

SINCE

1993

MENÚ BUSINESS 2026

CELEBRA CON NOSOTROS

LA *Navidad*

EL CARNICERO

LEGADO DE FUEGO

Av. Marqués del Duero, 29, Cancelada, Estepona (Málaga)
952 88 63 07 · reservas@restauranteelcarnicero.com

C 1993

MENÚ PARA *EMPRESAS*

HAY MOTIVOS PARA CELEBRAR

Después de un año de retos y logros compartidos, llega el momento de celebrar. En El Carnicero, lo hacemos con buen producto y la hospitalidad de siempre.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Menús pensados para celebraciones de empresa, con una organización sencilla y factura única para toda la reserva.

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN APERITIVO DE BIENVENIDA

Pan de Casares, mantequilla de oveja, mayonesa de cebollino y aceitunas de campo

Los menús de empresa están destinados exclusivamente a celebraciones corporativas y deberán ser contratados por una empresa, emitiéndose una factura única para toda la reserva.

01

MENÚ BUSINESS

ENTRANTES

AL CENTRO CADA 4 PERSONAS

Ensaladilla del Carnicero
Con ventresca de bonito, mayonesa de AOVE, huevo, piparra y limón

Croquetas de Queso
Con mermelada de tomate casera

Bocados de la Brasa
Choricitos rojos y morcillitas de Burgos

PRINCIPAL

A ELEGIR

Pollo Picantón
Abierto y asado a la parrilla con limón y hierbas

Salmón
A la brasa, glaseado con miel y mostaza

UNA GUARNICIÓN INCLUIDA A ELEGIR:
Patatas fritas, patata asada, arroz, verduras o ensalada verde

POSTRE

Flan cremoso

BODEGA

Blanco
40 Vendimias Verdejo · D.O. Rueda

Tinto
Izadi Crianza · Bodegas Izadi · D.O.Ca. Rioja

Bebidas
Cerveza, refrescos, agua mineral & café e infusiones

70€

POR PERSONA · LONG DRINKS NO INCLUIDOS

02

MENÚ BRASSERIE

ENTRANTES

A ELEGIR

Sopa de Cebolla
Cebolla caramelizada, caldo de carne, pan tostado y queso gratinado.

Moules-frites de Philippe
Mejillones cocinados al vapor con vino blanco, apio y chalota, acompañados de patatas fritas

PRINCIPAL

A ELEGIR

Entrecot Café de Paris
Entrecot a la parrilla con mantequilla Café de Paris, aromatizada con hierbas y especias

Salmón al Champagne
Lomo de salmón con suave salsa de champagne

UNA GUARNICIÓN INCLUIDA A ELEGIR:
Patatas fritas, patata asada, arroz, verduras o ensalada verde

POSTRE

Coulant de chocolate blanco con sorbete de frambuesa

BODEGA

Blanco
40 Vendimias Verdejo · D.O. Rueda

Tinto
Izadi Crianza · Bodegas Izadi · D.O.Ca. Rioja

Bebidas
Cerveza, refrescos, agua mineral & café e infusiones

80€

POR PERSONA · LONG DRINKS NO INCLUIDOS

MENÚ DIRECTIVO

ENTRANTES

AL CENTRO CADA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico de Bellota 5J
80 g cortado a cuchillo con pan tostado, tomate y AOVE

Gambones al Pilpil
Con ajo, perejil, guindilla y AOVE

Croquetas de Chuleta
Con topping de steak tartar

PRINCIPAL

A ELEGIR

Corazón de Entrecot
Aberdeen Black Angus 300 g

Lubina entera al Pilpil
Con ajo, guindilla, perejil y AOVE

UNA GUARNICIÓN INCLUIDA A ELEGIR:
Patatas fritas, patata asada, arroz, verduras o ensalada verde

POSTRE

Tarta de Queso

BODEGA

Blanco
40 Vendimias Verdejo · D.O. Rueda

Tinto
Izadi Crianza · Bodegas Izadi · D.O.Ca. Rioja

Bebidas
Cerveza, refrescos, agua mineral & café e infusiones

90€

POR PERSONA · LONG DRINKS NO INCLUIDOS

04

MENÚ PRESIDENTE

ENTRANTES

AL CENTRO CADA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico de Bellota 5J
80 g cortado a cuchillo con pan tostado, tomate y AOVE

Tomatitos a la Brasa
Tomates cherry a la brasa con burrata cremosa, pesto y pistachos crujientes

Gambones al Pilpil
Con ajo, perejil, guindilla y AOVE

PRINCIPAL

Mar & Tierra
Solomillo Black Angus y medio Bogavante a la Brasa con salsa demi-glace y bearnesa

