

Bendito

RESTAURANTE & COCKTAILS

Menús de grupo
Events menus

Santa Claus

Cazuela de Scamorza y mozzarella ahumada con tomate guisao a la andaluza (1x4 personas)

Ensaladilla rusa con ventresca, edamames, polvo de olivas negras y un chorreo de aceite orgánico Finca La Torre (1x4 personas)

A las Bravas... pero con un toque Japo (1x4 personas)

Wok de pato glaseado con Hoisin de coco, cacahuets y aceite de chiles y hierbas aromáticas (Individual)

POSTRE

Cremoso de chocolate blanco y Oreo crujiente (Individual)

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos y vino (3 por persona)

Carramimbre Roble

Carramimbre Verdejo
(Vino - Una botella cada 4)

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

25,50

por persona
IVA incl.
Sin bebida

38

por persona
IVA incl.
Con maridaje

Santa Claus

Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole (1 for 4 person)

Russian salad with tuna belly, edamamebeans, black olives powder and Finca La Torre olive oil (1 for 4 person)

Our Bravas...with a Japanese touch (1 for 4 person)

Glazed Duck with coconut Hoisin sauce wok and chilies & aromatic herbs oil (Individual)

DESSERT

Creamy White Chocolate and Crunchy Oreo (Individual)

DRINKS

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

Carramimbre Red wine

Carramimbre White wine
(Wine - 1 bottle for 4)

Coffee and tea are not included in the menu

25,50

per person
VAT incl.
Sin bebida

38

per person
VAT incl.
With wine
pairing





Reyes magos

PARA COMPARTIR

Taboulé blanco aliñado con hierbabuena y lima, pollo dátiles, kalamata y nieve de feta (1x4 personas)

Croquetas de rape y puerro con chutney de mango-chili (1x4 personas)

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Presas ibéricas de bellota, verduras escalibadas y mojo verde con anacardos fritos

o

Salmón asado sobre arroz Venere y Huacatay

POSTRE

Flan de chocolate blanco, sopa de coco Thai y mango (Individual)

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino
Vino Tinto Romántica
Vino Blanco Libalis

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

45

por persona · IVA incl.

Wise men

TO SHARE

Tabbouleh seasoned with peppermint and lime, dates chicken, kalamata olives and feta cheese (1 for 4 person)

Monkfish and Leek Croquettes with chili-mango chutney (1 for 4 person)

MAIN COURSE

to choose between..

Iberian pork shoulder with roasted veggies and Green Mojo sauce with fried cashew nuts

or

Roasted salmon over Venere rice and Huacatay

DESSERT

White chocolate flan, Thai style coconut soup and mango (Individual)

UNLIMITED DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks
Romántica Red wine
Libalis White wine

Coffee and tea are not included in the menu

45

per person · VAT incl.

Luces de navidad

PARA COMPARTIR

Ensalada César mexicanizada, pollo pibil, maíz crujiente y aguacate (1x4 personas)

Huevos camperos 63°, tartar de atún picante y patatas crujientes (1x4 personas)

Benditos Rollitos Vietna-crujientes de langostinos al ajillo coreano con piña caramelizada en su jugo (Individual)

INDIVIDUAL

a elegir entre...

Tira de asado en dos cocciones con Chimichurri thai y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero

o

Pulpo asado sobre porra templada y huevo frito

POSTRE

Torrija caramelizada, sopa tres leches y chantilly casera

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, cerveza, refrescos y vino
Vino Tinto La Garnacha olvidada
Vino Blanco Gregal D'Espiells
Cafés, té e infusiones

50

por persona · IVA incl.

Christmas lights

TO SHARE

Mexican style Cesar salad, Pibil chicken, crunchy corn and avocado (1 for 4 person)

63° free-range eggs, spicy tuna tartar and crunchy potatoes (1 for 4 person)

Vietna-crunchy Bendito rolls of Korean garlic king prawns and caramelized pineapple (Individual)

MAIN COURSE

to choose between..

Thick rib in two bakings with Thai style Chimichurri sauce and English style potatoes with garlic & rosemary butter
or

Roasted octopus over local tomato warm soup and fried egg

DESSERT

Caramelized torrija , three milk soup and homemade chantilly

UNLIMITED DRINKS

Water, draft beer, wine and soft drinks
La Garnacha olvidada Red wine
Gregal D'Espiells White wine
Coffee and tea are included in the menu

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.

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 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.es

Other venues www.eventosgrupopremium.com