

A campfire is burning brightly on a rocky beach. The fire is made of driftwood and sticks, with bright orange and yellow flames rising from the center. White smoke is drifting upwards from the fire. The beach is covered with smooth, grey and white rocks. In the background, the ocean waves are visible under a soft, hazy sky.

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

AGUAS MINERALES

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

AGUAS MINERALES

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

VINOS DE LA CASA

CERVEZA

AGUAS MINERALES

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

VINOS DE LA CASA

CERVEZA

AGUAS MINERALES

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.

