

SINCE

1993

MENÚ 2026

Nochebuena & Nochevieja

EL CARNICERO

LEGADO DE FUEGO

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

C 1993

24 & 31 DE DICIEMBRE

NOCHEBUENA & NOCHEVIEJA

EL PLACER DE CELEBRAR

Esta Nochebuena y Nochevieja, en El Carnicero hemos preparado una selección de menús para reunirse, brindar y celebrar alrededor de una buena mesa, con el mejor producto y la hospitalidad de siempre.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Durante las celebraciones de Navidad y Año Nuevo, el servicio se ofrecerá exclusivamente mediante un menú cerrado, preparado especialmente para estas fechas.
La reserva deberá ser al menos para dos personas.
Es imprescindible realizar una reserva previa y abonar una señal para garantizarla.

24 DE DICIEMBRE

MENÚ DE NOCHEBUENA

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

Consomé de Navidad

PARA COMPARTIR

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

Croquetas de Chuleta
Con topping de steak tartar

Langostinos Jumbo a la Brasa
Con mantequilla de ajo y perejil

Camembert al Horno
Con miel, nueces, romero y pan tostado

PRINCIPAL

A ELEGIR

Chateaubriand Simmental con Salsa de Trufa
Cocinado a la brasa, con salsa de trufa y jugos de asado

Lubina entera al Champagne
Lubina con suave salsa de champagne

GUARNICIÓN
Gratén de patatas & verduras de invierno a la brasa

POSTRE

Tarta Matilda

MENÚ DE NOCHEBUENA

SOBREMESA NAVIDEÑA

Turrones, polvorones, trufas de chocolate y especialidades de Navidad

BODEGA

Blanco

Cloe Chardonnay · Bodega Doña Felisa · Chardonnay · D.O. Sierras de Málaga

Tinto

Pago El Espino · Cortijo Los Aguilares · Sierras de Málaga

BRINDIS DE NAVIDAD

Copa de Cava

BEBIDAS

Cerveza

Refrescos

Agua Mineral

Café & Infusiones

140€

POR PERSONA

LONG DRINKS NO INCLUIDOS

31 DE DICIEMBRE

MENÚ DE NOCHEVIEJA

BIENVENIDA

Copa de Champagne Moët & Chandon

APERITIVO DE BIENVENIDA

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

Surtido de ibéricos
Para compartir cada dos personas

ENTRANTES

Dúo de Ostras
Ostra al natural & ostra Rockefeller

Salmón Gravlax
Curado en casa, con blinis calientes y queso crema

PRIMER ACTO

Crema de Bogavante al Armagnac
Crema intensa y sedosa de bogavante, terminada con Armagnac

PRINCIPAL

A ELEGIR

Chateubriad Black Angus con Salsa de Trufa
Cocinado a la brasa, con salsa de trufa y jugos de asado

Bogavante Thermidor
Entero gratinado al estilo Thermidor

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

GUARNICIÓN
Gratén de patatas trufado & verduras de invierno a la brasa

POSTRE

Tarta Matilda

MENÚ DE NOCHEVIEJA

COTILLÓN

Cotillón de fin de año por comensal

MÚSICA & AMBIENTE

La celebración continúa después de la cena, con música y ambiente festivo hasta las 02:00 h.

BODEGA

Blanco

O Luar do Sil Godello · Pago de los Capellanes · Godello · D.O. Valdeorras

Tinto

Pago de los Capellanes Crianza · Tempranillo · D.O. Ribera del Duero

LAS DOCE

12 uvas de la suerte

Copa de Champagne Moët & Chandon para brindar por el nuevo año

BEBIDAS

Cerveza

Refrescos

Agua Mineral

Café & Infusiones

200€

POR PERSONA

LONG DRINKS NO INCLUIDOS

NOCHEBUENA & NOCHEVIEJA

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Croquetas de Jamón Ibérico
2 unidades

PRINCIPAL

A ELEGIR

Fish & Chips
Lomitos de bacalao rebozados acompañados de patatas fritas

Cheeseburger de Buey
Hamburguesa de buey a la brasa, servida en pan brioche con queso cheddar fundido

Medallón de Solomillo Black Angus
Solomillo Black Angus a la parrilla

UNA GUARNICIÓN INCLUIDA A ELEGIR:
Patatas fritas, arroz o verduras

POSTRE

Surtido de Helados
Con salsa de chocolate y galletas Lotus

BEBIDAS

Refrescos

Agua Mineral

45€

POR NIÑO

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.

Los horarios específicos de las cenas de Nochebuena (24 de diciembre) y Nochevieja (31 de diciembre) se comunicarán al cliente antes de confirmar la reserva.

2. CONDICIONES DE RESERVA

Los menús especiales de Nochebuena (24 de diciembre) y Nochevieja (31 de diciembre) están disponibles para reservas de un mínimo de 2 comensales.

Durante ambas celebraciones, el servicio se ofrecerá exclusivamente mediante el menú cerrado correspondiente a cada fecha, con la posibilidad de elegir el menú infantil cuando proceda.

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 las bebidas incluidas. Las consumiciones no incluidas 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 las reservas de Nochebuena (24 de diciembre) y Nochevieja (31 de diciembre), será obligatorio abonar una señal, cuyo importe y condiciones se comunicarán previamente al cliente.

La reserva no se considerará confirmada hasta que se haya recibido el pago de la señal y el restaurante haya confirmado la disponibilidad.

La señal abonada se descontará del importe total de la reserva, conforme a las condiciones de contratación.

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

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 de devolución de la señal, así como los importes y circunstancias de las posibles penalizaciones, se comunicarán al cliente antes de confirmar la reserva.

5. CELEBRACIONES PRIVADAS Y EXCLUSIVIDAD

Las solicitudes de exclusividad de espacios, modificaciones en la distribución habitual del restaurante o necesidades especiales de montaje durante estas celebraciones 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