

Menús para grupos en Restaurante MR.1

En las siguientes páginas encontrará las tres propuestas para atender su celebración de grupo.

Están pensadas para un almuerzo o cena completos incluyendo todo lo necesario para pasarlo bien con la tranquilidad de un precio cerrado.

Si desea añadir entrantes, cambiar el postre, incluir copas, añadir unos aperitivos, brindar con cava en los postres... contáctenos y tendrá soluciones.

¿Qué esperar?

Sea una pequeña celebración familiar o un gran grupo de empresa que llene el restaurante siempre nos esforzamos por dar un servicio ágil e invisible.*

Invisible para nosotros significa que usted y su grupo son los protagonistas. Nuestro equipo intentará pasar desapercibido y servirle rápido y preguntarle sólo lo indispensable. No nos gusta molestar :-)

Es posible que le llamemos alguna vez previamente para concretar los detalles.

La hora límite de ocupación del salón para almuerzos son las 19:00 y para cenas hasta las 1:30. Si desea permanecer más tiempo por favor consultenos por que en muchos casos es posible.

Datos para contactar

*Restaurante Mirador Reding 1
Reservas 95 22 11 00 5
Calle Campos Elíseos s/n – 29016 –
Málaga*

*Alvaro Prado :: 629 763 459
alvaro@restaurantemr1.com
www.restaurantemr1.com
Página de Facebook*

Como llegar a este restaurante con vistas

*Enlaces de como llegar a **MR.1***



desde La Calle Larios.



desde La Plaza de La Merced



desde El Corte Inglés



desde la zona de El Limonar



Cuadro para comparar los menús

La Coracha

Queso curado
Ensalada Reding
Hojaldre puerros y setas

Solomillo cerdo con salsa de mostaza antigua
ó
Merluza con salsa de berberechos

Copa de yogur con frutos rojos

Rioja Cune Crianza Blanco Montespejo

36 Euros

El Mirador

Timbal de centollo
Ensalada Reding
Pulpo braseado

Lomo buey con aceite de romero y cristales sal
ó
Lomo de Lubina con arroz negro

Bromie, cremoso y helado chocolate blanco

Rioja Ondarre Reserva Blanco Montespejo

40 Euros

La Alcazaba

Foie con puré de higos
Ensalada confit de pato
Habitas con alcachofas

Solomillo buey con salsa de queso de cabra
ó
Atún fresco con verduras

Mousse de chocolate negro y blanco.

R. Duero Condado Haza Rueda Marqués Riscal

50 Euros

Todos los menús incluyen un café o una infusión y todas las bebidas necesarias durante el servicio con los vinos arriba indicados y Agua, refrescos y cervezas

Extras

Pueden añadir a los menús cualquiera de estos extras:

-Una copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes por 5 euros en vaso de tubo.

-También puede contratar botellas completas al precio de carta con un descuento de un 20% sobre el precio de 12 copas. Ejemplo: Botella de J&B a 50 euros con sus refrescos incluidos que normalmente tiene 12 copas.

-Copa de cava Anna de Codorniu para brindar en los postres 3 euros por persona.

Menú La Coracha

Entradas variadas (cada cuatro personas)

Ensalada Reding (Selección de lechuga, tomate cherry, cebolla caramelizada, beicon y queso de cabra)

Hojaldre relleno de crema de puerros y setas

Tabla de queso curado de Guijuelo

Un plato principal a elegir entre:

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza Antigua

Merluza cocinada a baja temperatura con salsa de berberechos

Postre:

Copa de yogur con espuma de frutos rojos

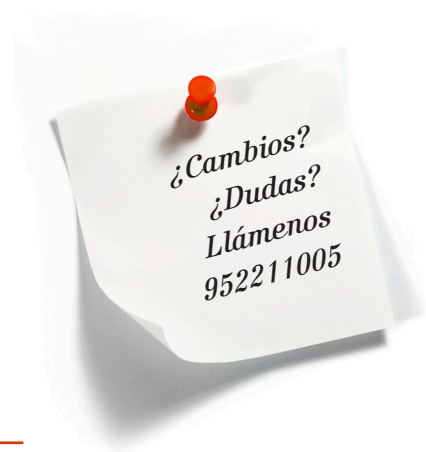
Café o infusión

Bebidas:

Agua mineral Solan de Cabras, refrescos y cervezas

Vino tinto: Cune Crianza '07, D.O. Rioja

Vino blanco : Montespejo de Mollina, D.O. Sierras de Málaga



Precio por persona: 36 euros iva incluido.

Extras

Pueden añadir a los menús cualquiera de estos extras:

-Una copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes por 5 euros en vaso de tubo.

-También puede contratar botellas completas al precio de carta con un descuento de un 20% sobre el precio de 12 copas. Ejemplo: Botella de J&B a 50 euros con sus refrescos incluidos que normalmente tiene 12 copas.

-Copa de cava Anna de Codorniu para brindar en los postres 3 euros por persona.

Menú El Mirador

Entradas variadas (cada cuatro personas)

Ensalada Reding (Selección de lechuga, tomate cherry, cebolla caramelizada, beicon y queso de cabra)

Pulpo braseado sobre salmorejo

Timbal de centollo

A elegir entre:

Lomo de buey con aceite de romero y cristales de sal

Lomo de lubina con arroz negro

Postre:

Bromie con cremoso de chocolate y helado de chocolate blanco

Café o infusión

Bebidas:

Agua mineral Solan de Cabras, refrescos y cervezas

Vino tinto: Ondarre rva. 04, D.O. Rioja

Vino blanco joven: Montespejo de Molina, D.O. Sierras de Málaga

Precio por persona: 40 euros iva incluido.



Extras

Pueden añadir a los menús cualquiera de estos extras:

-Una copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes por 5 euros en vaso de tubo.

-También puede contratar botellas completas al precio de carta con un descuento de un 20% sobre el precio de 12 copas. Ejemplo: Botella de J&B a 50 euros con sus refrescos incluidos que normalmente tiene 12 copas.

-Copa de cava Anna de Codorniu para brindar en los postres 3 euros por persona.

Menú La Alcazaba

Entradas variadas (cada cuatro personas).

Foie de la casa con puré de higos

Habitas Baby con alcachofas

Ensalada verde con confit de pato, frutos secos y salsa de yogur

A elegir entre:

Solomillo de buey con salsa de queso de cabra

Atún fresco con verduras en texturas

Postre:

Mousse de chocolate negro y blanco.

Café o infusión.

Bebidas:

Agua mineral Solan de Cabras, refrescos y cervezas

Vino tinto: Condado de Haza cza. 06 D.O. Ribera del Duero

Marqués de Riscal Verdejo, D.O. Rueda

Precio por persona: 50 euros iva incluido.



Extras

Pueden añadir a los menús cualquiera de estos extras:

-Una copa por persona -Cacique, J&B, Larios o equivalentes por 5 euros en vaso de tubo.

-También puede contratar botellas completas al precio de carta con un descuento de un 20% sobre el precio de 12 copas. Ejemplo: Botella de J&B a 50 euros con sus refrescos incluidos que normalmente tiene 12 copas.

-Copa de cava Anna de Codorniu para brindar en los postres 3 euros por persona.