

A group of people are dining at a restaurant. In the foreground, a woman with long dark hair is smiling and 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 seafood, and a plate with a meat patty. 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



AZAHAR

Para compartir

Nuestra ensaladilla rusa con mahonesa de encurtidos 1x4

Torreznos adobados y fritos con un salmorejo picantillo 1x4

Patatas bravas con kimchee y parmesano 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

Quesillo venezolano, leche condensada y chantilly casera

Bebidas

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

- Vino blanco · Carramimbre blanco Verdejo D.O Rueda
- Vino tinto · Carramimbre -Tinta del pais, D.O Ribera del duero

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

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

Precio: 45€/persona. IVA incl

ZAFIR

Para compartir

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

Pollo frito con una salsa de ajo-limón 1x4

Empanada criolla de entraña al chimichurri 1x4

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

Individual a elegir entre....

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

Salmon laqueado sobre arroz frito con cacahuets. salsa de tamarindo y micro vegetales

Postre

Piña macerada en Malibú, menta y cremoso de coco thai

Bebidas

Agua, refresco, cerveza o vino (ilimitadas)

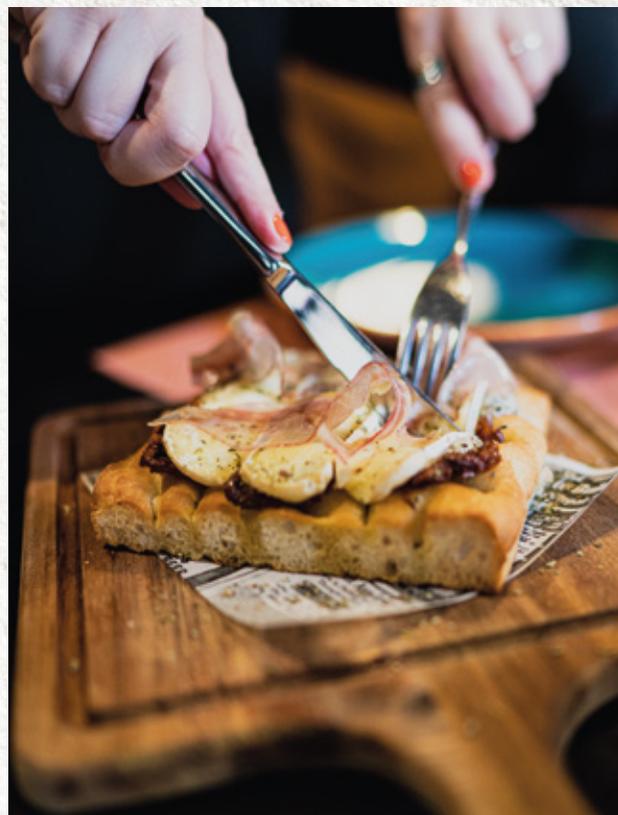
- Vino blanco · Sotoverde D.O Rueda verdejo
- Vino tinto · Azpilicueta- Tempranillo, Graciano , Mazuelo , D.O Ca. Rioja

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

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

Precio: 50€/persona. IVA incl





AMBER

Para compartir

Cogollos baby con ajo frito, atún y parmesano 1x4

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

Ceviche de pescado con leche de tigre de coco-maracuyá y totopos caseros 1x4

Taco de ternera desilachada con salsa cola, cremoso de aguacate con jalapeños y cebolla fresca 1x1

Individual a elegir entre....

Atun Rojo confitado, parmentier de patata y guiso de tomate con gochujang

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 - Sauvignon blanco, D.O Navarra

Vino tinto · Encaste D.O Sierra de Málaga Syrah y Cabernet sauvignon

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 3,50€/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 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

Por cada hora adicional +12€/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.



Bendito

RESTAURANT & COCKTAILS

Bendito

Croquetas de gallina en pepi-
mahonesa con lima, cilantro
y aji amarillo (6 ud)

Pepitoria style hen stew croquettes and its
lime, coriander & yellow pepper mayo

Aguacate ECO quemado · Straciatella · 5,5

Mortadela italiana · Miel de acacia
Burnt ECO avocado · Straciatella · Italian

caramelized pineapple

Patacón pisao de ropa vieja de alitas de
pollo asada con achiote, lima y cebolla
encurtida (1 ud) 5,5

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