



NAVIDADES

DA BRUNO

SUL MARE

— 2024 —

CHRISTMAS & NEW YEAR'S EVE

CELEBRA LA NAVIDAD EN

DA BRUNO

CELEBRATE CHRISTMAS AT

DA BRUNO





Copa de Bienvenida y aperitivos

Copa de Bienvenida

Copa de Prosecco blanco o rosado
Agua mineral
Chips de patatas y aceitunas

10€ pp
Duración 30 min

Aperitivo 1

Vino blanco y rosado "Pinot Grigio"
Vino tinto Montepulciano D' Abruzzo
Agua mineral y cervezas

Croquetas de bacalao con salsa de mojo picón
Mini hamburguesas ibéricas
Mousse de roquefort con gel de naranja y nueces

19€ pp
Duración 60 min

Las copas de bienvenida y los aperitivos han de ir combinados con un menú. No se pueden elegir individualmente.

Welcome Drink and Appetizers

Welcome Drink

Glass of white or rosé Prosecco
Mineral water
Potato chips and olives

€10 ppp
Length 30 min

Appetizer 1

White and rosé wine “Pinot Grigio”
Montepulciano D’ Abruzzo red wine
Mineral water and beers

Cod croquettes with mojo picón sauce
Mini iberian hamburgers
Roquefort mousse with orange gel
and walnuts

€19 ppp
Length 60 min

Welcome drinks and Appetizers must be combined with a menu.
They can not be chosen individually.



Aperitivo 2

Vino blanco y rosado "Pinot Grigio"
Vino tinto Montepulciano D' Abruzzo
Agua mineral, cervezas y refrescos

Gazpacho de aguacate y tomate verde
con queso feta y balsámico
Gambas panko crujientes con mayonesa de kimchi
Hummus de alubias blancas
con pinchito de pulpo al romero
Albóndigas asiáticas con salsa dinamita

25€ pp

Duración 60 min

Aperitivo 3

Vino blanco Albariño
Vino tinto Ribera del Duero
Prosecco blanco y rosado
Agua mineral, cervezas y refrescos

Tataki de atún rojo con salsa Yakiniko
Pan bao con panceta de cerdo asada,
salsa hoisin, cilantro y lima
Mini rollito primavera de verduras con salsa agridulce
Mini hamburguesas de angus con salsa kimchi

29€ pp

Duración 60 min

Las copas de bienvenida y los aperitivos han de ir combinados
con un menú. No se pueden elegir individualmente.

Apperitiv 2

White and rosé wine “Pinot Grigio”
Montepulciano D’ Abruzzo red wine
Mineral water, beers and soft drinks

Avocado and green tomato gazpacho
with feta cheese and balsamic
Crispy panko prawns with kimchi mayonnaise
White bean hummus
with rosemary octopus skewer
Asian meatballs with dynamite sauce

€25 ppp
Length 60 min

Apperitiv 3

Albariño white wine
Red wine Ribera del Duero
White and rosé Prosecco
Mineral water, beers and soft drinks

Red tuna tataki with Yakiniko sauce
Bao bread with roasted pork belly,
hoisin sauce, coriander and lime
Mini vegetable spring roll with sweet and sour sauce
Mini angus burgers with kimchi sauce

€29 ppp
Length 60 min

Welcome drinks and Appetizers must be combined with a menu.
They can not be chosen individually.





Menús

Menú 1

BEBIDAS

Vino blanco Pinot Grigio
Vino tinto Montepulciano D' Abruzzo
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRADAS

Pizzas variadas (en el centro de la mesa)

PRIMER PLATO

Ravioli de ricotta y espinacas
con mantequilla, salvia y parmesano

PRINCIPAL

Suprema de pollo a la Parmigiana

POSTRE

Tiramisú Da Bruno

40€ pp

Menus

Menu 1

DRINKS

Pinot Grigio white wine
Montepulciano D'Abruzzo red wine
Mineral water, beers and soft drinks

STARTER

Assorted pizzas (in the center of the table)

FIRST COURSE

Ricotta and spinach ravioli
with butter, sage and Parmesan

MAIN COURSE

Parmigiana chicken supreme

DESSERT

Da Bruno's Tiramisu

€40 ppp





Menú 2

BEBIDAS

Vino blanco Pinot Grigio
Vino tinto Montepulciano D' Abruzzo
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRANTES

Plato Gourmet:
Gambas al pil pil, vitello tonnato y
mozzarella de búfala con verduras a la plancha

PRINCIPAL

Bacalao confitado con salsa puttanesca, mejillones
y patatas panaderas

o

Carrillada de ternera braseada al Ribera del Duero
con risotto al Prosecco, limón y romero

