

SINCE

1993

MENU 2026

Réveillon de Noël

&

Réveillon du Nouvel An

EL CARNICERO

LEGADO DE FUEGO

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

C 1993

24 & 31 DÉCEMBRE

RÉVEILLON DE NOËL & RÉVEILLON DU NOUVEL AN

LE PLAISIR DE CÉLÉBRER

Pour les réveillons de Noël et du Nouvel An, El Carnicero vous propose des menus spécialement conçus pour se retrouver, trinquer et partager de beaux moments autour d'une bonne table, avec des produits d'exception et notre hospitalité de toujours.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Pour les réveillons de Noël et du Nouvel An, nous proposerons exclusivement des menus fixes, spécialement élaborés pour ces occasions.
Les réservations sont possibles à partir de deux personnes.
Une réservation préalable et le versement d'un acompte sont obligatoires pour garantir votre table.

24 DÉCEMBRE

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

ACCUEIL GOURMAND

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

Consommé de Noël

À PARTAGER

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

Croquettes de Côte de Bœuf
Garnies de tartare de bœuf

Gambas Géantes Grillées à la Braise
Avec beurre à l'ail et au persil

Camembert au Four
Avec miel, noix, romarin et pain grillé

PLAT PRINCIPAL

AU CHOIX

Chateaubriand de Bœuf Simmental, Sauce à la Truffe
Grillé à la braise, accompagné d'une sauce à la truffe et de jus de rôti

Bar Entier au Champagne
Bar entier accompagné d'une délicate sauce au champagne

GARNITURE
Gratin de pommes de terre et légumes d'hiver grillés à la braise

DESSERT

Gâteau Matilda

MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

DOUCEURS DE NOËL

Turrón, polvorones (sablés traditionnels espagnols), truffes au chocolat et autres spécialités de Noël

SÉLECTION DE VINS

Vin Blanc

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

Vin Rouge

Pago El Espino · Cortijo Los Aguilares · Sierras de Málaga

TRINQUONS À NOËL

Coupe de Cava

BOISSONS

Bière

Sodas

Eau Minérale

Café & Infusions

140€

PAR PERSONNE

LONG DRINKS NON COMPRIS

31 DÉCEMBRE

MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

COUPE DE BIENVENUE

Coupe de champagne Moët & Chandon

ACCUEIL GOURMAND

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

Assortiment de Charcuteries Ibériques
À partager pour deux personnes

ENTRÉES

Duo d'Huîtres
Huître nature et huître Rockefeller

Saumon Gravlax
Saumon préparé en gravlax maison, accompagné de blinis chauds et de fromage frais

PREMIER ACTE

Crème de Homard à l'Armagnac
Crème de homard intense et veloutée, relevée d'une touche d'Armagnac

PLAT PRINCIPAL

AU CHOIX

Chateaubriand de Bœuf Black Angus, Sauce à la Truffe
Grillé à la braise, accompagné d'une sauce à la truffe et de jus de rôti

Homard Thermidor
Homard entier gratiné façon Thermidor

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

GARNITURE

Gratin de pommes de terre à la truffe et légumes d'hiver grillés à la braise

DESSERT

Gâteau Matilda

MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

COTILLON DU NOUVEL AN

Accessoires de cotillon pour chaque convive

MUSIQUE & AMBIANCE FESTIVE

La fête se poursuit après le dîner, dans une ambiance musicale et festive jusqu'à 2 h du matin.

SÉLECTION DE VINS

Vin Blanc

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

Vin Rouge

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

LES DOUZE COUPS DE MINUIT

12 raisins porte-bonheur

Coupe de champagne Moët & Chandon pour célébrer la nouvelle année

BOISSONS

Bière

Sodas

Eau Minérale

Café & Infusions

200€

PAR PERSONNE

LONG DRINKS NON COMPRIS

RÉVEILLON DE NOËL & DU NOUVEL AN

MENU ENFANT

ENTRÉES

Croquettes au Jambon Ibérique
2 pièces

PLAT PRINCIPAL

AU CHOIX

Fish & Chips
Filets de cabillaud en beignet, accompagnés de frites

Cheeseburger de Bœuf
Steak haché de bœuf grillé à la braise, servi dans un pain brioché avec du cheddar fondu

Médaillon de Filet de Bœuf Black Angus
Filet de bœuf Black Angus grillé

UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE:
Frites, riz ou légumes

DESSERT

Assortiment de Glaces
Avec sauce au chocolat et biscuits Lotus

BOISSONS

Sodas

Eau Minérale

45€

PAR ENFANT

CONDITIONS DE RÉSERVATION ET DE PRESTATION

1. HORAIRES ET DISPONIBILITÉS

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

Les horaires spécifiques des dîners du réveillon de Noël (24 décembre) et du Nouvel An (31 décembre) seront communiqués aux clients avant la confirmation de leur réservation.

2. CONDITIONS DE RÉSERVATION

Les menus spéciaux du réveillon de Noël (24 décembre) et du Nouvel An (31 décembre) sont disponibles pour les réservations de 2 personnes minimum.

Lors de ces deux soirées, le restaurant proposera exclusivement le menu spécial prévu pour chaque célébration, avec la possibilité de choisir le menu enfant, le cas échéant.

Pour les menus proposant un choix de plats, les sélections doivent être communiquées 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. Chaque menu précise les boissons incluses. Les consommations non comprises 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 pour le réveillon de Noël (24 décembre) ou du Nouvel An (31 décembre), le versement d'un acompte est obligatoire. Son montant et les conditions applicables seront communiqués aux clients au préalable.

La réservation ne sera considérée comme confirmée qu'après réception de l'acompte et confirmation des disponibilités par le restaurant.

L'acompte versé sera déduit du montant total de la réservation, conformément aux conditions convenues.

Le solde pourra être réglé par carte bancaire, en espèces ou par virement bancaire, conformément aux conditions de chaque réservation et aux limites légales applicables.

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

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 de remboursement de l'acompte, ainsi que les montants et les circonstances d'application des éventuelles pénalités, seront communiqués aux clients avant la confirmation de leur réservation.

5. ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET EXCLUSIVITÉ

Les demandes de privatisation de certains espaces, de modification de l'agencement habituel du restaurant ou d'aménagements particuliers pendant ces célébrations sont soumises aux disponibilités et à un devis personnalisé.

Tout élément décoratif, équipement audiovisuel ou installation supplémentaire devra faire l'objet d'une consultation et d'une autorisation préalables 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