



YU BÁ

*Menús de grupo
Events menus*

Makalu

Para compartir

Nem Cha Gio de Cerdo con Mahonesa de Curry y Ostras (Individual)

Ensalada de Mango avión con Kale rizada, Queso de Cabra con Azúcar moscovado y Cherries pera al Orégano/ Daikiri de Mango (1x4 personas)

Xiao long bao de Carbonara japonesa con Panceta y Enokis confitado (1x4 personas)

Huevos Rotos con Pato lacado y Puerro frito (1x4 personas)

Tonkatsu de Solomillo de Cerdo Ibérico con Maíz en Textura (1x2 personas)

Postre

Copa de plátano caramelizado, Chocolate blanco y Espuma de Maracuyá

Bebidas

Agua, refrescos y cerveza (3 por persona)

Un cuarto de vino

Tinto Carramimbre

Blanco Lisonja

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

36€

por persona · IVA incl.



Makalu

To share

Pork Nem Cha Gio with Curry and Oyster Mayonnaise (Individual)

Airmango Salad with Kale, Goat Cheese with Muscovado Sugar and Oregano Style Grape Tomato / Mango Daikiri (1 for 4 person)

Japanese Carbonara Xiaolongbao with Bacon and candied Enokis (1 for 4 person)

Scrambled eggs with lacquered duck and fried leek (1 for 4 person)

Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with Corn in Different Textures (1 for 2 person)

Dessert

Caramelized banana, white chocolate and passion fruit foam cup

Drinks

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

A quarter of wine

Carramimbre Red wine

Lisonja White wine

Coffee and tea are not included in the menu.

36€

per person · VAT incl.

Yangra

Para compartir

Ensalada de Pollo frito japonés, Aguacate Asado, Maíz picante y Yogur de Fruta de la Pasión / Daikiri de Mango
(1x4 personas)

Huevos Rotos con Pato lacado y Puerro frito (1x4 personas)

Individual

a elegir entre...

Salmón al Horno sobre fideos sômen con Edamames asados , Bimis y Piel de Lima confitada

Tonkatsu de Solomillo de Cerdo Ibérico y Maíz en Texturas

Postre

Cremoso de Queso tostado con Frutos rojos estofados con Pimienta Rosa

Bebidas

Agua, refrescos y cerveza (3 por persona)

Un cuarto de vino

Tinto Vivir sin Dormir

Blanco Carramimbre Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

39€

por persona · IVA incl.



Yangra

To share

Fried japanese chicken, roasted avocado and spicy corn salad
Passion fruit and basil yogurt dressing / Mango Daikiri (1 for 4 person)

Scrambled eggs with lacquered duck and fried leek (1 for 4 person)

Main course

to choose between..

Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with Corn in Different Textures

Micuit salmon & japanese Sômen with roasted edamame, bimi and confit lime peel

Dessert

Creamy toasted cheese with red berries stew and pink pepper

Drinks

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

A quarter of wine

Vivir sin Dormir Red wine

Carramimbre Verdejo White wine

Coffee and tea are not included in the menu.

39€

per person · VAT incl.

Himalaya

Para compartir

Tarta San Marcos de Foie Micuit (1x4 personas)

Taco a la llama con Calamar Tempurizado, Kimchee de Frutas y Algas Crujientes con Wasabi (Individual)

Ensalada de Bulgur y Quinoa con Queso feta, Kalamata, Nueces, y Vinagreta de Melón y Datiles (1x4 personas)

Individual

a elegir entre...

Bacalao confitado, Garbanzos fritos y Pesto de Alcaparrones-Kalamata-Tomate dry

Presa Ibérica al Carbón con Patatas revolconas con Shitakes y Salsa de Foie

Postre

Cremoso de Cacahuete, Bizcocho de Zanahoria y Salsa de Cacao

Bebidas

Agua, refrescos, caña de Heineken y vino

Tinto Crápula Gold
Blanco Al fresco

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

42€

por persona · IVA incl.



