

NAVIDADES

**DA BRUNO**

A CABOPINO

— 2024 —

CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE



CELEBRA LA NAVIDAD EN

DA BRUNO

CELEBRATE CHRISTMAS AT

DA BRUNO







## *Menú 1*

### **BEBIDAS**

Vino Blanco: Doña Giuseppina “Vermentino-Viognier” D.O. Sierras de Málaga

Vino Rosado: Ca´lunguetta “Pinot Grigio” D.O.C. Venezia

Vino Tinto: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Agua mineral

### **ENTRADA A COMPARTIR**

Focaccia con rúcula y parmesano

### **PRIMER PLATO**

Queso de cabra a la plancha con  
cebolla caramelizada y piñones

### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

Ravioli de ricotta y espinacas con salsa de tomate

o

Pechuga de pollo a la Parmigiana

### **POSTRE**

Brownie de chocolate con helado de vainilla

42€ pp



# Menu 1

## DRINKS

White wine: Doña Giuseppina "Vermentino-Viognier" D.O. Sierras de Málaga

Rosé wine: Ca'lunguetta "Pinot Grigio" D.O.C. Venezia

Red wine: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Mineral water

## STARTER TO SHARE

Focaccia with arugula and parmesan

## FIRST COURSE

Grilled goat cheese with  
caramelized onions and pine nuts

## MAIN COURSE TO CHOOSE

Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce

or

Chicken breast Parmigiana

## DESSERT

Chocolate brownie with vanilla ice cream

€42 pp







## *Menú 2*

### **BEBIDAS**

Vino Blanco: Doña Giuseppina "Vermentino-Viognier" D.O. Sierras de Málaga

Vino Rosado: Ca'lunguetta "Pinot Grigio" D.O.C. Venetie

Vino Tinto: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Agua mineral

### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Gambas al pil pil

Pan con ajo

Ensalada caprese

### **PRINCIPAL A ELEGIR**

Tortellini de carne con salsa cuatro quesos

o

Milanesa de ternera blanca  
con patatas crema y verduritas

### **POSTRE**

Mousse de chocolate

45€ pp



## *Menu 2*

### **DRINKS**

White wine: Doña Giuseppina "Vermentino-Viognier" D.O. Sierras de Málaga

Rosé wine: Ca'lunguetta "Pinot Grigio" D.O.C. Venezia

Red wine: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Mineral water

### **STARTERS TO SHARE**

Prawns in Pil Pil sauce

Garlic bread

Caprese salad

### **MAIN COURSE TO CHOOSE**

Meat tortellini with four cheese sauce

or

Breaded veal

with creamy potatoes and vegetables

### **DESSERT**

Chocolate mousse

€45 pp







## *Menú 3*

### **BEBIDAS**

Vino Blanco: Doña Giuseppina "Vermentino-Viognier" D.O. Sierras de Málaga

Vino Rosado: Ca'lunguetta "Pinot Grigio" D.O.C. Venezia

Vino Tinto: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Agua mineral

### **ENTRANTE**

Plato Gourmet:

Vitello tonnato, cóctel de gambas, carpaccio de solomillo  
y ensalada caprese

### **PRINCIPAL A ELEGIR**

Entrecot de ternera con patatas al horno y verduritas,  
con salsa pimienta verde

o

Lubina al horno con patatas al vapor y verduritas

### **POSTRE**

Tiramisú

55€ pp



## *Menu 3*

### **DRINKS**

White wine: Doña Giuseppina “Vermentino-Viognier” D.O. Sierras de Málaga

Rosé wine: Ca´lunguetta “Pinot Grigio” D.O.C. Venezia

Red wine: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Mineral water

### **STARTERS**

Gourmet Dish:

Vitello tonnato, prawn cocktail, beef carpaccio and caprese salad

### **MAIN COURSE TO CHOOSE**

Beef entrecote with baked potatoes and vegetables, with green pepper sauce

or

Baked sea bass with steamed potatoes and vegetables

### **DESSERT**

Tiramisu

€55 pp







## *Menú 4*

### **BEBIDAS**

Vino Blanco: Doña Giuseppina "Vermentino-Viognier" D.O. Sierras de Málaga

Vino Rosado: Ca'lunguetta "Pinot Grigio" D.O.C. Venezie

Vino Tinto: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Agua mineral

### **ENTRANTE**

Gambas al pil pil

### **PRINCIPAL**

Costilla de Angus asada a baja temperatura  
con puré de boniato y verduritas

### **POSTRE**

Merengue con helado de vainilla, chocolate caliente y nata

55€ pp



## *Menú 4*

### **DRINKS**

White wine: Doña Giuseppina “Vermentino-Viognier” D.O. Sierras de Málaga

Rosé wine: Ca’lunguetta “Pinot Grigio” D.O.C. Venezia

Red wine: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Mineral water

### **STARTER**

Prawns in pil pil sauce

### **MAIN COURSE**

Roast Angus rib roast at low temperature  
with sweet potato puree and vegetables

