



MENÚS DE GRUPO
EVENTS MENU

PARA COMPARTIR

Nachos tex-mex, chili con carne, guacamole, queso fundido, crema agria, pico de gallo y jalapeños

Empanada de carne asada con cebolletas tiernas, Scamorza ahumada y mahonesa de jalapeños

Pollo crujiente estilo Kentucky marinado con cerveza IPA y sweet chili

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Hamburguesa La Fábrica...

Ternera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada con cerveza y mahonesa kimchee, lollo verde y tomate

Burger pollo...

Burger de pollo rebozada en maíz crujiente, ensalada de col y zanahoria, queso ahumado gratinado y mayonesa-sésamo

POSTRE

Tarta de Queso tradicional con frutos rojos.

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, cerveza artesana o vino (3 por persona)

Carramimbre Tinto
Blanco Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

*Las bebidas del menú inician desde que estén todos los comensales



GUATEQUE

40€

SHARING IS CARING

Tex-mex nachos, chili con carne, guacamole, cheddar cheese, sour cream, pico de gallo and jalapeños

Roasted beef patty with tender spring onions, smoked Scamorza and jalapeño mayo

Kentucky fried chicken IPA marinated with sweet chili sauce

MAIN DISH (to choose between...)

La Fábrica Burger...

Dry aged beef burger with goat cheese, beer caramelized onion, green lollo lettuce, tomato and kimchee mayo

Chicken burger...

Chicken burger battered in crispy corn, cabbage and carrot salad, smoked cheese, gratin and sesame mayonnaise

DESSERT

Traditional Cheesecake with stewed berries

DRINKS

Beer, craft beer, soft drinks, water or wine (3 per person)

Carramimbre red wine, Embrumas white wine

Coffee and tea are not included in the menu

*The beverages on the menu start being served once all guests are seated, beginning with the first course

PARA COMPARTIR

Ensalada Caprese, tomate Kumato, mozzarella, vinagreta de Pesto Rosso y granizado de albahaca

Hummus de pimientos del piquillos caramelizados, polvo de feta y tostas

Croquetas cremosas TEX-MEX de pulled pork y rebozado crujiente de maíz con mayo-bbq

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Presa ibérica al carbón acompañada de revuelto de patatas, boletus y PX

Wok de Udon con leche de coco al curry, verduras de temporada, gambas, lima, sésamo negro y hierbas aromáticas

POSTRE

Tartaleta de Lemon Pie, crumble especiado y helado de nata

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, cerveza artesana o vino (ilimitada)

Carramimbre Tinto
Blanco Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

*Las bebidas del menú inician desde que estén todos los comensales

SARAO
45€



SHARING IS CARING

Caprese salad. Kumato tomato, mozzarella, Pesto Rosso vinaigrette and basil granita.

Hummus with caramelised piquillo peppers caramelised peppers, feta cheese powder and toasts

TEX MEX creamy pulled pork croquettes and crispy corn batter with mayo-bbq

MAIN DISH (to choose between...)

Charcoal grilled Iberian pork with scrambled potatoes, boletus and PX.

Udon wok with coconut milk curry, seasonal vegetables, prawns, lime, black sesame and aromatic herbs

DESSERT

Lemon Pie tart, spiced crumble and cream ice cream

DRINKS

Beer, craft beer, soft drinks, water or wine (unlimited)

Carramimbre red wine
Embrumas white wine

Coffee and tea are not included in the menu

*The beverages on the menu start being served once all all guests are seated, beginning with the first course

PARA COMPARTIR

Nuestra ensaladilla Rusa al kimchee, edamame y langostinos marinados con mayo-kimchee

Croquetas cremosas de berenjena asada y queso feta con mayo de miel de caña

Rollitos de cerdo deshilachado a la BBQ
Bourbons Pak Choi y Maho Agripicante

Nachos Tex-Mex, chili con carne, guacamole, queso fundido, crema agria, pico de gallo y jalapeños

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Entraña al Jospers con salsa Gremolata y escalivada de verduras asadas

