



YU BÁ

*Menús de grupo
Events menus*

*Con más ganas
de celebrar
que nunca*





Copo de nieve

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 (1x4 personas)

Xiao long bao de carbonara japonesa con panceta y enokis confitado (1x4 personas)

Enchiladas de tinga poblana con crema agria y queso ranchero (1x4 personas)

Tonkatsu de solomillo de cerdo Ibérico con maíz en textura (1x2 personas)

Postre

Cremoso de tiramisú, chocolate al PX y confitura de café

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

39€

por persona · IVA incl.

Snowflake

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 (1 for 4 person)

Japanese carbonara Xiaolongbao with bacon and candied enokis (1 for 4 person)

Poblana style enchiladas with sour cream and Ranchero cheese (1 for 4 person)

Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with corn in different textures (1 for 2 person)

Dessert

Creamy tiramisu, Pedro Ximénez style chocolate and coffee jam

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.

39€

per person · VAT incl.

Muérdago

Para compartir

Ensalada de cous-cous con feta, kalamata, nueces, dátiles y vinagreta de lima y menta (1x3 personas)

Enchiladas de tinga poblana con crema agria y queso ranchero (1x3 personas)

Individual

a elegir entre...

Salmón Micuit y salteado de arroz integral con chiles, anacardos y albahaca Thai

Tonkatsu de Solomillo de Cerdo Ibérico y Maíz en Texturas

Postre

Tarta tres leches de vainilla tostada y chantilly

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

42€

por persona · IVA incl.

Mistletoe

To share

Cous-Cous salad with feta cheese, kalamata olives, nuts, dates and lime&mint dressing (1 for 3 person)

Poblana style enchiladas with sour cream and Ranchero cheese (1 for 3 person)

Main course

to choose between..

Micuit salmon and sauteed brown rice with chilies, cashew nuts and Thai basil

Iberian Pork Sirloin Tonkatsu with corn in different textures

Dessert

Roasted vanilla & Chantilly cream
Three milk cake

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

42€

per person · VAT incl.



Estrella fugaz

Para compartir

Tarta San Marcos de Foie Micuit (Individual)

Taco a la Llama con calamar tempurizado, Kimchee de frutas y algas crujientes con Wasabi (Individual)

Ensalada de pollo frito japonés, aguacate asado y maíz picante, aderezada con yogur de chinola (1x4 personas)

Individual

a elegir entre...

Bacalao confitado, garbanzos fritos y pesto de alcaparrones-Kalamata-Tomate dry

Presa Ibérica al Carbón con patatas asadas a la mantequilla de hierbas y aliño andalusí

Postre

Cremoso de turrón caramelizado, cacao y hojaldre

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y vino

Tinto Crápula Gold
Blanco Al fresco

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

46€

por persona · IVA incl.

Shooting star

To share

Foie micuit pie (San Marcos style) (Individual)

Flambé Taco with squid tempura, fruits Kimchee and crispy algae with Wasabi (Individual)

Fried japanese chicken, roasted avocado and spicy corn salad Passion fruit and chinola yogurt dressing (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 herbs butter style roasted potatoes and andalusian dressing

Dessert

Creamy caramelized nougat, cocoa and pastry dough

Drinks

Draft beer and soft drinks

Crápula Gold Red wine
Al fresco White wine

Coffee and tea are not included in the menu.

46€

per person · VAT incl.

Luces de navidad

Para compartir

Tarta San Marcos de Foie Micuit (1x4 personas)

Ensalada de cherries asados, stracciatella di búfala, Bresaola y balsámico de melocotón (1x4 personas)

Huevo 63°, 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 asado sobre causa limeña y bullabesa de galeras

Postre

Cheesecake Pink

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza y vino

Tinto La garnacha olvidada
Blanco Lisonja

Cafés, té e infusiones

50€

por persona · IVA incl.

Christmas lights

To share

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

Roasted cherry tomatoes, stracciatella di búfala, Bresaola and peach balsamic salad (1 for 4 person)

63° 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

Roasted turbot over Peruvian causa and Bouillabaisse soup of mantis shrimp

Dessert

Pink Cheesecake

Drinks

Draft beer and soft drinks

La Garnacha Olvidada Red wine
Lisonja White wine

Coffee and tea are included

50€

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 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.es

Otros espacios www.eventosgrupopremium.com

You might want 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 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, intolerancies 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 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