



Bendito

RESTAURANTE & COCKTAILS

Menús de grupo
Events menus

Lavanda

PARA COMPARTIR

Paté de cerdo trufado y gel de Px 1x4

Benditos rollitos vietna-crujientes de atún picante y salsa de tomatillo verde 1x4

Ensaladilla rusa de gambas y mahonesa con un chorreón de AOVE Finca la Torre orgánico 1x4

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Flamenquín de cerdo al Zumbra con timbal de patatas panaderas

Rosada asada al curry London sobre salteado de arroz integral

POSTRE

Panna cotta con crema de Limoncello casera y bizcocho de almendras

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza (3 por persona)

Vino: 1 botella cada 4 personas

Carramimbre Tinto
Carramimbre Blanco

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

35

por persona · IVA incl.



Lavander

TO SHARE

Truffled pork pate and Px gel 1x4

Vietna-crunchy Bendito rolls of spicy tuna and Husk Tomato sauce 1x4

Russian salad with prawns and mayo with a dash of organic extra virgin olive oil (Finca de la Torre) 1x4

MAIN COURSE

to choose between..

Sweet wine pork rolled up steak with baked potatoes timbale

Curry London style roasted pink cusk eel above sautéed brown rice

DESSERT

Homemade Limoncello cream Panna cotta & almonds sponge cake

DRINKS

Water, draft beer and soft drinks (3 per person)

Wine: 1 bottle per 4 persons

Carramimbre Red wine
Carramimbre White wine

Coffee and tea are not included in the menu.

35

per person · VAT incl.

Mostaza

PARA COMPARTIR

Bendita Ensalada...1x4
(Rúcala Baby, queso de cabra caramelizado, pétalos de cebolla morada glaseados, nueces crujientes, bayas de Goji y aliño de miel y piel de naranja)

Pollo frito estilo kyushu
con salsa namban 1x4

Croquetas de gambas al pil pil
de curry rojo 1x4

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Presas Ibéricas en adobillo sobre causa
limeña y chimichurri de tomate seco

Salmón al Horno con Salteado
de Arroz salvaje y Coco

POSTRE

Haba de Nutella y Chocolate

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, refrescos, cerveza y vino

Carramimbre Tinto
Carramimbre Blanco

Cafés, té e infusiones no están
incluidos en el menú

40

por persona · IVA incl.



Mustard

TO SHARE

Bendita salad...1x4
(Baby arugula, candied goat cheese, glazed red onions petals, crunchy walnuts, Goji berries and honey&orange dressing)

Kyushu fried chicken
with nanban sauce 1x4

Croquettes of red curry
Pil pil style prawns 1x4

MAIN COURSE

to choose between..

Marinated Iberian pork shoulder
above on causa limeña and dried
tomato chimichurri sauce

Baked salmon with
sautéed wild rice and coco

DESSERT

Nutella and chocolate bean

UNLIMITED DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks

Carramimbre Red wine
Carramimbre White wine

Coffee and tea are not
included in the menu.

40

per person · VAT incl.

Menta

PARA COMPARTIR

Chicharrones de atún estilo Argüeso 1x4

Aguacate frito en maíz amarillo con langostinos con chipotle y nachos crujientes 1x1

Ceviche de corvina, curry verde y aguacate de Vélez Málaga 1x4

Kaled Cesar Mexicanizada... 1x4 (Hojas de kale, mix de lechugas, quicos ahumados, pollo con chipotle y salsa Cesar picante)

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Solomillo de ternera patatas al ajillo y salsa de trufa

Atún al horno, cremoso de almendras y salteado de pimientos del Piquillo picante

POSTRE

Cremoso de Chocolate blanco con Oreo crujiente

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, refrescos, cerveza y vino

Blanco · Libalis
Tinto · Vivir sin dormir
Cafés, té e infusiones

47

por persona · IVA incl.



Mint

TO SHARE

Argüeso (North Spain) style Tuna Cracklings 1x4

Fried avocado into yellow corn with prawns with chipotle and crunchy nachos 1x1

Sea Bass Ceviche, Green curry and local grown avocado 1x4

Caesar Salad (with a Mexican touch) ... 1x4 (kale, lettuce mix, smoked corn, chipotled chicken and spicy caesar sauce)

MAIN COURSE

to choose between..

Beef tenderloin, garlic potatoes and truffle sauce

Roasted tuna, creamy almonds and sautéed spicy Piquillo peppers

DESSERT

Creamy white chocolate and crunchy Oreo cookie

UNLIMITED DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks

White wine · Libalis
Red wine · Vivir sin dormir
Coffee and tea are included

47

per person · VAT incl.

Bendito

DATOS DE INTERÉS

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de grupo es de 8 personas. El precio no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios. Las bebidas incluidas en el precio del menú, son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato. Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. Los clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 19.00 horas como máximo.

CONFIRMACIÓN DE RESERVA Y FORMA DE PAGO

Para garantizar la reserva, los menús de grupo han de cerrarse como mínimo con 5 días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 24 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. Como garantía se requiere un depósito del 30% del servicio por adelantado. El pago puede realizarse por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito en el restaurante. Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802

Correo: eventos@grupopremium.com

ADDITIONAL INFORMATION

The menu will be the same for all the guests of the group. The minimum number to enjoy the menu is 8 people. The price does not include other services, such as audiovisual equipment, decoration or private space renting.

The drinks included in the menu will be enjoyed since the beginning of the meal until the last dish is served. The guests booking for lunch may use the space until 19.00 top.

Allergies, intolerances and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for these cases. In case of cake request, it should be ordered at least 5 days before the event date.

CONFIRMATION AND PAYMENT

Booking confirmation and payment To guarantee the reservation, the menu has to be chosen and confirmed at least 5 days in advance. The number of guests must be reconfirmed at least 24 hours before the event takes place. This number will be the minimum to consider for invoicing.

As a guarantee, there is a pre-payment of 30%, that can be paid by bank transfer, cash or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802

Email: eventos@grupopremium.com