

Restaurante



**El Tinterillo
de Málaga**



Menú Cocteles

Menú Cóctel 1

Caldillo pintarroja de bienvenida
Manda huevos
Patatas bravas
Buñuelos de bacalao
Pulpo brasa con puré
Pez Araña al limón
Adobo bienmesabe
Rabas Calamar Pota
Rosada Frita
Paella Marisco
Postre
Canapés dulces

39€/persona

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos durante la duración del servicio de cóctel (60 mins)

Menú Cóctel 2

Ensaladilla rusa
Ensalada tropical
Manda huevos
Pil pil huevo
Tostas de jamón ibérico
Bravas malagueñas
Ostras (2 por pax)
Pez Araña al tintero
Adobo-Bienmesabe
Pulpo gallega sobre cama de puré
Rabas de calamar
Postre
Canapés dulces

48€/persona

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos durante la duración del servicio de cóctel (75 mins)

Menú Cóctel 3

Barca de ensalada de pimientos y ventresca de bonito
Ostras Gillardeau
Carabinero con vino oloroso
Pulpo a la brasa con puré de pimentón De la Vera
Ensalada de zamburiña
Pez araña al limón
Tartar de salmón y aguacate
Arroz de bogavante
Maridaje vinos de autor y cava
Canapés dulces

75€/persona

Incluye barra libre de cerveza, vino y refrescos durante la duración del servicio de cóctel (90 mins)



670 77 60 69



eventos@tinterillo.es

Menú Sentado

Menú 1

Ensalada Tíntero
Manda huevos
Berenjena con miel de caña
Almejas salteadas
Pez araña al tintero
Rosada frita con Ali oli
Rabas de calamar
Bienmesabe
Jibia frita

39€/persona

Menú 2

Primeros a compartir:
Mejillones marinera
Manda huevos
Gambas blancas
Pil pil huevo

A elegir por persona:
Lubina o entrecot

45€/persona

Menú 3

Primeros a compartir:
Jamón ibérico
Queso manchego curado
Ensalada Tintero
Gambas cocidas de Málaga

A elegir:
Lubina o Medallones de
Solomillo de cerdo
o Chuletón con patatas
panaderas

55€/persona

Todos nuestros menús sentados incluyen barra libre de cerveza , vino y refrescos durante la duración del servicio, hasta servir los postres.

Menú Especial y Estaciones

Menú Especial

Mariscada com puesta por:

½ Bogavante, Zamburiñas, Navajas,
Ostras, Gamba blanca de Huelva a
la plancha

Segundo a elegir:

Besugo voraz/pargo a la parrilla con
panaché de verduras de temporada

Chuletón de ternera de 450 gr con
guarnición de patatas a lo pobre

Postres y café

Bebida : Vino tinto Crianza, Blanco
verdejo o Albariño, refrescos,
cerveza, agua..

65€/persona

Estaciones / Corners

Corner Cortador jamón

500€

Corner Estación pulpo: Puesto de
pulpo 100gramos por pax (frito,
brasa y cocido)

20€/persona

Corner Estación de atún: Puesto de
atún 100 gramos por pax (tartar y
jamón de atún)

20€/persona



670 77 60 69



eventos@tinterillo.es

Condiciones Especiales

Se requiere un mínimo de 10 comensales para realizar una comida de grupo.

Rogamos máxima puntualidad en el horario de llegada.

El retraso de mas de 15 minutos sin previo aviso implica la posibilidad de cancelación de la reserva.

Siempre se deja un tiempo de cortesía. Una vez pasado este tiempo empezará a servirse el menú contratado, independientemente de que estén todos los comensales.

La confirmación del menú elegido debe hacerse con un mínimo de cuatro días laborales antes de la fecha del evento.

El número definitivo de personas y los platos principales a elegir de cada comensal tienen que estar confirmados 72 horas antes del evento.

La distribución de las mesas depende del funcionamiento interno de el tinterillo/taste.

Si la comida de grupo se quiere realizar en una zona en exclusiva hay que contratarlo en el momento de la reserva y pagar el precio estipulado.

Se factura por el número de personas contratado independientemente de que el número final de asistentes sea inferior.

Para hacer la reserva es obligatorio el pago del 20% del importe total del evento.

El 80% restante hay que abonarlo como mínimo 24 horas antes del evento.

Los posibles gastos extras generados durante el evento se pagan en efectivo o con tarjeta bancaria al finalizar el mismo.



670 77 60 69



eventos@tinterillo.es