



# Bendito

MENÚS / MENUS



**COPO  
DE NIEVE**  
*Snowflake*

**PARA COMPARTIR / To share**

Cazuela de Scamorza y mozzarella ahumada con tomate guisao a la andaluza 1X4  
*Scamorza cheese and smoked mozzarella with Andalusian-style tomato casserole 1X4*

Ensaladilla rusa con atún confitado en AOVE, judías y piparras 1x4  
*Russian salad with extra virgin olive oil candied tuna, green beans and piparra chili pepper 1X4*

**INDIVIDUAL / Main course**

*a elegir entre... / to choose between...*

Tira ibérica de bellota adobada sobre patata ahumada y espuma de queso de cabra  
*Marinated acorn-fed Iberian pork loin, over smoked potatoes and goat cheese foam*

Trofie con salmón al vodka, tomate deshidratado, alcaparras y salvia  
*Trofie with Vodka style salmon, dried tomato, capers and sage*

**POSTRE / Dessert**

Cremoso de chocolate blanco, salsa de cacao y Oreo  
*Creamy white chocolate, cocoa sauce and Oreo*

**BEBIDAS / Drinks**

Agua, cerveza, refrescos y vino  
*Water, beer, soft drinks and wine*  
(3 por persona / 3 per person)

Vino blanco/ *White wine* · Lisonja  
Vino tinto/ *Red wine* · Carramimbre  
(1 botella cada 4 / 1 bottle for 4)

(Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú/ *Coffee and tea are not included in the menu*)

30€ por persona. IVA incl. Sin bebida / *Per person .VAT incl. Drinks not included*

39€ por persona. IVA incl. Con maridaje / *Per person .VAT incl. With wine pairing*

## **PARA COMPARTIR / To share**

A las Bravas... pero con un toque MEX 1x4  
*Our Bravas...with a MEX touch 1X4*

Ensaladilla rusa con atún confitado en AOVE, judías y piparras 1x4  
*Russian salad with extra virgin olive oil candied tuna, green beans and piparra chili pepper 1X4*

Croquetas de Rape en amarillo con una mayonesa de pan frito, almendras y miel de caña 1x4  
*Monkfish stew croquettes with fried bread, almonds and honey cane mayo 1X4*

## **INDIVIDUAL / Main course**

*a elegir entre... / to choose between...*

Preso ibérica de bellota rustida y almogrote de batata asada y queso parmesano  
*Roast acorn-fed Iberian pork shoulder and roasted sweet potato almogrote and parmesan cheese*

Pulpo rustido con verdinas guisada, chiles tatemados y kale frito  
*Grilled octopus with stewed green beans, toasted chilies and fried kale*

## **POSTRE / Dessert**

Tarta de requesón al horno con chantilly y fresas estofadas  
*Baked cottage cheese cake with chantilly and stewed strawberries*

## **BEBIDAS / Drinks**

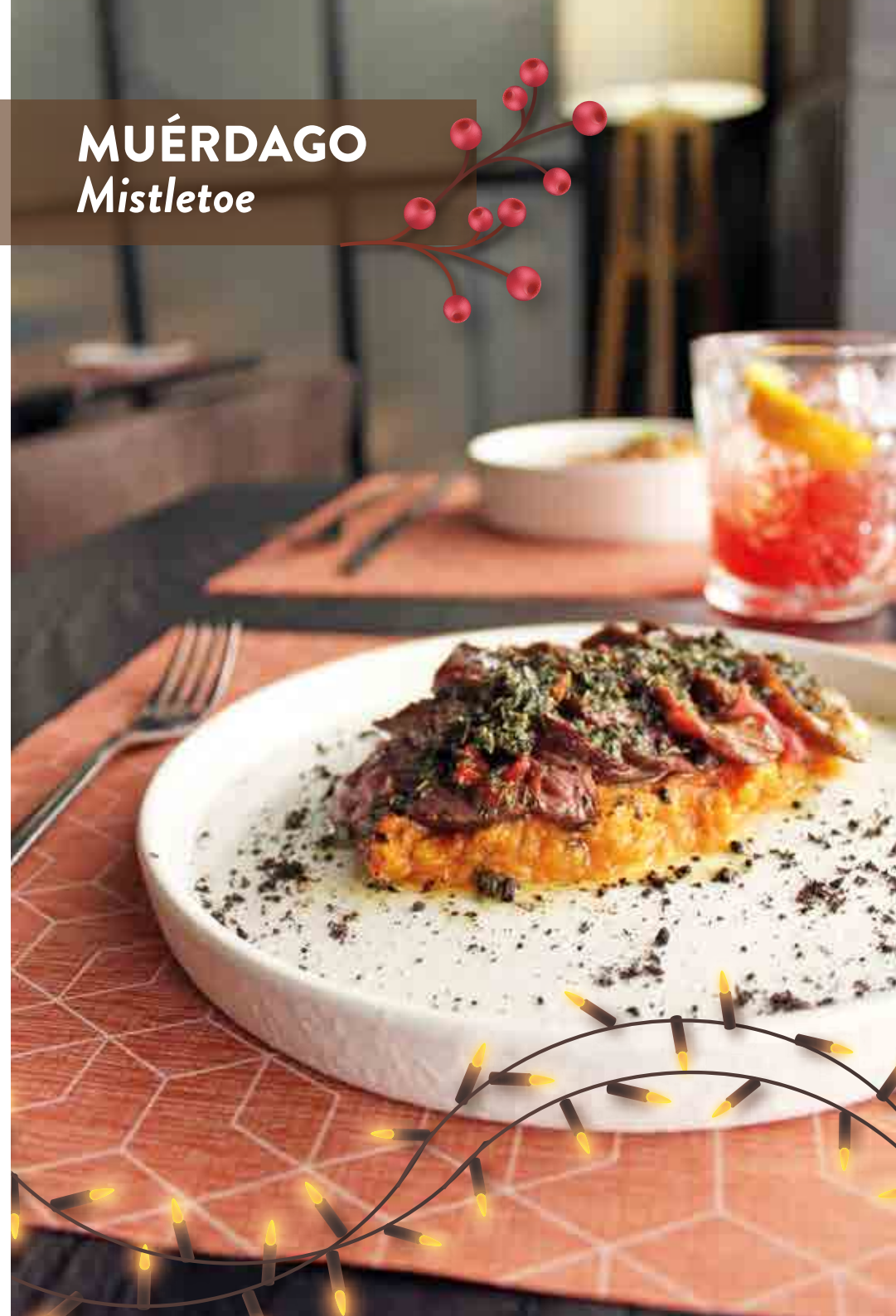
Agua, cerveza, refrescos y vino  
*Water, beer, soft drinks and wine*

