



Bendito

RESTAURANTE & COCKTAILS

*Menús de grupo
Events menus*

Lavanda

Aguachile de langostinos al wok con piña asada, chipotle, pimienta rosa y eneldo fresco

Patacón pisao de carnitas de pollo asada con lima y cebolla encurtida (1 ud)

Bacalao gratinado con ali-oli de almendras y piquillos sobre fideos tostados

Flamenquín de presa ibérica y cebolla caramelizada, parmentier de patata con queso de cabra y pimientos del padrón

POSTRE

Sácher vienesa de Frambuesas

BEBIDAS

Lisonja Verdejo
D.O Rueda

Vivir sin dormir

Monastrell ecológico - D.O. Jumilla

Málaga Virgen

Pedro Ximénez / D.O Málaga

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

25

por persona
IVA incl.
Sin bebida

35

por persona
IVA incl.
Con maridaje



Lavender

Wok style prawn Aguachile and roasted pineapple, chipotle, pink pepper and fresh dill

Roasted chicken carnitas with lime and pickled onions patacon (1 ud)

Cod gratin with almond alioli and Piquillo peppers over toasted noodles

Local Iberian pork roll with caramelized onions, potatoes and goat cheese parmentier with Del Padrón peppers

DESSERT

Raspberry Viennese Sachertorte

DRINKS

Lisonja Verdejo
D.O Rueda

Vivir sin dormir

Monastrell ecológico - D.O. Jumilla

Málaga Virgen

Pedro Ximénez / D.O Málaga

Coffee and tea are not included in the menu

25

per person
VAT incl.
Sin bebida

35

per person
VAT incl.
With wine pairing

Mostaza

PARA COMPARTIR

Ensalada crujiente de queso de cabra fundido, bayas de Goji, nueces y cherries asados con Balsámico
Pollo frito estilo Kyushu con salsa Namban
Croquetas de rape y puerro con chutney de mango-chili

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Flamenquín de presa ibérica y cebolla caramelizada, parmentier de patata con queso de cabra y pimientos del Padrón
o
Salmón al horno con coco-curry-citronella sobre arroz salvaje al wok

POSTRE

Tiramisú de horchata on the Rock

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos y vino Carramimbre Tinto y Carramimbre Blanco

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

40

por persona · IVA incl.



Mustard

TO SHARE

Melted goat cheese crunchy salad, Goji berries, nuts and roasted tomato cherries with balsamic
Kyushu fried chicken with nanban sauce
Monkfish & leek croquettes with chili-mango chutney

MAIN COURSE

to choose between..

Local Iberian pork roll with caramelized onions, potatoes and goat cheese parmentier with Del Padrón peppers
Or
Roasted salmon with coconut-curry-citronella and sauteed quinoa

DESSERT

Tiger nut milk Tiramisú on the rock

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

Cazuela de humita gratinada
con queso de cabra de los montes de
Málaga y tortas de anís
Patacón pisao de carnitas de pollo asada
con lima y cebolla encurtida
Ceviche de Corvina, curry verde y
Aguacate de Vélez Málaga
Ensalada de brotes tiernos, pollo
marinado en miso, almendras
garrapiñadas y vinagreta de cítricos

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Entraña black angus marinada con
hierbas frescas, patatas baby
al horno y sal ahumada

o

Bacalao gratinado con
ali-oli de almendras y piquillos
sobre fideos tostados

POSTRE

Sácher vienesa de Frambuesas

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino
Carramimbre Tinto
y Carramimbre Blanco
Cafés, té e infusiones

47

por persona · IVA incl.



Mint

TO SHARE

Humita pot with grated local
goat cheese and Spanish anise-cakes
Roasted chicken carnitas with
lime and pickled onions patacon
Sea bass ceviche, green curry
and local grown avocado
Baby leaf salad, Miso marinated
chicken, sugared almonds and
citrus vinaigrette

MAIN COURSE

to choose between..

Fresh herbs marinated skirt steak,
roasted baby potatoes
and smoked salt

Or

Cod gratin with almond alioli
and Piquillo
peppers over toasted noodles

DESSERT

Raspberry Viennese Sachertorte

UNLIMITED DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks
Carramimbre Red wine
Carramimbre White wine
Coffee and tea are included in the menu

47

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.

RESERVADO EN TERRAZA

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 TERRACE

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.

Bendito

TE INTERESA SABER...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. 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 18.00 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.es

Otros espacios www.eventosgrupopremium.com

YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests of the group. 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 18.00 top.

Allergies, intolerances 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.es

Other venues www.eventosgrupopremium.com