



Menús de cóctel
Cocktail menus

Palomitas y aceitunas

Hummus de garbanzos ahumados,
pimentón de la vera y crudités de verduras

Cucharita de mousse de foie al tartufo con
mermelada de frutos rojos

Macaron de Idiazabal con miel de caña

Minibowl de nuestra ensaladilla rusa con
ventresca de atún y mahonesa de su aceite

Tartar de aguacate y totopos Tex Mex

Croquetas cremosas de morcilla y manzana
a la canela con maho-Yuzu

Mini empanada de carne asada con
cebolletas tiernas y maho-jalapeños

Stick de pollo marinado estilo Kajún con
salsa César

Brocheta de pollo especiado con verduras y
salsa Romesco

Rollitos de pollo al curry con salsa sweet chilli

Hamburguesita de buey, cheddar y cebollita
caramelizada

Mini Brownie de mantequilla con nueces y
cacahuets garrapiñados

Rocas de chocolate blanco y pipas de
calabaza

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Tinto Carramimbre, vino Blanco
Embrumas, caña y refrescos
Cervezas artesanas en La Fábrica



Bruma
47€

Popcorn and olives

Smoked chickpea hummus with
de la vera paprika and veggies

Tartufo foie mousse nibble with red berries
marmalade

Macaron of Idiazabal with cane honey

Our Russian salad with tuna belly and
its juice mayo

Avocado tartar and totopos Tex Mex

Creamy black pudding and cinnamon apple
croquettes with maho-Yuzu

Mini roast beef patty with spring onions and
maho-jalapeño peppers

Kajun-style marinated chicken stick with
caesar sauce

Spiced chicken kebab with vegetables and
Romesco sauce

Chicken curry rolls with sweet chilli sauce

Ox burger with cheddar and candied onion

Mini butter brownie with walnuts and
sugared peanuts

White chocolate and pumpkin seed rocks

DRINKS INCLUDED

Carramimbre wine, Embrumas white wine,
draft beer and soft drinks
Soho craft beers (made in La Fábrica)

Palomitas y aceitunas

Mini Taboule con cherry, pipirrana y vinagreta de menta y miel

Brocheta de cherry y queso trufado

Macaron de foie

Mocchi de sobrasada

Tartar de aguacate y totopos tex mex

Tartar de Salmón con sésamo negro en tosta chapata

Bocadito de Brie

Torpedo de langostino con sweet chilli de frambuesa

Croquetas cremosas de jamón ibérico y mayo de ajo frito

Rollito de queso de cabra y mermelada de fresa

Mini Bao con pollo crujiente y mayo de teriyaki

Mini Kebap de pollo, col lombarda encurtida y salsa yogur

Hamburguesita de buey, cheddar y cebollita caramelizada

Rocas de Chocolate negro y baileys
Milhojas de vainilla
Mini Red Velvet

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Tinto Carramimbre, vino Blanco
Embrumas, caña y refrescos
Cervezas artesanas en La Fábrica

Esencia

53€

Popcorn and olives

Mini Taboule (spiced couscous) with cherry, pipirrana and mint and honey vinaigrette

Cherry tomato and truffled cheese brochette

Macaron of foie

Majorcan sausage mocchi

Avocado tartar with tex mex totopos

Salmon tartare with black sesame on ciabatta toast

Brie bite

Kingprawns brochette with raspberry sweet chili

Creamy Iberian ham croquettes with fried garlic mayo

Goat cheese roll and strawberry jam

Mini Bao with crispy chicken and teriyaki mayo

Mini Kebap with chicken, pickled red cabbage and yoghurt sauce

Ox burger with cheddar and candied onion

Dark chocolate and baileys rocks
Vanilla millefeuille
Mini Red Velvet

DRINKS INCLUDED

Carramimbre red wine, Embrumas white wine, draft beer and soft drinks
Soho craft beers (made in La Fábrica)

1 hora y 30 min
+30 min. cortesía



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).

CATAS GUIADAS*

Estamos en la Fábrica de Cervezas del Soho y nos gustaría que las conocieras de primera mano. La Cata de Cervezas artesanas consiste en una explicación por parte de nuestro experto cervecero, acompañado de cata de 3 Cervezas del Soho elaboradas en La Fábrica.

La duración de la actividad es de aproximadamente de 30/40 minutos.

Precio: 15€/persona (IVA incluido).

*Sujeto a disponibilidad.

Y ADEMÁS CONSULTA NUESTRA AGENDA DE MÚSICA EN DIRECTO, EXPOSICIONES, DJ, ETC.



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.)

GUIDED TASTING*

We would like you to know our Soho Beers first hand. Our craft beer tasting consists in an explanation from our beer coach and the tasting of 3 Soho Beers made at La Fábrica.

Price per person: €15 (VAT incl.)

Length: 30/40 minutes.

*Depends on availability.

CHECK OUT OUR AGENDA: LIVE MUSIC, DJ, EXHIBITIONS, AND MUCH MORE.

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 30 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.

Para garantizar la reserva, los menús de grupo y el nº de personas 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: 0034 952 063 802
Correo: info@grupopremium.es

Otros espacios www.grupopremiummalaga.com

YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests of the group. The minimum number to enjoy the menu is 30 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.

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.

To guarantee the reservation, the menu and the number of guests must be reconfirmed at least 7 days 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: 0034 952 063 802
Email: info@grupopremium.es

Other venues www.grupopremiummalaga.com/en/