SINCE

1993

MENU 2026



CÉLÉBREZ

Noël

AVEC NOUS

EL CARNICERO

LEGADO DE FUEGO

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

1993

MENUS DE GROUPE

AUTOUR D'UNE TABLE

Nos menus de groupe sont conçus pour vous offrir une expérience conviviale, soignée et agréable, à savourer ensemble.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Menus disponibles pour les groupes de 8 personnes ou plus.

TOUS NOS MENUS COMPRENNENT UN ACCUEIL GOURMAND

Pain de Casares, beurre de brebis, mayonnaise à la ciboulette et olives rustiques

01

MENU PICANTÓN

ENTRÉES

À PARTAGER, SERVIES POUR 4 PERSONNES

Salade russe façon El Carnicero
Avec ventrèche de bonite, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra, œuf, piments basques marinés et citron

Croquettes de Fromage
Accompagnées de confiture de tomates maison

Bouchées à la Braise
Mini chorizos rouges et petits boudins noirs de Burgos

PLAT PRINCIPAL

AU CHOIX

Poussin Grillé
Ouvert en crapaudine et grillé à la braise, au citron et aux herbes

Saumon
Grillé à la braise, laqué au miel et à la moutarde

UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE:
Frites, pomme de terre au four, riz, légumes ou salade verte

DESSERT

Flan Onctueux

50€

PAR PERSONNE

BOISSONS NON COMPRISES

02

MENU PIEDRA

ENTRÉES

À PARTAGER, SERVIES POUR 4 PERSONNES

Salade russe façon El Carnicero
Avec ventrèche de bonite, mayonnaise à l'huile d'olive vierge extra, œuf, piments basques marinés et citron

Salade de Chèvre Caramélisé
Avec fromage de chèvre caramélisé, pomme, noix et miel

Croquettes au Jambon Ibérique
Préparées avec du jambon ibérique 5J

PLAT PRINCIPAL

AU CHOIX

Entrecôte sur Pierre Chaude
Servie en fines tranches, à terminer de cuire sur pierre chaude

Bar Entier au Pil-Pil
Avec ail, piment, persil et huile d'olive vierge extra

UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE:
Frites, pomme de terre au four, riz, légumes ou salade verte

DESSERT

Flan Onctueux

60€

PAR PERSONNE

BOISSONS NON COMPRISES

03

MENU BRASSERIE

ENTRÉES

AU CHOIX

Soupe à l'Oignon Gratinée
Oignons caramélisés, bouillon de viande, pain grillé et fromage gratiné

Moules-frites de Philippe
Moules cuites à la vapeur au vin blanc, avec céleri et échalote, accompagnées de frites

PLAT PRINCIPAL

AU CHOIX

Entrecôte Café de Paris
Entrecôte grillée, servie avec un beurre Café de Paris parfumé aux herbes et aux épices

Saumon au Champagne
Dos de saumon accompagné d'une délicate sauce au champagne

UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE:
Frites, pomme de terre au four, riz, légumes ou salade verte

DESSERT

Coulant au Chocolat Blanc et Sorbet à la Framboise

65€

PAR PERSONNE

BOISSONS NON COMPRISES

04

MENU
EL CARNICERO

ENTRÉES

À PARTAGER, SERVIES POUR 4 PERSONNES

Jambon Ibérique de Bellota 5J
80 g tranchés au couteau, servis avec pain grillé, tomate et huile d'olive vierge extra

Tomates Cerises Grillées à la Braise
Avec burrata crémeuse, pesto et pistaches croquantes

Gambas au Pil-Pil
Avec ail, persil, piment et huile d'olive vierge extra

PLAT PRINCIPAL

Mar & Tierra
Filet de bœuf Black Angus et demi-homard grillé à la braise, accompagnés de sauces demi-glace et béarnaise

UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE:
Frites, pomme de terre au four, riz, légumes ou salade verte

DESSERT

Gâteau Matilda

105€

PAR PERSONNE

BOISSONS NON COMPRISES

CONDITIONS DE RÉSERVATION ET DE PRESTATION

1. HORAIRES ET DISPONIBILITÉS

Les horaires des événements et la durée du service sont soumis aux disponibilités et à l'organisation du restaurant.