### **DESSERT**

Meringue with vanilla ice cream, hot chocolate  
and whipped cream

€55 pp







## *Menú 5*

### **BEBIDAS**

Vino Blanco: Doña Giuseppina “Vermentino-Viognier” D.O. Sierras de Málaga

Vino Rosado: Ca ´lunguetta “Pinot Grigio” D.O.C. Venetie

Vino Tinto: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Agua mineral

### **Copa de bienvenida con surtido de canapés**

### **ENTRANTE**

Vieiras gratinadas

### **PRINCIPAL**

Solomillo de ternera con salsa bearnesa  
patatas al horno y verduritas

### **POSTRE**

Profiteroles rellenos de chantillí

65€ pp



## *Menu 5*

### **DRINKS**

White wine: Doña Giuseppina "Vermentino-Viognier" D.O. Sierras de Málaga

Rosé wine: Ca'lunguetta "Pinot Grigio" D.O.C. Venezia

Red wine: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Mineral water

### **Welcome drink with assortment of canapés**

### **STARTER**

Scallops au gratin

### **MAIN COURSE**

Beef tenderloin with Béarnaise sauce  
baked potatoes and vegetables

### **DESSERT**

Profiteroles with whipped cream filling

€65 pp







## *Servicios adicionales*

### **BARRA LIBRE**

Vino Blanco: Doña Giuseppina “Vermentino-Viognier”  
D.O. Sierras de Málaga

Vino Rosado: Ca´lunguetta “Pinot Grigio” D.O.C. Venetie

Vino Tinto: Gallo Rosso by Da Bruno D.O. Sierras de Málaga

Agua mineral, cervezas y refrescos

Combinados de marca estándar.

1 hora / 25€ por persona

2 horas / 35€ por persona

3 horas / 40€ por persona

### **BOTELLAS**

Normales 180€ (15 refrescos incluidos)

Premium 250€ (refrescos ilimitados)

Listas de alérgenos a disposición de los clientes.

Todos los precios tienen IVA incluido.

En todos los menús las bebidas se servirán hasta que los comensales terminen el postre.



## *Additional Services*

### **OPEN BAR**

White wine: Soto Verde Blanco “Verdejo” D.O.Rueda  
Rosé wine: Ca´lunguetta “Pinot Grigio” D.O.C. Venezia  
Red wine: Cosecheros Da Bruno  
Mineral water, beers and soft drinks  
Standard brand combinations  
1 hour / €25 per person  
2 hours / €35 per person  
3 hours / €40 per person

### **BOTTLES**

Normal €180 (15 soft drinks included)  
Premium €250 (unlimited soft drinks)

Allergen lists available to customers.

All prices are VAT included.

In all menus drinks will be served  
until the dessert is finished.





Las sugerencias de menús son totalmente personalizables, pudiendo adaptarnos a sus gustos, prioridades y presupuesto.

Los menús son especiales para grupos de mínimo 12 personas.

Se puede combinar la copa de bienvenida y los aperitivos con los menús para disfrutar de un menú más completo.

Disponemos de una variada y excelente carta de vinos, cavas y champanes para personalizar su elección.

### **CUMPLIMIENTO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE**

Cumplimos con la legislación vigente en relación de medidas de seguridad, contaminación acústica, seguridad e higiene y protocolo COVID19.

### **Menús personalizados**

Preparación de menús para dietas especiales, alérgicos, intolerantes a algún producto, diabéticos, celíacos, vegetarianos, veganos, etc.

### **D.J. y espectáculos musicales y de animación**

Servicio de DJ, grupos musicales, animadores, magos, cuentacuentos, etc. (Consultar precios).

### **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

Para su tranquilidad, podemos hacer una pre-reserva durante siete días sin ningún compromiso.

El número de comensales, así como la elección del menú deben confirmarse siete días antes y los platos elegidos con 24 horas de antelación, siendo estas reservas las mínimas que se facturarán.

### **RESERVA DE ESPACIOS Y FORMA DE PAGO**

Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito del 30% del total con la aceptación por escrito de nuestras condiciones generales. Cantidad no reembolsable. La liquidación del resto se efectuará siete días antes del evento mediante transferencia, efectivo o tarjeta de crédito.

Los precios de nuestros menús tienen incluido el IVA vigente a la fecha.

Los servicios extras se facturarán al 21% de IVA.



The menu suggestions are fully customizable, being able to adapt them to your wishes, priorities and budget.

The menus are special for groups of at least 12 people.

You can combine the welcome drink and appetizers with the menus, to enjoy a more complete menu.

