

NAVIDADES

DA BRUNO

SAN PEDRO

— 2024 —

CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE

CELEBRA LA NAVIDAD EN

DA BRUNO

CELEBRATE CHRISTMAS AT

DA BRUNO



Menús

Menú 1

DRINKS

Vino blanco Sotoverde verdejo
Vino Rosado Ca' Lungghetta - Pinot Grigio
Vino tinto Cortijo los Aguilares da Bruno
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRADAS

En el centro de la mesa:
Pan pizza con tomate y aceite al ajo
Ensalada tricolor con tomate, mozzarella y aguacate

PRINCIPAL

Escalope a la milanesa con patatas gratinadas y verduras
o
Pizza al gusto
o
Espaguetis boloñesa
o
Raviolis de pera con salsa de gorgonzola y nueces

POSTRES

Tiramisú da Bruno
o
Brownie

50€ pp

Menus

Menu 1

DRINKS

Sotoverde verdejo white wine
Ca' Lunghezza - Pinot Grigio rosé wine
Cortijo los Aguilares da Bruno red wine
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

At the center of the table:
Pizza bread with tomato and garlic oil
Tricolor salad with tomato, mozzarella and avocado

MAIN COURSE

Milanese-style escalope with scalloped potatoes
and vegetables
or
Custom pizza
or
Spaghetti bolognese
or
Pears filled ravioli with gorgonzola sauce and walnuts

DESSERT

Da Bruno's Tiramisu
or
Brownie

€50 pp





Menú 2

BEBIDAS

Vino blanco Sotoverde verdejo
Vino Rosado Ca' Lungghetta - Pinot Grigio
Vino tinto Cortijo los Aguilares da Bruno
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRANTES

En el centro de la mesa
Pan pizza con tomate y aceite al ajo
Ensalada César
Gambas al pil pil

PRINCIPAL

Escalope a la milanesa con patatas gratinadas
y verduras mixtas
o
Raviolis de bogavante
o
Lasaña
o
Salmón a la plancha con verduras y puré de patatas

POSTRE

Tiramisú da Bruno
o
Apfelstrudel con helado de turrón

55€ pp

Menu 2

DRINKS

PSotoverde verdejo white wine
Ca' Lunghetto - Pinot Grigio rosé wine
Cortijo los Aguilares da Bruno red wine
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

At the center of the table:
Pizza bread with tomato and garlic oil
Caesar Salad
Pil pil prawns

MAIN COURSE

Milanese-style escalope with scalloped potatoes
and mixed vegetables
or
Lobster raviolis
or
Lasagna
or
Grilled salmon with vegetables and mashed potatoes

DESSERT

Da Bruno's Tiramisu
or
Apfelstrudel with nougat ice cream

€55 pp



Menú 3

BEBIDAS

Vino blanco Sotoverde verdejo
Vino Rosado Ca' Lungghetta - Pinot Grigio
Vino tinto Cortijo los Aguilares da Bruno
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRANTES

En el centro de la mesa:
Pan pizza (con tomate y aceite al ajo)
Ensalada César
Gambas al pil pil

PRINCIPAL

Entrecote a la plancha
(con salsa pimienta, champiñones o bearnesa)
o
Raviolis de pera con salsa gorgonzola y nueces
o
Raviolis de bogavante
o
Lubina a la espalda con verduras y puré de patatas

POSTRE

Tiramisú
o
Tarta de queso

60€ pp

Menu 3

DRINKS

Sotoverde verdejo white wine
Ca' Lungchetta - Pinot Grigio rosé wine
Cortijo los Aguilares da Bruno red wine
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

At the center of the table:
Pizza bread (with tomato and garlic oil)
Caesar Salad
Pil pil prawns

MAIN COURSE

Grilled sirloin steak
(with pepper, mushrooms, or béarnaise sauce)
or
Pear ravioli with gorgonzola sauce and walnuts
or
Lobster ravioli
or
Seabass a la espalda with vegetables and mashed potatoes

