



Bendito

MENÚ NAVIDAD



Copo de nieve

Para compartir

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

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

Croquetas de rape en amarillo con ali-oli de almendras y pimientos del padrón 1x4

Individual a elegir entre....

Presas rustidas y almogrote de batata asada con queso de cabra

Corvina asada sobre mole de setas al oloroso y bulgur con dátiles y baharat

Postre

Cremoso de chocolate blanco, Oreo crujiente, salsa de cacao y vainilla

Dulce final navideño

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (3 por persona)

- Vino blanco · Carramimbre
- Vino tinto · Carramimbre

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Precio: 43€/persona. IVA incl

Muérdago

Para compartir

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

Ensalada de cous-cous, kalamata, nieve de cabra, pollo escabechado y vinagreta de cúrcuma y limón negro 1x4

Croquetas de cabrito al ajillo con canela y mayonesa de su jugo 1x4

Individual a elegir entre....

Plumilla ibérica a la parrilla sobre patatas encebolladas y Guasacaca de almendras fritas

Lubina frita en panko, coliflor chafada, curry balinés de coco-mango

Postre

Tarta de requesón al horno con chantilly y fresitas estofadas

Dulce final navideño

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

- Vino blanco · Gregal d'Espiells
- Vino tinto · Azpilicueta

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Precio: 49€/persona. IVA incl





Luces de Navidad

Para compartir

Ensalada de lechuga fresca de Coín, pollo a la pimienta, tomate seco, queso de cabra y dressing de avellanas 1x4

Huevos camperos con patatas al ajillo, bacon tostado "Rooftop Smokehouse" y carbonara ligera 1x4

Benditos Rollitos Vietna-crujientes de langostinos al ajillo coreano con piña caramelizada en su jugo 1x1

Individual a elegir entre....

Ventresca de atún glaseada, pisto caramelizado y huevo campero

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

Postre

Bizcocho de Café · Espuma de chocolate negro · Helado de vainilla

Dulce final navideño

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

- Vino blanco · Dos Carlos
- Vino tinto · Vivir sin dormir

Cafés, té e infusiones incluidos en el menú

Precio: 58€/persona. IVA 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 incl.

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 incl.

Barra libre

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precios/IVA incl.:

1 hora · 22,50€/persona

2 horas · 37,50€/persona

3 horas · 48,50€/persona

Por cada hora adicional +10,50€/persona.

Reservado en Terraza

Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

Precio: a partir de 85€/IVA incl. según marca. Incluye 12 refrescos. A partir de 6 pax.





Te interesa 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 17.00 horas como máximo.

Confirmación de la reserva y forma de pago

Para garantizar la reserva, los menús de grupo y número de comensales han de cerrarse como mínimo con 7 días de antelación 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