Les réservations de groupe peuvent être soumises à des horaires ou à des durées de service spécifiques, qui seront communiqués au client au moment de la réservation.

2. CONDITIONS DE RÉSERVATION

Les menus de groupe sont disponibles pour les réservations de 8 personnes minimum.

Chaque groupe doit choisir un menu unique pour l'ensemble des convives. Il n'est pas possible de combiner différents menus au sein d'une même réservation, sauf en cas de besoins alimentaires particuliers signalés à l'avance et acceptés par le restaurant.

Pour les menus proposant un choix de plats, les choix doivent être communiqués au moins 5 jours avant la date de l'événement.

Les plats seront servis individuellement ou à partager, selon les indications de chaque menu. Les plats à partager seront servis au centre de la table, dans les quantités prévues.

Les allergies, intolérances et besoins alimentaires particuliers doivent être signalés à l'avance afin d'étudier les adaptations possibles, y compris une option végétarienne lorsqu'elle est disponible.

Tous les prix sont indiqués par personne et comprennent la TVA. Les boissons ne sont pas comprises dans les menus et seront facturées séparément.

Toute modification des menus reste soumise aux disponibilités et à la confirmation du restaurant.

3. CONFIRMATION DE RÉSERVATION ET MODES DE PAIEMENT

Pour confirmer une réservation, il est nécessaire de fournir une garantie ou de verser un acompte, selon les conditions établies par le restaurant et communiquées au client au préalable.

La réservation ne sera considérée comme confirmée qu'une fois les conditions de garantie ou de paiement requises remplies.

Le paiement peut être effectué par carte bancaire, en espèces ou par virement bancaire, conformément aux conditions de chaque réservation et aux limites légales applicables. Les acomptes versés seront déduits du montant total de la réservation, conformément aux conditions convenues.

Les prestations supplémentaires et les consommations non incluses dans le menu seront facturées séparément à la fin de l'événement.

4. POLITIQUE D'ANNULATION

Les annulations et les réductions du nombre de convives doivent être communiquées au restaurant au moins 3 jours avant la date de la réservation.

Toute modification reste soumise aux disponibilités et à la confirmation du restaurant.

Les annulations ou réductions signalées hors délai, ainsi que la non-présentation des convives, pourront entraîner des frais préalablement communiqués et acceptés lors de la réservation.

Les conditions particulières d'annulation, les modalités de remboursement des éventuels acomptes et les frais applicables seront communiqués au client au préalable.

5. ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET EXCLUSIVITÉ

Les réservations nécessitant la privatisation de certains espaces, des modifications de l'agencement habituel du restaurant ou des aménagements particuliers sont soumises aux disponibilités et à un devis personnalisé.

Tout élément décoratif, équipement audiovisuel ou installation supplémentaire devra être soumis à l'accord préalable du restaurant.



19 EL CARNICERO 93

LEGADO DE FUEGO

ENVIE DE RENDRE VOTRE CÉLÉBRATION ENCORE PLUS MÉMORABLE ?

Nous pouvons vous aider à personnaliser votre événement avec des décorations, des fleurs, des ballons, des centres de table et d'autres attentions particulières.
Nous proposons également des animations et des prestations telles que des groupes de musique, un professionnel de la découpe de jambon et une venenciadora, spécialiste du service traditionnel du xérès.
Faites-nous part de vos envies et nous nous occuperons de chaque détail pour que vous puissiez profiter pleinement de votre célébration.

Ces prestations font l'objet d'un devis personnalisé.

952 88 63 07 · reservas@restauranteelcarnicero.com