

# BARTH

Menús de grupo

## Para compartir

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

Rollito de pollo con chutney de remolacha y salsa satay (1x2)

Ensalada nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna... Taboulé a nuestra manera (1x4)

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

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

Las papas Bravas pero rollo Vintage (1x4)

## Individual (a elegir entre...)

Burguer de buey con trufa, boletus edulis y queso "colorao"

o  
Burguer de bacalao, alioli de tinta y confitura de tomate

## Postre

Carrot cake con topping de crema avainillada y helado de galleta

## Bebidas incluidas

Aqua, refrescos, cerveza (3 por persona)

Vinos incluidos (botella cada 4 personas)  
Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda  
Carramimbre Roble - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero  
Gavanza - Graciano - D.O.C. Rioja 14 meses en barrica

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

# Gibralfaro

36 €



## Sharing is caring

Vanilla pumpkin hummus with feta and candied pine nuts (1x4)

Vietnandalusian rolls with chicken with beetroot chutney and satay sauce (1x2)

Nazarí tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken (1x4)

Pompano ceviche with green curry and locally grown avocado (1x4)

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries (1x2)

Vintage-style papas Bravas (1x4)

## Main dish (to choose between...)

Ox burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese  
or  
Codfish burger with ink and tomato jam

## Dessert

Carrot cake with vanilla cream and biscuit ice cream

## Drinks

Water, soft drinks and draft beer (3 per person)

Wine included (bottle per 4 people)

Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda

Carramimbre Roble - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero

Gavanza - Graciano - D.O.C. Rioja 14 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

## Para compartir

Ensaladilla rusa Batik style con ventresca de atún (1x4)

Rollito de langostinos al ajillo coreano con mahonesa de ajo negro (1x2)

Croquetas de espinacas, rulo de cabra, ajo tostado y piñones caramelizados (1x4)

Tataki de pez mantequilla con salsa de ostras, crujiente de tempura y fruta de temporada (1x4)

## Individual (a elegir entre...)

Bacalao al horno, patatas baby con alcaparrones y pesto de tomate y ajo frito

O

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

## Postre

Tarta de queso manchego, salteado de piña y helado de vainilla

## Bebidas incluidas

Aqua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

## Vinos incluidos

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/

Malvasía - V.T. Valles de Sadacia

Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell Ecológico  
- 4 meses en barrica

Cafés, tés e infusiones no están incluidos en el menú



# Biznaga

42€

## Sharing is caring

Batik style Russian salad with tuna (1x4)

Vietnandalusian rolls with Korean garlic kingprawns with black garlic mayo (1x2)

Spinach and goat cheese croquettes with candied pine nuts and toasted garlic (1x4)

Butterfish tataki with oyster sauce, tempura crunch and seasonal fruit (1x4)

## Main dish (to choose between...)

Baked codfish, baby potatoes with capers and tomato pesto with fried garlic or

Grilled pork shoulder with boletus sauce and garlic potatoes with wild asparagus

## Dessert

Cured cheese cake, pineapple sautéed and vanilla ice cream

## Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

## Wine included

Libalis - Moscatel de Grano Menudo/ Viura/

Malvasía - V.T. Valles de Sadacia

Vivir sin dormir - D.O. Jumilla Monastrell Ecológico  
- 4 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

## Para compartir

Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá (1x4)

Ensalada de brotes tiernos, pollo en escabeche de Módena, almendras garrapiñadas y vinagreta de cítricos (1x4)

Tataki de pez mantequilla con salsa de ostras, crujiente de tempura y fruta de temporada (1x4)

Rollito de pollo con chutney de remolacha y salsa Satay (1x2)

Huevos rotos a las 7 especias, patatas y foie (1x4)

## Individual (a elegir entre...)

Salmón con arroz frito y yakiniku con salteado de erizos, placton y gambones

O

Cochinillo asado a baja temperatura, crema de castañas y chips de boniato

## Postre

Coulant de chocolate con helado de mango

## Bebidas incluidas

Agua, refrescos, cerveza y vino (ilimitadas)

## Vinos incluidos

Azpilicueta - Viura - D.O. Rioja

Romántica - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero  
- 14 meses en barrica

Cafés, té y infusiones están incluidos en el menú

# Picasso

46 €



## Sharing is caring

Foie Micuit with smoked corn and passion fruit yogurt (1x4)

Baby leaf salad with Módena brined chicken, sugared almonds and citrus dressing (1x4)

Butterfish tataki with oyster sauce, tempura crunch and seasonal fruit (1x4)

Vietnandalusian rolls with chicken with beetroot chutney and satay sauce (1x2)

Scrambled eggs with seven spices, chips and foie (1x4)

## Main dish (to choose between...)

Salmon, yakiniku fried rice with sea urchin, plankton and kingprawns sautéed  
or

Low temperature roasted suckling pig with chestnut cream and sweet potato chips

## Dessert

Chocolate coulant with mango ice cream

## Drinks

Water, soft drinks, wine and draft beer (unlimited)

## Wine included

Azpilicueta - Viura - D.O. Rioja

Romántica - Tinta del País - D.O. Ribera del Duero  
- 14 meses en barrica

Coffee, tea or infusions are not included in the menu

## 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. 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 19.00 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 24 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)

## Additional information

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 us 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 19.00 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 24 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, 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)