

A group of people are dining at a restaurant. In the foreground, a woman with long dark hair is smiling broadly, holding a fork over a plate of food. To her left, a man with a beard is smiling. The table is set with several plates of food, including a dish with a fried egg and meat, a plate with a salad, and a plate with a piece of meat. There are also glasses of wine and a bottle of beer on the table. The background is a blurred restaurant interior with other tables and chairs.

Bendito

MENÚS / MENUS



PARA COMPARTIR / To share

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

Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole 1X4

Ensaladilla rusa con atún confitado, judías, piparras y mayonesa de AOVE 1x4

Russian salad with candied tuna, green beans, piparra and extra virgin olive oil mayo 1X4

INDIVIDUAL / Main course

a elegir entre... / to choose between...

Presas ibérica de bellota rustida y almogrote de batata asada y queso parmesano

Roast acorn-fed Iberian pork shoulder and roasted sweet potato almogrote and parmesan cheese

Gnocchis caseros con ragout de centollo ligeramente picante y albahaca

Homemade gnocchi served with a lightly spicy spider-crab ragú and garnished with basil

POSTRE / Dessert

Cremoso de chocolate blanco, salsa de cacao y oreo

Creamy white chocolate, cocoa sauce and Oreo

BEBIDAS / Drinks

Agua, cerveza, refrescos y vino

Water, beer, soft drinks and wine

Vino blanco/ White wine · Carramimbre

Vino tinto/ Red wine · Carramimbre

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú/ Coffee and tea are not included in the menu

ALCAZABA

PARA COMPARTIR / To share

A las Bravas... pero con un toque Mex 1x4
Our Bravas...with a Mexican touch 1X4

Ensaladilla rusa con atún confitado, judías,
piparras y mayonesa de AOVE 1x4
*Russian salad with candied tuna, green beans,
piparra and extra virgin olive oil mayo 1X4*

Croquetas de cabrito estilo andalusí con
canela y mahonesa de su jugo 1x4
*Andalusian style goat croquettes cooked with
cinnamon and served with infused mayonnaise 1X4*

INDIVIDUAL / Main course

a elegir entre... / to choose between...

Pluma ibérica de bellota adobada sobre patata
ahumada y espuma de queso de cabra
*Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over
smoked potatoes and goat cheese foam*

Lubina frita en panko, coliflor chafada, curry
balinés de coco-mango
*Panko-fried sea bass and crushed cauliflower
served with Balinese coconut-mango curry*

POSTRE / Dessert

Tarta de requesón al horno con chantilly y fresitas estofadas
Baked cottage cheese cake with chantilly and stewed strawberries

BEBIDAS / Drinks

Agua, cerveza, refrescos y vino
Water, beer, soft drinks and wine

Vino blanco/ White wine · Gregal d'Espells
Vino tinto/ Red wine · Vivir sin dormir

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú/ *Coffee
and tea are not included in the menu*



GIBRALFARO



PARA COMPARTIR / To share

Ensalada de lechuga fresca de Coín, pollo en escabeche moruno, cherrys y mango 1x4

Locally grown fresh lettuce salad with marinated chicken, cherries and mango 1X4

Huevos camperos con patatas al ajillo y morcilla ibérica de bellota Julián Martín 1x4

Free-range eggs with garlic potatoes and Iberian acorn-fed black pudding 1X4

Benditos Rollitos Vietna-crujientes de langostinos al ajillo coreano con piña caramelizada 1x4

Andalusian style goat croquettes cooked with Vietna-crunchy Bendito rolls of Korean garlic king prawns and caramelized pineapple 1X4

INDIVIDUAL / Main course

a elegir entre... / to choose between...

Ventresca de atún rojo glaseada, pisto caramelizado y huevo campero

Glazed red tuna belly, caramelized ratatouille and free range egg

Costilla de vaca glaseada con salsa “cola” y patatas a la inglesa con mantequilla de ajo y romero

Glazed beef rib cooked in “Coca Cola” sauce and English style potatoes with garlic & rosemary butter

POSTRE / Dessert

Paleta de choco-pistacho y fruta de la pasión
Chocolate, pistachio and passion-fruit popsicles

BEBIDAS / Drinks

Agua, cerveza, refrescos y vino
Water, beer, soft drinks and wine

Vino blanco/ *White wine* · Don Carlos

Vino tinto/ *Red wine* · Azpilicueta

Cafés, té e infusiones incluidos en el menú/ *Coffee and tea are included in the menu*

MALAKA

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?

1 hora/21€ por persona (Iva incl.),
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 personas.

WELCOME DRINK

Greet your guests with a drink prior to the start of the party.

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.

BOOKING AT THE SKYBAR

Enjoy drinks on the terrace with a stunning views of San Juan tower.

Price: starting on 80€. Includes 12 soft drinks and fruit brochette. From 6 person.



**NO SOLO
GASTRONOMÍA
More than just food**

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

| MENÚ Menu | SIN BEBIDAS Drinks not included | CON BEBIDAS Drinks included | |
|--------------|------------------------------------|--------------------------------|--|
| Alcazaba | 30€ | 39€* | *3 bebidas por persona / 3 drinks per person |
| Gibralfaro | 35€ | 49€* | *Bebidas ilimitadas / Unlimited drinks |
| Malaka | 38€ | 54€* | *Bebidas ilimitadas / Unlimited drinks |

Precio por persona. IVA incl./Per person .VAT incl.

C/San Juan, 11 • 29005 • Málaga • info@hotelmalagapremium.com • 951 902 984