We have a varied and excellent list of wines, cavas and champagnes to customize your choice.

### **COMPLIANCE WITH CURRENT LEGISLATION**

We comply with current legislation in relation to security measures, noise pollution, safety and hygiene and COVID19 protocol.

### **Customized menus**

Preparation of menus for special diets, allergic, intolerant to any product, diabetics, celiacs, vegetarians, vegans, etc.

### **D.J. DJ. and musical and entertainment shows**

DJ service, musical groups, entertainers, magicians, storytellers, etc. (Check prices).

### **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

For your peace of mind, we can make a pre-reservation on the chosen date for seven days without any commitment.

The number of diners, as well as the choice of the menu, must be confirmed seven days before, and the chosen dishes 24 hours in advance, being this number the one that will be billed (at least).

### **RESERVATION OF SPACES AND METHOD OF PAYMENT**

To confirm the reservation it is necessary to make a deposit of 30% of the total amount with the written acceptance of our general conditions. Non-refundable amount. The settlement of the rest will be made 7 days before the event by transfer, cash or credit card.

The prices of our menus include in force to date VAT.

Extra services will be billed at 21% VAT.

**DA BRUNO**  
A CABOPINO







*Menú de Fin de Año*  
*New Year's Eve Menu*

**GARALPINE**  
**International music**

*El menú incluye: música en vivo, uvas de la suerte  
y bolsa de cotillón.*

*The menu includes: Live Music, Midnight Grapes  
and a Cotillion Bag.*

**NO INCLUYE BEBIDAS - DRINKS NOT INCLUDED**  
**PRECIO: 150 EUROS (IVA INCLUIDO)**  
**PRICE: 150 EUROS (VAT INCLUDED)**



# MENÚ

*Copa de bienvenida con canapés*  
*Welcome drink with canapés*

*Sopa bullabesa con langostinos salvajes,  
pescado de roca y vieiras*  
*Bouillabaisse soup with wild prawns,  
rock fish, and scallops*

*Risotto cremoso al champagne con cigala*  
*Creamy champagne risotto with scampi*

*Sorbete Da Bruno*  
*Da Bruno sorbet*

*Filet mignon con salsa de oporto,  
zanahorias baby y patatas parisinas trufadas*  
*Filet mignon with Oporto wine sauce, baby carrots,  
and truffled Parisian potatoes*

*Tarta pavlova con crema chantilly y piña asada*  
*Pavlova cake with Chantilly cream  
and roasted pineapple*







### **PRECIOS NIÑOS - CHILDREN PRICES**

Niños hasta 6 años 50 € IVA incluido

Niños de 7 hasta 12 años 75 € IVA incluido

### **RESERVAS Y FORMAS DE PAGO**

Email: [cabopino@dabruno.com](mailto:cabopino@dabruno.com)

Teléfono: +34 952 83 19 18 / +34 637 53 53 49

Para confirmar la reserva es necesario realizar el pago por adelantado, aceptando, por tanto las condiciones.

To confirm the reservation, it is necessary to make the payment in advance, thereby accepting our general terms and conditions.

### **DATOS BANCARIOS - BANK DETAILS**

Titular: Oran Sasso S.L.

IBAN: ES0921003889131300360764

SWIFT: CAIXESBBXXX

### **CANCELACIONES - CANCELLATIONS**

Antes del 15 de diciembre (inclusive) se devolverá el 100%

Del 16 al 22 de diciembre (inclusive) se devolverá el 50%

No se efectuará el reembolso de las reservas canceladas a partir del 23 de diciembre.

La no asistencia al evento no es motivo de devolución.

Notified before December 15th (inclusive), 100% of the amount will be refunded.

From December 16th until December 22nd, 50% of the amount will be refunded.

No refunds will be issued for cancellations made from December 23rd.

Non-attendance at the event is not a reason for a refund.





# DB

RISTORANTE



## DA BRUNO SUL MARE

Paseo Marítimo de Marbella s/n (Edificio Skol) · 29602 Marbella · T. +34 952 90 33 18/19 · M. +34 637 53 53 83

## DA BRUNO CABOPINO


Ctra. Nacional (A-7) Km 1030 · 29604 Marbella · T. +34 952 83 19 18 · M. +34 637 53 53 49

## DA BRUNO A CASA

Urb. Marbella Mar Local 1 · 29602 Marbella · T. +34 952 76 61 11 · M. +34 609 59 29 13

## DA BRUNO SAN PEDRO

Avda. Del Mar 1E · 29670 San Pedro de Alcántara · T. +34 952 78 68 60 · M. +34 637 53 43 09

 [pedidosdabruno.com](https://pedidosdabruno.com)

[dabruno.com](https://dabruno.com)

 [@dabrunoristorante](https://www.instagram.com/dabrunoristorante)