POSTRE

Brownie de chocolate y helado de turrón

55€ pp

Menu 2

DRINKS

Pinot Grigio white wine
Montepulciano D'Abruzzo red wine
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

Gourmet Dish:

Pil pil prawns, vitello tonnato and
buffalo mozzarella with grilled vegetables

MAIN COURSE

Cod confit with puttanesca sauce, mussels
and baked potatoes

or

Braised beef cheeks in Ribera del Duero
with Prosecco risotto with lemon and rosemary

DESSERT

Chocolate brownie and nougat ice cream

€55 pp





Menú 3

BEBIDAS

Vino blanco Albariño
Vino tinto Ribera del Duero o Rioja
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRANTES

Plato gourmet:
Carpaccio de ternera, salmón marinado,
gambas al pil pil y verduras a la parrilla
con mozzarella de búfala y pesto

PRINCIPAL

Lubina provenzal con verduras de temporada
o
Entrecot de ternera “estilo tagliata” con rúcula,
parmesano y patatas al pesto con tomates secos

POSTRE

Tortino de ricotta y pera con coulis de
fruta de la pasión y mango

60€ pp

Menu 3

DRINKS

Albariño white wine
Red wine Ribera del Duero or Rioja
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

Gourmet dish:

Beef carpaccio, marinated salmon,
pil pil shrimps and grilled vegetables
with buffalo mozzarella and pesto

MAIN COURSE

Provençal sea bass with seasonal vegetables
or
“Tagliata style” beef entrecote with arugula,
Parmesan and pesto potatoes with sun dried tomatoes

DESSERT

Ricotta and pear tortino with
passion fruit and mango coulis

€60 pp





Menú 4

BEBIDAS

Vino blanco Albariño
Vino tinto Ribera del Duero o Rioja
Agua mineral, cervezas y refrescos

ENTRANTE

Ensalada tibia de bogavante

PRIMER PLATO

Risotto al Barolo con pato confitado,
uvas y reducción de naranja

PRINCIPAL

Solomillo de ternera de Ávila con tortino
de patata y trufa, acompañado de verduras glaseadas
o
Suprema de rodaballo en costra de patata de Sanlúcar
con salsa al Prosecco

POSTRE

Delicia de Sorrento al limón con salsa de frambuesas

70€ pp

Menú 4

DRINKS

Albariño white wine
Red wine Ribera del Duero or Rioja
Mineral water, beers and soft drinks

STARTERS

Warm lobster salad

FIRST COURSE

Risotto al Barolo with duck confit,
grapes and orange reduction

MAIN COURSE

Avila beef tenderloin with potato and
truffle tortino, accompanied by glazed vegetables
or
Turbot supreme in Sanlúcar's potato crust
with Prosecco sauce

DESSERT

Lemon Sorrento delight with raspberry sauce

€70 pp





Servicios adicionales

BARRA LIBRE

Vino blanco Pinot Grigio
Vino tinto Montepulciano D' Abruzzo
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

Pinot Grigio white wine
Montepulciano D'Abruzzo 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

PILAR & CARLOS 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

*BLANCO/WHITE: Cuarenta Vendimias,
Cuatro Rayas, Rueda Verdejo, 2022*

*TINTO/RED: Izadi Crianza, Izadi Rioja,
Tempranillo 2019*

*PROSECCO: Butussi Brut, Friuli,
Ribolla Gialla 2022*

PRECIO: 220 EUROS (IVA INCLUIDO)
€220 (VAT INCLUDED)

MENÚ

Copa de Prosecco
Buñuelo de foie
Tartaleta con tartar de atún
Ministrudel de setas y trufa
Prosecco
Foie Fritter
Tuna Tartare Tartlet
Mushroom and Truffle Mini Strudel

*Ensalada cítrica de bogavante con gazpacho de manzana verde,
pepino y aguacate*
*Citrus Lobster Salad with Green Apple,
Cucumber and Avocado Gazpacho*

Ravioli de lubina con veluté de alcachofa, almejas y botarga
Sea Bass Ravioli with Artichoke Veloute, Clams, and Bottarga

*Tagliata de solomillo con flan de calabaza, salvia,
avellanas y setas*
*Beef Tenderloin Tagliata with Pumpkin, Sage,
Hazelnuts, and Mushrooms Flan*

*Semifreddo al turrón y pandoro con salsa de chocolate
y jengibre*
Nougat Semifreddo and Pandoro with Chocolate and ginger





PRECIOS NIÑOS - CHILDREN PRICES

Niños hasta 12 años 80 € IVA incluido

RESERVAS Y FORMAS DE PAGO

Email: sulmare@dabruno.com

Teléfono: +34 952 90 33 18 / +34 637 53 53 83

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: Espliego Inversiones S.L.

IBAN: ES6921003889191300360651

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

dabruno.com

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