

# DA BRUNO

---

## Mijas



Menús  
*de* grupo

GROUPS MENU

MÍNIMO 12 PERSONAS | MINIMUM 12 PERSONS

---

# Menú 1



Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Pan de Pizza (1)

*Pizza Bread*

Habas tiernas con chipirones en su tinta (1,4,12)

*Tender beans with squid with ink*

## Principal / *Main Course to choose*

Lasaña de verduras | *Lasagna of vegetables* (1,4,12)

o *or*

Pollo de corral en salsa de almendras y azafrán con arroz (1,4,12)

*Free range chicken in almond sauce and saffron, with rice*

## Postre/ *Dessert*

Mousse de Chocolate or Apfelstrudel (1,4,12)

*Chocolate Mousse or Apfelstrudel*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 30,00 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)

---

# Menú 2



Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrantes / Starters

Croquetas de jamón (1,3,4,7)

*Ham Croquettes*

Ensalada de espinacas con queso de cabra (1,6,7)

*Spinach salad with goat cheese*

Pan de Pizza con tomate (1)

*Pizza bread with tomato*

## Principal / Main Course to choose

Festival de pasta | *Pasta Festival* (1,6,7)

Fettuccini con salsa mixta, lasaña,  
ravioli de espinacas, ravioli de calabaza y ravioli con carne, mantequilla y salvia  
*Fettuccine with mixed sauce, lasagna,  
spinach ravioli, pumpkin ravioli and ravioli with meat, butter and sage*

o *OR*

Saltimboca de ternera a la romana con risotto blanco (1,7,9,12)

*Beef Saltimboa a la romana with white risotto*

## Postre/ Dessert

Brownie con helado de vainilla (1,3,7,8)

*Brownie with Vanilla Ice Cream*

## Bebidas/ Drinks

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 35,00 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)

# Menú 3



Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Plato Gourmet

*Gourmet Dish*

## Principal / *Main Course to choose*

Entrecôte de Ternera a la Parrilla con verduras de temporada  
y Patata Asada (1-3-6-7-9)

*Grilled Beef entrecote with season vegetables and  
roasted potatoes*

O | *or*

Lubina al horno con Verduritas de Temporada y Patatas (3-4-6-7-9)  
*Oven Baked Seabass with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes*

## Postre/ *Dessert*

Tiramirú Da Bruno (1-3-7-12)

*Da Bruno Tiramisú*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Manel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

*Agua Water*

# 49,50 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)



# Menú 4

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Plato Gourmet

*Gourmet Dish*

## Principal / *Main Course to choose*

Dorada al horno con salsa de Azafrán y Tomatitos Cherry

*Oven baked Seabream with saffron sauce and cherry tomatoes*

Carrillada de Cerdo con Patatas Asadas y verduras de temporada

*Pig Cheek with roasted potatoes and seasonal vegetables*

## Postre/ *Dessert*

Mousse de Chocolate

*Chocolate Mousse*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 44,50 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)

---

# Menú 5



Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Plato Gourmet

*Gourmet Dish*

## Principal / *Main Course to choose*

Asado de Ternera con verduras de temporada y patatas al horno

*Roast Beef with Seasonal Vegetables and Baked Potatoes*

Lubina al horno con Verduritas de Temporada y Patatas

*Oven Baked Seabass with Seasonal Vegetables and Roasted Potatoes*

## Postre/ *Dessert*

Tarta de Queso con Frutos del Bosque

*Cheesecake with Fruits of the Forest*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 44,50 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)

---

# Menú 6



Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Plato Gourmet

*Gourmet Dish*

## Principal / *Main Course to choose*

Suprema de Rodaballo a la Plancha con Salsa de hinojo, Patatas cocidas  
y Verduritas de temporada

*Grilled Turbot with fennel sauce, boiled potatoes and seasonal  
vegetables*

Asado de Ternera con verduras de temporada y patatas al horno

*Roast Beef with Seasonal Vegetables and Baked Potatoes*

## Postre/ *Dessert*

Apfelstrudel con Helado de Vainilla

*Apfelstrudel with Vanilla Ice Cream*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 45,50 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)



---

# Menú 7



Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Plato Gourmet

*Gourmet Dish*

## Principal / *Main Course to choose*

Solomillo de Ternera con Salsa Bearnesa, Verduras de la Huerta y  
Patatas al horno

*Beef tenderloin with Bearnese Sauce, Vegetables from the garden and  
baked potatoes*

Lubina a la Roteña

*Sea bass to the Roteña Style*

## Postre/ *Dessert*

Brownie con Helado de Vainilla

*Brownie with Vanilla Ice Cream*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 49,50 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)





# Menú 8

Copa de bienvenida (Shah Mat Rose ) *Glass of Prosecco*

## Entrante / *Starter*

Gambas al Pil Pil

*Prawn Pil Pil*

## Principal / *Main Course*

Carrillada de Ternera con espinacas y patatas a la crema

*Beef Cheeks with spinach and cream potatoes*

## Postre/ *Dessert*

Tiramisu Da Bruno

*Da Bruno Tiramisu*

## Bebidas/ *Drinks*

Vino blanco *White wine*: Mantel Blanco “Verdejo” D.O. Rueda

Vino Tinto *Red wine*: Los Aguilares Da Bruno – D.O. Ronda

Agua *Water*

# 44,50 €

Por persona / per person (10% IVA incluido / 10% VAT included)

# DA BRUNO

---

## Mijas



# DA BRUNO

---

## Mijas

Reservas / Bookings: (+34) 952 460 724  
mijascosta@dabruno.com [www.dabrunomijas.com](http://www.dabrunomijas.com)

#### CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para tu tranquilidad, podemos hacer una pre-reserva en la fecha elegida durante 10 días sin ningún compromiso.

#### RESERVA DE ESPACIOS Y MÉTODO DE PAGO

Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito del 30% del importe junto con la aceptación por escrito de nuestras condiciones generales.  
La liquidación del resto antes al confirmar el número de asistentes 10 días antes.