DA BRUNO

A CABOPINO



MENÚS PARA GRUPOS

MENUS FOR GROUPS


DA BRUNO
A CABOTINO





BIENVENIDO
A DA BRUNO CABOPINO

WELCOME TO
DA BRUNO CABOPINO

"La comida compartida abre la mente y el corazón"

"Shared food opens the mind and the heart"

MENU 1

STARTER GOURMET DISH

Vitello tonnato
Prawns cocktail
Sirloin carpaccio
Caprese salad
Pizza bread

MAIN COURSE: CHOICE OF

Beef entrecôte with roast potatoes,
vegetables and green pepper sauce
or
Roast sea bass with vegetables and roastpotatoes

DESSERT

Tiramisu

DRINKS

White wine: Doña Giuseppina / Own production
(Vermentino & Viognier grapes) D.O. Manilva
Rosé wine: Ca'lunghuetta Pinot Grigio, D.O.C. Venezie
Red wine: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Mineral water

€65 (VAT included)

MENÚ 1

ENTRANTE PLATO GOURMET

Vitello tonnato
Cóctel de gambas
Carpaccio de solomillo
Ensalada caprese
Pan pizza

PRINCIPAL A ELEGIR

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

POSTRE

Tiramisú

BEBIDAS

Vino blanco: Doña Giuseppina / Producción propia
(uvas Vermentino & Viognier) D.O. Manilva
Vino rosado: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Vino tinto: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Agua mineral

65€ (IVA incluido)

MENU 2



WELCOME DRINK
WITH ASSORTED CANAPÉS

Beer, red wine, white wine or soft drink

STARTER

Gratinated scallops

MAIN COURSE

Beef tenderloin with béarnaise sauce,
roast potatoes and vegetables

DESSERT

Profiteroles filled with chantilly cream and chocolate

DRINKS

White wine: Doña Giuseppina / Own production
(Vermentino & Viognier grapes) D.O. Manilva
Rosé wine: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Red wine: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Mineral water

75€ (VAT included)

MENÚ 2



COPA DE BIENVENIDA CON SURTIDO DE CANAPÉS

Cerveza, vino tinto, vino blanco o refresco

ENTRANTE

Vieiras gratinadas

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con salsa bearnesa,
patatas al horno y verduritas

POSTRE

Profiteroles rellenos con crema chantilly y chocolate

BEBIDAS

Vino blanco: Doña Giuseppina / Producción propia
(uvas Vermentino & Viognier) D.O. Manilva
Vino rosado: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Vino tinto: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Agua mineral

75€ (IVA incluído)

MENU 3



STARTERS TO SHARE

Burrata with antipasto
Pil-pil prawns

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

Pasta festival (tortellini with butter and sage,
pesto fettuccine and lasagne)
or
White beef milanese alla Parmigiana
with vegetables and creamy potatoes

DESSERT

Brownie with vanilla ice-cream

DRINKS

White wine: Doña Giuseppina / Own production
(Vermentino & Viognier grapes) D.O. Manilva
Rosé wine: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Red wine: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Mineral water

€55 (VAT included)

MENÚ 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Burrata con su antipasto
Gambas Pil-Pil

PRINCIPAL A ELEGIR

Festival de pasta (Tortellini mantequilla y salvia,
Fettuccine pesto y Lasagna)
ó
Milanesa de ternera blanca a la parmigiana
con verduritas y patatas crema

POSTRE

Brownie con helado de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco: Doña Giuseppina / Producción propia
(uvas Vermentino & Viognier) D.O. Manilva
Vino rosado: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Vino tinto: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Agua mineral

55€ (IVA incluido)

MENU 4



STARTER

Italian Affettato
Pil-Pil prawns
Focaccia with rocket and sun-dried tomatoes

MAIN COURSE

White veal ossobuco with saffron rice

DESSERT

Brownie with vanilla ice cream

DRINKS

White wine: Doña Giuseppina / Own production
(Vermentino & Viognier grapes) D.O. Manilva
Rosé wine: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Red wine: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Mineral water

€60 (VAT included)

MENÚ 4

ENTRANTE

Affettato italiano
Gambas Pil-Pil
Focaccia con rúcula y parmesano en láminas

PRINCIPAL

Osobuco de ternera blanca con arroz al azafrán

POSTRE

Brownie con helado de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco: Doña Giuseppina / Producción propia (uvas Vermentino & Viognier) D.O. Manilva
Vino rosado: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Vino tinto: Cortijo los Aguilares Da Bruno D.O. Sierra de Málaga
Agua mineral

60€ (IVA incluido)

MENU 5



STARTERS TO SHARE

Pil-pil prawns
Garlic bread
Caprese salad

MAIN COURSE TO CHOOSE FROM

Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce
or
Chicken alla Parmigiana
with vegetables and creamy potatoes

DESSERT

Chocolate mousse

DRINKS

White wine: Doña Giuseppina / Own production
(Vermentino & Viognier grapes) D.O. Manilva
Rosé wine: Ca'lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Red wine: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Mineral water

€47 (VAT included)

MENÚ 5

ENTRANTES A COMPARTIR

Gambas Pil-Pil
Pan de Ajo
Ensalada Caprese

PRINCIPAL A ELEGIR

Ravioli de ricota y espinaca con salsa de tomate
ó
Pollo a la parmiggiana con verduritas

POSTRE

Mousse de chocolate

BEBIDAS

Vino blanco: Sotoverde Blanco “Verdejo” D.O. Rueda
Vino rosado: Ca’lunghuetta Pinot Grigio D.O.C. Venezie
Vino tinto: Cortijo los Aguilares Da Bruno
D.O. Sierra de Málaga
Agua mineral

47€ (IVA incluido)

ALMUERZO + TARDEO

La sobremesa continúa en nuestra zona Lounge,
el lugar perfecto para relajarse y brindar.











DA BRUNO
LOUNGE BAR





DA BRUNO

A CABOPINO

www.dabruno.com
+34 952 83 19 18
Ctra. Nacional (A-7)
salida 1030, 29604 Marbella