



@PremiumHostels



batikmalaga



alcazabapremium

# Gibralfaro

## Para compartir

Hummus de calabaza avainillada, Feta y piñones garrapiñados  
(1x4 personas)

Rollitos VietnAndaluces de langostinos  
al ajillo coreano  
(1x2 personas)

Ensalada de cous cous con Feta, nueces, kalamata y  
tomate con harissa y albahaca  
(1x4 personas)

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta  
(1x2 personas)

Las papas bravas pero rollo vintage  
(1x4 personas)

## Individual

Hamburguesita de buey con trufa, boletus edulis  
y quesito "colorao"

## Postre (Individual)

Cremoso de tiramisú en copa con tierra de café y almendra

## Bebidas incluidas

(a elegir entre)

Carramimbre  
VERDEJO  
D.O. Rueda

Gavanza  
GRACIANO / TEMPRANILLO /  
GARNACHA  
D.O.C. Rioja

Carramimbre Roble  
TINTA DEL PAÍS /  
CABERNET SAUVIGNON  
D.O. Ribera del Duero

1 botella cada 4 personas  
Caña, refrescos y agua (3/persona)

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

**Precio por persona: 36€ (IVA incl.)**



# Pompidou

## Para compartir

Ensaladilla rusa Batik style con gambones  
(1x4 personas)

Rollitos VietnAndaluces de pollo al ras el hanout  
y mahonesa moruna  
(1x2 personas)

Pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta  
(1x2 personas)

Rissoto de pato y setas con Scamorza ahumada  
(1x4 personas)

Ceviche de jurela, curry verde y tartar de aguacate de Vélez  
(1x4 personas)

## Individual

Tacos de puerco con salsa ranchera, pico de gallo y cilantro

## Postre (Individual)

Cremoso de tiramisú en copa con tierra de café y almendra

## Bebidas incluidas

(a elegir entre)

**Gavanza**  
**GRACIANO / TEMPRANILLO**  
**/ GARNACHA**  
**D.O.C. Rioja**

**Carramimbre**  
**VERDEJO**  
**D.O. Rueda**

**Carramimbre Roble**  
**TINTA DEL PAÍS**  
**/ CABERNET SAUVIGNON**  
**D.O. Ribera del Duero**

1 botella cada 4 personas  
Caña, refrescos y agua (3/persona)  
Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

**Precio por persona: 38€ (IVA incl.)**



# Biznaga

## Para compartir

Crema de queso y chutney de piña agridulce

(1x4 personas)

Rollito VietnAndaluz de langostinos al ajillo coreano

(1x2 personas)

Ensalada de brotes tiernos, pollo marinado en miso, almendras garrapiñadas y vinagreta de tomate seco

(1x4 personas)

Salmón aburi, ensalada de wakame y edamame garrapiñado con wasabi

(1x4 personas)

## Individual (A elegir entre...)

Merluza al horno con coco, curry, citronella y quinoa en dos texturas

O

Taco de presa a la parrilla con salsa de Boletus y patatas al ajillo con trigueros

## Postre (Individual)

Brownie de chocolate blanco, cremoso de pistacho y Corn Flakes caramelizados

## Bebidas incluidas

(a elegir entre)

Libalis  
MOSCATEL DE  
GRANO MENUDO  
V.T. Valles de Sacia

Vivir sin dormir  
MONASTRELL  
ECOLÓGICO  
D.O. Jumilla

Gavanza  
GRACIANO /  
TEMPRANILLO /  
GARNACHA  
D.O.C. Rioja

1 botella cada 4 personas

Caña, refrescos y agua (ilimitados)

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

**Precio por persona: 42€ (IVA incl.)**



# Picasso

## Para compartir

Foie micuit al Disaronno, pera y queso  
(1x4 personas)

Ensalada de queso de cabra crujiente, frutos secos,  
maíz asado y vinagreta de tomate seco  
(1x4 personas)

Huevos 63º, patata mortero y bacalao desalado  
con ajetes  
(1x4 personas)

Tartar de atún rojo con sriracha, cítricos y algas crujientes  
(1x4 personas)

## Individual (A elegir entre...)

Taco de atún rustido, pimientos del Piquillo  
y refrito de ajo con Gochujang  
o

Cochinillo Segoviano lacado con texturas de plátano y papaya

## Postre (Individual)

Coulant de avellanas con sorbete de frambuesa

## Bebidas incluidas

(a elegir entre)

Azpilicueta  
VIURA  
D.O.C. Rioja

Romántica  
TINTA DEL PAÍS  
D.O. Ribera del Duero

1 botella cada 4 personas

Caña, refrescos y agua (ilimitados)

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

**Precio por persona: 48€ (IVA incl.)**

## Datos de interés

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. Posibles alergias e intolerancias 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 19.00 horas como máximo.

**Confirmación de reserva y método 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 **48 horas** antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación.

Será necesario un **adelanto del 30%** del total del precio del menú por transferencia bancaria. Abonándose con al menos 5 días antes del evento, en caso de cancelación o modificación no se procederá a la devolución del importe ya abonado. El restante se abonará el día de la celebración del evento, en efectivo o tarjeta de crédito (se aceptan tarjetas Visa, American Express, Maestro y Mastercard). El pago también puede hacerse por transferencia bancaria antes del evento.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.