DESSERT

Tiramisu
or
Cheesecake

€60 pp



Menú 4

BEBIDAS

Vino blanco Sotoverde verdejo
Vino Rosado Ca' Lungghetta - Pinot Grigio
Vino tinto Cortijo los Aguilares da Bruno
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRANTE

En el centro de la mesa:
Pan pizza (con tomate y aceite al ajo)
Ensalada tricolor (tomate, mozarella, aguacate)
Gambas al pil pil
Mejillones a la marinera

PRINCIPAL

Ossobuco a la milanesa con arroz al azafrán
o
Espaguetis con marisco
o
Lasaña
o
Lubina a la espalda con puré de patatas
y verduras a la plancha

POSTRE

Tiramisú
o
Tarta de queso
o
Apfelstrudel con helado de turrón

65€ pp

Menú 4

DRINKS

Sotoverde verdejo white wine
Ca' Lungghetta - Pinot Grigio rosé wine
Cortijo los Aguilares da Bruno red wine
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

At the center of the table:
Pizza bread (with tomato and garlic oil)
Tricolor salad (tomato, mozzarella, avocado)
Pil pil prawns
Mariner-style mussels

MAIN COURSE

Milanese-style Ossobuco with saffron rice
or
Seafood spaghetti
or
Lasagna
or
Seabass a la espalda with mashed potatoes
and grilled vegetables

DESSERT

Tiramisu
or
Cheesecake
or
Apfelstrudel with nougat ice cream

€65 pp





Servicios adicionales

BARRA LIBRE

Vino blanco Sotoverde verdejo
Vino Rosado Ca' Lunghezza - Pinot Grigio
Vino tinto Cortijo los Aguilares da Bruno
Combinados de marca estándar
Agua mineral, cervezas y refrescos
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

Sotoverde verdejo white wine
Ca' Lunghezza - Pinot Grigio rosé wine
Cortijo los Aguilares da Bruno red wine
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.





Menú de Fin de Año

New Year's Eve Menu

TROPICAL BAND

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.

VINOS / WINES

VINO ESPUMOSO - SPARKLING WINE

Piera - Millesimatto Rosé

BLANCO-WHITE

Giuseppina Blanco

TINTO-RED

Izadi Crianza Tinto

CAVA

Juve&Camps Magnum

PRECIO: 150 EUROS (IVA INCLUIDO)
PRICE: 150 EUROS (VAT INCLUDED)

MENÚ

Benvenuto dello Chef
Aperitivo de bienvenida
Welcome Appetizer

La Zuppa
Vellutata de calabaza, cigalas y coco,
con perfume de curry madrás
Pumpkin, langoustine, and coconut velouté,
with a hint of Madras curry

Tridente del Cantábrico
Vieiras, lubina salvaje y langostinos gratinados
Scallops, wild sea bass, and gratinéed prawns

Coronel di Cava
Sorbete de cava
Cava Sorbet

Filetto del Maestro Rossini
Solomillo Rossini con compota de manzana,
salsa al Pedro Ximénez, acompañado de milhojas de patata
Rossini-style tenderloin with apple compote,
Pedro Ximénez sauce, accompanied by potato mille-feuille

Dolce Tentazione
Soufflé de Chocolate con helado de vainilla bourbon
Chocolate soufflé with bourbon vanilla ice cream





PRECIOS NIÑOS - CHILDREN PRICES

Niños hasta 6 años 50 € IVA incluido

Niños de 7 hasta 12 años 100 € IVA incluido

RESERVAS Y FORMAS DE PAGO

Email: sanpedro@dabruno.com

Teléfono: +34 952 78 68 60 / +34 637 53 43 09

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: Ergon San Pedro S.L.

IBAN: ES0900810244180001530263

SWIFT: BSABESBBXXX

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

dabruno.com

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