos, salvo el principal, se sirven para compartir. Solo se realizarán modificaciones en los menús en caso de alergias o intolerancias alimentarias informadas con antelación.

FORMAS DE PAGO

El pago total de los servicios se hará mediante transferencia para eventos a partir de 20 personas, para eventos inferiores a 20 personas habrá que facilitar una tarjeta de crédito y se podrá realizar el pago en el restaurante.

*Se aceptan los pagos en efectivo o en tarjeta.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72 horas antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste adicional. Si cancela después, le cobraremos 25 euros por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24 horas, se realizará el cobro del menú integro.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:
reservas@grupodanigarcia.com

Teléfono: 951 55 45 54

Horario: lunes a domingo 11:00h a 22:00h;

Para todos aquellos datos que deseen conocer acerca de Lobito de Mar.
www.grupodanigarcia.com



Navidad a toda *costa*

LoBITO de MAR

RESERVAS

reservas@grupodanigarcia.com
grupodanigarcia.com