

BAHÍA BEACH

J A Z B A

# MENÚ DE GRUPO

MIN 10 PAX

OCTUBRE - ABRIL

# MENÚ BRUMA

## PICA PICA

(A compartir)

### CROQUETAS DE CECINA

Melosa croqueta de cecina y queso ahumado.

### TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE

Salmón de Islandia, picadillo con aliño asiático y aguacate.

### BERENJENA ASADA

Stracciatella de Kalamata, alcaparras, tomate seco y confitado.

## EL PRINCIPAL

### WOK DE LANGOSTINO

Salteados estilo thai con cacahuete rotos.

## PARA LOS MÁS GOLOSOS

CREMA CATALANA Y TORTA DE ANÍS.

## NUESTRA BARRA

VINO DE LA CASA

CERVEZA

AGUA MINERAL

REFRESCOS

*\*Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

**PRECIO POR COMENSAL 38€**

*\*Los precios de estos menús están sujetos según precios de mercado.*

# MENÚ AURA

## PICA PICA

(A compartir)

### GILDA 2.0

Salmón, gamba, piparra y mayonesa de yuzu.

### STEAK DE COLIFLOR

Hummus, chimichurri ahumado y picantito.

### MIL HOJAS DE WONTON

Lasaña crujiente de verduras y gambas, con velo de carpaccio de gambón y alioli de pimentón y miel.

## EL PRINCIPAL

### PATO TERIYAKI

Pato, manzana, noodles y salsa teriyaki.

## PARA LOS MÁS GOLOSOS

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS

## NUESTRA BARRA

VINO DE LA CASA

CERVEZA

AGUA MINERAL

REFRESCOS

*\*Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

**PRECIO POR COMENSAL 41€**

*\*Los precios de estos menús están sujetos según precios de mercado.*

# MENÚ LIBEO

## PICA PICA

(A compartir)

### ZAMBURIÑAS BRUTALES

Flambeadas con mayonesa kimchi.

### TACO DE SECRETO IBÉRICO

Una deliciosa fusión de tradición y sabor,  
con el inconfundible toque del cerdo ibérico en cada bocado.

### HUEVOS ROTOS PIL-PIL

Cuatro yemas y pil-pil de gambas.

## EL PRINCIPAL

### SOLOMILLO DE SALMÓN GRILLADO

Salmón en dos cocciones con salsa asiática.

## PARA LOS MÁS GOLOSOS

### COULANT DE CHOCOLATE CON NÚCLEO DE PRALINÉ

## NUESTRA BARRA

VINO DE LA CASA

CERVEZA

AGUA MINERAL

REFRESCOS

*\*Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del  
servicio de comida hasta el postre*

**PRECIO POR COMENSAL 45€**

*\*Los precios de estos menús están sujetos según  
precios de mercado.*

# MENÚ SIROCO

## PICA PICA

(A compartir)

### SOPA THAI

Sopa de verduras, langostinos, gyozas, setas y leche de coco.

### CHICHARRONES DE PULPO AZTECA

Plátano macho, pulpo frito, guacamole, pico de gallo y mayonesa chipotle.

### BURRATA NAPOLITANA

Burrata, cherrys asados, tomate semiseco, anacardos y caviar de albahaca.

## EL PRINCIPAL

### LUBINA EN ADOBO THAI

Lubina adobada y frita (para montar el taco).

## PARA LOS MÁS GOLOSOS

### BROWNIE BLANCO

## NUESTRA BARRA

VINO DE LA CASA

CERVEZA

AGUA MINERAL

REFRESCOS

*\*Las bebidas sólo están incluidas desde el inicio del servicio de comida hasta el postre*

**PRECIO POR COMENSAL 50€**

*\*Los precios de estos menús están sujetos según precios de mercado.*

# CONDICIONES DE RESERVAS

## PAGO

20% del total como reserva (no reembolsable).  
El resto, para eventos hasta 40 pax, el día antes del evento;  
para eventos más de 40 pax, una semana antes del evento.

## MENÚ

Todos los comensales deben escoger el mismo menú.  
Se harán adaptaciones para intolerancias, alergias y requerimientos especiales.

## MÍNIMO

10 personas para los menús en mesa y 30 personas para el menú cocktail.

## CAMBIOS EN EL NÚMERO DE COMENSALES:

Hasta 72 horas antes se pueden modificar los comensales.  
Para añadir comensales, sujeto a disponibilidad, hasta 24 horas antes.

## BEBIDAS INCLUIDAS

Las bebidas incluidas en el precio del menú son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

## SERVICIOS ADICIONALES

Copas especiales o menús personalizados, consultar con nuestro equipo.

