

Bendito

RESTAURANTE & COCKTAILS

*Menús de grupo
Events menus*

Lavanda

Cazuela de quesos gratinados y tomate a la andaluza 1x4

Ensaladilla rusa con ventresca, edamames, polvo de Olivas negras y mahonesa al aroma de Frantoio 1x4

A las Bravas... pero con un toque Japo 1x4

Secreto ibérico de bellota rustido, verduras escalibadas y mojo verde con anacardos fritos 1x2

POSTRE

Cre moso de Chocolate blanco y Oreo crujiente 1x1

BEBIDAS

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

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

34

por persona IVA incl.



Lavender

Melted cheeses and Andalusian-style tomato casserole 1x4

Russian salad with tuna belly, edamame beans, black olives powder and mayo with Frantoio olive oil aroma 1x4

Our Bravas ... with a Japanese touch 1x4

Roasted Iberian pork shoulder, baked veggies and green mojo with fried cashew nuts 1x2

DESSERT

Creamy White Chocolate and Crunchy Oreo 1x1

DRINKS

Water, beer, soft drinks and wine.
Red Carramimbre
White Carramimbre

Coffee and tea are not included in the menu

34

per person VAT incl.

Mostaza

PARA COMPARTIR

Chicharrones de Atún estilo Argüeso
(con tanto cariño como lo hacen ellos)
1x4

Taboulé blanco aliñado con hierbabuena
y lima, pollo Ras el Hanout, kalamata y
feta 1x4

Croquetas de Rape y Puerro con
Chutney de Mango-Chili 1x4

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Bacalao asado, patatas arrugadas y salsa
vizcaína achorizada

Secreto ibérico de bellota rustido,
verduras escalibadas y mojo verde con
anacardos fritos

POSTRE

Flan de chocolate blanco, sopa de coco
Thai y mango

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos y vino
Carramimbre Tinto
Carramimbre Blanco

Cafés, té e infusiones no están
incluidos en el menú

42

por persona · IVA incl.



Mustard

TO SHARE

Argüeso (North Spain) style Tuna
Cracklings 1x4

Tabbouleh seasoned with peppermint
and lime, Ras el Hanout chicken,
kalamata olives and feta cheese 1x4

Monkfish and Leek Croquettes with
chili-mango chutney 1x4

MAIN COURSE

to choose between..

Roasted cod fish, Spanish wrinkled
potatoes and Vizcaya pork sausage-style
sauce

Roasted Iberian pork shoulder, baked
veggies and green mojo with fried
cashew nuts

DESSERT

White chocolate flan, Thai style coconut
soup and mango

DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks
Carramimbre Red wine
Carramimbre White wine

Coffee and tea are not
included in the menu

42

per person · VAT incl.

Menta

PARA COMPARTIR

Burrata di puglia Importada (100gr) -
Tomate ECO del Guadalhorce y Pesto
casero 1x4

Aguachile de Jurela, curry verde y
aguacate de Vélez Málaga 1x4

Tartar de atún rojo picante sobre arroz
de sushi, kimchee y pan de gambas 1x4

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Salmón al horno sobre wok de fideos
soba, bimis, tirabeques y edamames al
togarashi

Costilla de vaca 18h, chimichurri Thai,
cremoso de yuca y elote asado

POSTRE

Banana - Licor 43 - Dulce de leche

BEBIDAS ILIMITADAS

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

47

por persona · IVA incl.



Mint

TO SHARE

Imported Burrata di Puglia (100 grams);
with ECO local grown tomato and
homemade pesto 1x4

False scad fish Aguachile with green
curry and local grown avocado 1x4

Spicy red tuna tartar on sushi rice,
kimchee and prawn crackers 1x4

MAIN COURSE

to choose between..

Baked salmon on soba noodles wok, with
Togarashi-style Bimi broccoli, tirabeque
peas and edamame beans

Low-temperature cow rib, Thai-style
chimichurri sauce, creamy yucca and
roasted corn

DESSERT

Banana - Licor 43 - Milk caramel

UNLIMITED DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks
Carramibre Red wine
Carramibre White wine
Coffee and tea

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