UNA GUARNICIÓN INCLUIDA A ELEGIR:
Patatas fritas, patata asada, arroz, verduras o ensalada verde

POSTRE

Tarta Matilda

BODEGA

Blanco
40 Vendimias Verdejo · D.O. Rueda

Tinto
Izadi Crianza · Bodegas Izadi · D.O.Ca. Rioja

Bebidas
Cerveza, refrescos, agua mineral & café e infusiones

125€

POR PERSONA · LONG DRINKS NO INCLUIDOS

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

1. HORARIOS Y DISPONIBILIDAD

Los horarios de celebración y la duración del servicio estarán sujetos a la disponibilidad y organización del restaurante.

Las reservas de empresa podrán estar sujetas a condiciones específicas de horario o duración, que serán comunicadas al cliente en el momento de la reserva.

2. CONDICIONES DE RESERVA

Los menús de empresa están disponibles para reservas de un mínimo de 8 comensales.

Estos menús están destinados exclusivamente a celebraciones corporativas y deberán ser contratados por una empresa, emitiéndose una factura única para toda la reserva.

Cada grupo deberá seleccionar un único menú para todos sus comensales, sin posibilidad de combinar diferentes menús dentro de una misma reserva, salvo por necesidades dietéticas previamente comunicadas y autorizadas por el restaurante.

En los menús que permitan elegir entre diferentes platos, las elecciones deberán comunicarse con una antelación mínima de 5 días respecto a la fecha de celebración.

Los platos se servirán de forma individual o para compartir, según se indique en cada menú. Aquellos destinados a compartir se servirán al centro de la mesa, con las cantidades establecidas.

Las alergias, intolerancias y necesidades alimentarias especiales deberán comunicarse con antelación para valorar las adaptaciones necesarias, incluida la opción de menú vegetariano cuando esté disponible.

Todos los precios indicados son por persona e incluyen IVA. Cada menú detalla los vinos y bebidas incluidos. Los combinados y cualquier otra consumición no incluida se abonarán por separado.

Cualquier modificación de los menús estará sujeta a la disponibilidad y confirmación del restaurante.

3. CONFIRMACIÓN Y FORMAS DE PAGO

Para formalizar la reserva será necesario facilitar una garantía o realizar un anticipo, según las condiciones establecidas por el restaurante, que serán comunicadas previamente al cliente.

La reserva no se considerará confirmada hasta que se hayan cumplido los requisitos de garantía o pago correspondientes.

El importe podrá abonarse mediante tarjeta, efectivo o transferencia bancaria, de acuerdo con las condiciones de cada reserva y los límites legales aplicables.

Los anticipos abonados se descontarán del importe total de la reserva, conforme a las condiciones de contratación.

Se emitirá una factura única para la empresa contratante, correspondiente a la totalidad de la reserva.

Los servicios adicionales y consumiciones no incluidos en el menú se abonarán por separado al finalizar la celebración.

4. POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones y reducciones del número de comensales deberán comunicarse al restaurante con una antelación mínima de 3 días respecto a la fecha de la reserva.

Cualquier modificación estará sujeta a la disponibilidad y confirmación del restaurante.

Las cancelaciones o reducciones comunicadas fuera del plazo establecido, así como la no presentación de los comensales, podrán estar sujetas a los cargos previamente comunicados y aceptados en el momento de formalizar la reserva.

Las condiciones específicas de cancelación, la devolución de posibles anticipos y los cargos aplicables serán comunicados previamente al cliente.

5. CELEBRACIONES PRIVADAS Y EXCLUSIVIDAD

Las reservas que requieran exclusividad de espacios, modificaciones en la distribución habitual del restaurante o necesidades especiales de montaje estarán sujetas a disponibilidad y presupuesto personalizado.

Cualquier elemento decorativo, audiovisual o instalación adicional deberá consultarse y autorizarse previamente por el restaurante.



19 EL CARNICERO 93

LEGADO DE FUEGO

¿QUIERES HACER TU CELEBRACIÓN AÚN MÁS ESPECIAL?

Si deseas personalizar tu evento, podemos ayudarte con la decoración, flores, globos, centros de mesa y otros detalles especiales. También contamos con opciones de entretenimiento y servicios como grupos musicales, cortador de jamón y venenciadora.
Cuéntanos qué tienes en mente y nos encargaremos de organizar cada detalle para que solo tengas que disfrutar del momento.

Este servicio se ofrece bajo presupuesto personalizado.

952 88 63 07 · reservas@restauranteelcarnicero.com