Vino blanco/ White wine · Gregal d'Espiells  
Vino tinto/ Red wine · Azpilicueta

Dulce final navideño (cortesía de la casa) / Sweet Christmas ending (courtesy of the house)  
*(Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú/ Coffee and tea are not included in the menu)*

35€ por persona. IVA incl. Sin bebida / Per person .VAT incl. Drinks not included  
49€ por persona. IVA incl. Bebidas ilimitadas / Per person .VAT incl.  
*Unlimited drinks*

# MUÉRDAGO Mistletoe





# LUCES DE NAVIDAD *Christmas lights*



## **PARA COMPARTIR / To share**

Ensalada de mozzarella di Bufala con tomates de invierno y vinagreta de avellanas y pomodoroncinos 1x4

*Mozzarella di Bufala and winter tomato salad with hazelnuts & pomodoro vinaigrette 1X4*

Huevo 63°, tartar de atún picante y patatas crujientes 1x4

*63° egg, spicy red tuna tartare and crunchy potatoes 1X4*

Benditos Rollitos Vietna-crujientes de langostinos al ajillo coreano con piña caramelizada al Jerez 1x1

*Vietna-crunchy Bendito rolls of Korean garlic king prawns and Sherry wine- style caramelized pineapple 1X1*

## **INDIVIDUAL / Main course**

*a elegir entre... / to choose between...*

Lubina de estero asada, Cous cous de coliflor tostada y salsa a la pimienta verde

*Baked estuary sea bass, toasted cauliflower Couscous and green pepper style sauce*

Lingote de cordero, garbanzos cocinados con baharat y vinagreta de limón negro y hierbas frescas

*Lamb lingot, chickpeas cooked with baharat and black lemon & fresh herbs vinaigrette*

## **POSTRE / Dessert**

Espuma de natillas caramelizada y borracho de canela

*Caramelized custard foam and cinnamon Baba sponge cake*

## **BEBIDAS / Drinks**

Agua, cerveza, refrescos y vino

*Water, beer, soft drinks and wine*

Vino blanco/ White wine · Javier Sanz

Vino tinto/ Red wine · Crápula gold

Dulce final navideño (cortesía de la casa) / Sweet Christmas

*ending (courtesy of the house)*

(Cafés, té e infusiones incluidos en el menú/ Coffee and tea are included in the menu)



38€ por persona. IVA incl.  
Sin bebida / Per person .VAT incl.  
*Drinks not included*

54€ por persona. IVA incl.  
Bebidas ilimitadas / Per person.  
VAT incl. Unlimited drinks



## 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)

## 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 incluido).

## BARRA LIBRE

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio: 1 hora/21€ por persona (Iva incluido),  
2 horas/35€ por persona, 10€ a partir de la 3ª hora.

## RESERVADO EN TERRAZA

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

Precio: a partir de 85€ según marca. Incluye 12 refrescos. A partir de 6 personas.

## WELCOME DRINK

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

*Price per person: from €3 (VAT 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 80€ (VAT incl.)*

## OPEN BAR

*Why not keep the conversation alive with one of our cocktails?*

*Price: 1 hour/ 21€ per person (VAT Incl.) 2 hours/35€ per persona, 10€ from the 3rd hour.*

## BOOKING AT THE SKYBAR

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

*Price: starting on 85€. Includes 12 soft drinks . From 6 person.*

**NO SOLO  
GASTRONOMÍA**  
*More than  
just food*

## TE INTERESA SABER...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. 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 18.00 horas como máximo.

## CONFIRMACIÓN DE 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](mailto:eventos@grupopremium.es)

Otros espacios [www.eventosgrupopremium.com](http://www.eventosgrupopremium.com)

## YOU MIGHT WANT TO KNOW...

*The menu will be the same for all the guests of the group. 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. The guests booking for lunch may use the space until 18.00 top.*

*Allergies, intolerancies and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for this cases. In case of cake request, it should be orderer at least 5 days before the event date..*

## CONFIRMATION AND PAYMENT

*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 72hours 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: 952 063 802*

*Email: [eventos@grupopremium.es](mailto:eventos@grupopremium.es)*

*Other venues [www.eventosgrupopremium.com](http://www.eventosgrupopremium.com)*