



Bendito

MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS

Para compartir

Nuestra ensaladilla rusa con atún confitado
1x4

Empanada criolla de entraña con chimichurri
1x1

Patatas bravas con kimchee y parmesano 1x4

Croquetas de berenjena con mayonesa de miel
de caña 1x4

Individual a elegir entre....

Lubina frita en Panko, parmentier de patata y
salteado de ajo y alcaparras

Abanico ibérico de bellota sobre patata rota y
bbq al jerez

Postre

Flan de queso y leche condensada con
chantilly casera

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

Vino blanco

- Carramimbre blanco
- Verdejo D.O Rueda

Vino tinto

- Carramimbre tinta del país
- D.O Ribera del duero

Cafés, té e infusiones no están incluidas en
el menú.

Las bebidas incluidas en el menú empiezan con la llegada de todos
los comensales y terminan con el postre.



DESTELLO

47€/persona.

IVA incl

Sharing is caring

Our Russian salad with tuna confit 1x4

Creole entrana pie with chimichurri 1x1

Patatas bravas, Kimchi sauce and parmesan
cheese 1x4

Aubergine croquettes with honey mayonnaise
1x4

Main course to choose from....

Panko-fried sea bass, potato parmentier, and
sautéed garlic and carpers

Aubergine croquettes with honey mayonnaise

Dessert

Cheese and condensed milk pudding with
homemade whipped cream

Drinks

Water, soft drink, beer or wine (unlimited)

White wine

- Carramimbre blanco
- Verdejo D.O Rueda

Red wine

- Carramimbre -Tinta del país
- D.O Ribera del duero

Coffee, tea and infusions are not includede in the
menu

The drinks included in the menu start when all guests arrive
and end with dessert.

Para compartir

Hummus de garbanzos con vinagreta de piñones y pan de pita 1x4

Pollo frito con una salsa de ajo limón 1x4

Torreznos crujientes con un salmorejo picantillo 1x4

Croquetas de bacalao con ali-oli de lima y pimientos asados 1x4

Individual a elegir...

Carrillada de ternera glaseada sobre pure de patata al mortero con limón

Salmón asado sobre arroz salteado con verduras de temporada y salsa a la pimienta verde

Postre

Brownie de chocolate caliente y espuma de nueces

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

Vino blanco

- Sotoverde
- D.O Rueda

Vino tinto · Graciano

- Azpilicueta · Mazuelo
- Tempranillo · D.O Ca. Rioja

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Las bebidas incluidas en el menú empiezan con la llegada de todos los comensales y terminan con el postre



MAGIA
52€/persona.
IVA incl

Sharing is caring

Chickpea hummus with pine nut vinaigrette and pita bread 1x4

Fried chicken with a lemon-garlic sauce 1x4

Crispy torreznos with a spicy salmorejo 1x4

Cod croquettes with lime ali-oli and roasted peppers 1x4

Main course to choose from...

Glazed veal cheeks over mashed potato with lemon mortar and pestle

Grilled salmon over sautéed rice with seasonal vegetables and green pepper sauce

Dessert

Warm chocolate brownie and nut foam

Drinks

Water, soft drink, beer or wine (unlimited)

Vino blanco

- Sotoverde
- D.O Rueda

· Graciano · Vino tinto

- Mazuelo · Azpilicueta
- D.O Ca. Rioja · Tempranillo

Coffee, tea and infusions are not included in the menu

The drinks included in the menu start when all guests arrive and end with dessert

Para compartir

Cogollos baby con ajo frito, atún y parmesano 1x4

Focaccia de brie fundido, tomate seco, papada curada y trufa 1x4

Huevos rotos con patatas al ajillo y jamón ibérico 1x4

Brioche de mantequilla con tartar de atún

Individual a elegir entre....

Ventresca de atún rojo, parmentier de patata y guiso de tomate con Gochu Jang

Lomo bajo de ternera madurada al horno y patatas baby salteadas con ajo y parmesano

Postre

Nuestra tarta de queso con plátano y dulce de leche

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

Vino blanco

· Dos Carlos · D.O Navarra

· Sauvignon blanco

Vino tinto

· Encaste D.O Sierra de Málaga Syrah

· Cabernet Sauvignon

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

Las bebidas incluidas en el menú empiezan con la llegada de todos los comensales y terminan con el postre

LUZ
60€/persona.
IVA incl



Sharing is caring

Baby letucce hearts with fried garlic, tuna and parmesan cheese 1x4

Focaccia with melted brie, sundried tomato, cured pork jowl and truffle 1x4

Fried eggs with garlic potatoes and Iberian ham 1x4

Butter brioche with spicy tuna tartare and quail egg

Main course to choose from...

Red tuna belly, potato parmentier and tomato stew with Gochu Jang

Oven-roasted matured beef sirloin with baby potatoes sautéed in garlic and parmesan

Dessert

Our cheesecake with banana and dulce de leche

Drinks

Water, soft drink, beer or wine (unlimited)

Vino blanco

· D.O Navarra · Dos Carlos

· Sauvignon blanco

Vino tinto

· Encaste D.O Sierra de Málaga Syrah

· Cabernet Sauvignon

Coffee, tea and infusions are not included in the menu

The drinks included in the menu start when all guests arrive and end with dessert

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 3,50€/persona. IVA incl.

Sala de 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 120€/IVA incl.

Barra libre

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precios/IVA incl.:

1 hora · 24€/persona

2 horas · 40€/persona

3 horas · 51.50€ /persona

Reservado en Terraza

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

Precio: a partir de 90€/IVA incl. según marca. Incluye 12 refrescos. A partir de 6 pax.



More than just food

Welcome drink

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

Price: from 3,50€/person. IVA 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 120€/IVA incl.

Open bar

Why not keep the conversation alive with one of our drinks?

Price/IVA incl.:

1 hour · 24€/person

2 hours · 40€/person

3 hours · 51.50€/person

Book a table at the rooftop

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

Price: starting on 90€/IVA. Includes 12 soft drinks. From 6 person

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 han de cerrarse como mínimo con 5 días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 72 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 are interested to know...

The same menu must be chosen for all diners. The minimum number of people to enjoy the group menus is 8 people. The price does not include other services such as audiovisual equipment, decoration or space rental. The drinks included in the price of the menu are those enjoyed from the beginning of the meal until the last course is served.

For people with allergies or intolerances we have special menus, they must be communicated at the time of booking confirmation. In case of requesting cake, it must be ordered 5 days in advance. Guests who have lunch in the restaurant may use the space until 17.00 hours at the latest.

Confirmation of reservation and payment method

To guarantee the reservation, group menus must be closed at least 5 days in advance and the final number of guests must be reconfirmed 72 hours before the event, being this the minimum number to be considered for billing purposes. As a guarantee a deposit of 30% of the service is required in advance. Payment can be made by bank transfer, cash or credit card at the restaurant.

For further information please contact our events department.

Phone: 952 063 802

E-mail: eventos@grupopremium.es

Other spaces www.eventosgrupopremium.com