Bacalao a la plancha con alioli de ajo negro y pisto manchego

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, cerveza artesana (ilimitadas)

Vino Carramimbre Tinto o
Blanco Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

*Las bebidas del menú inician desde que estén todos los comensales



VERBENA 52€

SHARING IS CARING

Our kimchee russian salad, with edamame and mayo-kimchee marinated kingprawns

Creamy roasted eggplant and feta cheese croquettes with cane honey mayo

Bourbon BBQ pulled pork rolls with pak choi and sour spicy mayo

Tex-mex nachos, chili con carne, guacamole, cheddar cheese, sour cream, pico de gallo and jalapeños

MAIN DISH (to choose between...)

Jospers's entraña with Gremolata sauce and roasted vegetables escalivada

Grilled cod with Black Garlic Aioli and Manchego Ratatouille

DESSERT

Brownie with vanilla ice cream

DRINKS

Water, soft drinks, beer, craft beer (unlimited)

Carramimbre red wine or
Embrumas white wine

Coffee and tea are not included in the menu

*The beverages on the menu start being served once all all guests are seated, beginning with the first course

PARA COMPARTIR

Ensalada de Brotes tiernos, vinagreta de mango, fresas estofadas en vinagre de Módena, cebolla morada, langostinos crujientes en Pamko y polvo cacahuete tostado

Gyozas de Rabo de toro estofado al vapor napadas con salsa nantua

Rollitos de cerdo deshilachado a la BBQ bourbon con pak choi y maho agripicante

Steak tartar de lomo de vaca madurada con rucula frita y tostas

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Lomo de vaca madurado con patatas fritas y pimientos del padrón

Ventresca de atún a la Brasa sobre Migas caseras con ibéricos

POSTRE

Tarta Sacher, crumble de mantequilla y petazetas de chocolate negro

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, refrescos, cerveza o cerveza artesana (ilimitado)

Carramimbre Tinto
Blanco Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú

*Las bebidas del menú inician desde que estén todos los comensales

JALEO

58€



STARTERS

Sprouts salad, mango vinaigrette, stewed strawberries in balsamic vinegar, red onion, crispy prawns in pamko and roasted peanut powder

Steamed oxtail gyozas with nantua sauce

Bourbon BBQ pulled pork rolls with pak choi and sour spicy mayo

Matured beef tenderloin steak tartat with fried rucula and toasts

MAIN DISH (to choose between...)

Matured beef tenderloin with fried potatoes and padron peppers

Grilled tuna belly on homemade breadcrumbs with iberian pork products

DESSERT

Sacher cake, butter crumble and dark chocolate petazettes

DRINKS (UNLIMITED)

Beer, craft beer, soft drinks and water (unlimited)

Carramimbre red wine
Embrumas white wine

Coffee and tea are included in the menu

*The beverages on the menu start being served once all all guests are seated, beginning with the first course

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 incluido).

CATAS GUIADAS

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: desde 15€/persona (IVA incluido). Para un mínimo de 8 personas contratando un menú de grupo. Actividad sujeta a disponibilidad.

¿TE QUEDAS A DORMIR?

En Grupo Premium, contamos con hoteles y apartamentos en pleno centro de Málaga. Pregunta a tu contacto del departamento comercial y consigue los mejores precios disponibles, además de la comodidad de gestionarlo todo con el mismo partner.

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

¡Tenemos actividades durante toda la semana!



MORE THAN JUST FOOD...

WELCOME DRINK

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from €3,50 (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: from €15 per person (VAT incl.)
For a minimum of 8 people ordering a group menu.

Length: 30/40 minutes.

*Depends on availability.

ARE YOU STAYING THE NIGHT?

We have hotels and apartment buildings in the center of Málaga; ask to your commercial contact to get the best prices available and the convenience of arranging the whole trip with the same partner.

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

We have activities almost every day!

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.

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 o tarjeta de crédito en el restaurante.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 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 8 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.

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 72 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 or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802
Email: info@grupopremium.es

Other venues www.grupopremiummalaga.com/en