Himalaya

To share

Foie micuit pie (San Marcos style) (1 for 4 person)

Flambé Taco with Squid Tempura, Fruits Kimchee and Crispy Algae with Wasabi (Individual)

Bulgur and quinoa salad with feta cheese, kalamata tomato, nuts and melon- dates vinaigrette (1 for 4 person)

Main course

to choose between..

Fisherman style candied cod, fried chickpeas and capers-kalamata olives-dry tomato pesto sauce

Charcoal Iberian pork shoulder with sautéed wheat and boletus sauce

Dessert

Creamy peanuts, carrots sponge cake and cocoa sauce

Drinks

Draft beer and soft drinks

Crápula Gold Red wine
Al fresco White wine

Coffee and tea are not included in the menu.

42€

per person · VAT incl.

Everest

Para compartir

Tarta San Marcos de Foie Micuit (1x4 personas)

Burratinas frescas con Tomate Cherries ECO,
Sesamo Garrapiñado y Polvo de Albahaca
(1x4 personas)

Huevo 63º Tartar de Atún rojo picante y
Patatas crujientes (1x4 personas)

Individual

a elegir entre...

Pato asado con Miel de Tamarindo y Arroz
integral salteado con Cacahuete, Coco y
Jengibre

Rodaballo a la Parrilla con Raviolis de Duxelle de
setas y Salsa Nantua

Postre

Cheesecake Pink

Bebidas

Agua, refrescos, caña de Heineken y vino

Tinto La garnacha olvidada
Blanco Lisonja

Cafés, té e infusiones

48€

por persona · IVA incl.



Everest

To share

Foie micuit pie (San Marcos style) (1 for 4 person)

Fresh Burrata cheese with ECO cherry
tomatoes, sugared sesame and basil dust
(1 for 4 person)

63º Egg, Spicy Red Tuna Tartare and crunchy
Potatoes (1 for 4 person)

Main course

to choose between..

Roasted duck with tamarind honey and
sauteed brown rice with
peanuts, coconut and ginger

Grilled turbot, smoked potato
Parmentier with roasted
Jalapeño and charcoal grilled

Dessert

Pink Cheesecake

Drinks

Draft beer and soft drinks
La Garnacha Olvidada Red wine
Lisonja White wine

Coffee and tea are included

48€

per person · VAT incl.

No solo gastronomía...

Copa de bienvenida

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3€/persona (IVA incluido)

Sala para reuniones + Coffee break

¿Buscas un espacio para dar una charla, una presentación de marca o producto?

La sala Nómada te ofrece todo lo que necesitas: pantalla de proyección portátil, Proyector compatible con USB y HDMI, TDT, Wifi y Altavoces. Acceso para personas con movilidad reducida. Además puedes acompañar esa charla con uno de nuestros menús coffee break.

Precio: a partir de 80€ (IVA incluido).

Barra libre

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio: 1 hora/21€ por persona (Iva incluido), 2 horas/35€ por persona, 10€ a partir de la 3ª hora.

Reservados en terraza por botella

Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

Precio: a partir de 80€ según marca. Incluye 12 refrescos y brochetas de frutas. A partir de 6 pax.



More than just a food...

Welcome drink

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from €3 (VAT incl.)

Meeting room + Coffee break

Are you looking for a venue to give a talk, a brand or product presentation?

The Nómada room offers you everything you need: portable projection screen, Projector with USB and HDMI, DTT, Wifi and Speakers. Access for people with reduced mobility. You can also accompany that talk with our coffee break menus.

Price: from 80€ (VAT incl.)

Open Bar

¿Why not keep the conversation alive with one of our cocktails?

Price: 1 hour/ 21€ per person (VAT Incl.) 2 hours/35€ per persona, 10€ from the 3rd hour.

Reserves in the terraza with bottle

Enjoy drinks on the terrace with a privileged point of view.

Price: from 80€ depending on brand. Includes 12 soft drinks and fruit brochette. From 6 pax.

Te interesará saber...

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 almercen 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

Otros espacios www.eventosgrupopremium.com

You might wanto to now...

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 us 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, intolerancies and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for this cases. In case of cake request, it should be orderer 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

Other venues www.eventosgrupopremium.com