

PALAPA BEACH

J A Z B A

MENÚ DE GRUPO

MIN 10 PAX

MAYO - OCTUBRE

MENÚ ESSENCE

PICA PICA

(A compartir)

CROQUETAS DE CECINA

Melosa croqueta de cecina y queso ahumado

CÉSAR

Romana, pollo a la parrilla, salsa César, tomate seco, huevo, beicon crujiente, nueces y crujiente de parmesano

EL PRINCIPAL

1. CARPACCIO DE GAMBA

Gamba y vinagreta Nikei

2. CARRILLERA IBÉRICA

Guisadita en ragout de verduras y puré de patatas

PARA LOS MÁS GOLOSOS

CREMA CATALANA Y TORTA DE ANÍS

NUESTRA BARRA

VINO SELECCIÓN

REFRESCOS

TINTOS DE VERANO

CERVEZA

**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.*

MENÚ TIDE

PICA PICA

(A compartir)

ZAMBURIÑAS BRUTALES

Flambeadas con mayo kimchi

TOMATE, AGUACATE Y VENTRESCA

Tomate temporero, aguacate de la Axarquía, ventresca y su vinagreta

EL PRINCIPAL

1. STEAK TARTAR

Ternera lurra, aliño de tartar

2. LOMO DE LUBINA

Lubina al horno con patatas no tan pobres y romescu tostado

PARA LOS MÁS GOLOSOS

COULANT DE CHOCOLATE CON NÚCLEO DE PRALINÉ

NUESTRA BARRA

VINO SELECCIÓN
REFRESCOS
TINTOS DE VERANO
CERVEZA

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

PRECIO POR COMENSAL 63€

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

MENÚ EMBER

PICA PICA

(A compartir)

JAMÓN DE BELLOTA Y QUESO

Plato de jamón y queso con piquitos y regañás

ANCHOAS DE CANTÁBRICO

Anchoa en mantequilla ahumada

EL PRINCIPAL

1. LANGOSTINOS THAI (NEMS)

Hojas verdes, mayo de hierbabuena, sweet chili, crema de aguacate y langostinos en tempura

2. SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

Secreto 65° a la parrilla

PARA LOS MÁS GOLOSOS

LEMON PIE

Sablé de limón y merengue

NUESTRA BARRA

VINO SELECCIÓN
REFRESCOS
TINTOS DE VERANO
CERVEZA

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

PRECIO POR COMENSAL 65€

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

PALAPA BEACH

J A Z B A

MENÚ CÓCTEL

MÍN 30 PAX

LOS MENÚS CÓCTEL SÓLO SE PUEDE REALIZAR
EN CASO DE UTILIZAR UNA ZONA PRIVATIZADA

MENÚ CURRENT

GAZPACHO DE FRESA

Gazpacho fresco de fresas, ligero y equilibrado

RUSA DE PULPO

Ensaladilla cremosa de pulpo, delicada y marina

CEBICHE DE CORVINA

Corvina marinada en cítricos, fresca y vibrante

TARTAR DE ATÚN Y GUACAMOLE

Atún fresco con guacamole cremoso y equilibrado

CROQUETAS DE CECINA

Croquetas melosas de cecina, crujientes y cremosas

BUÑUELO DE GAMBA

Buñuelo ligero y dorado, de textura aérea

ZAMBURIÑAS FLAMBEADAS

Zamburiñas flambeadas, intensas y aromáticas

NUESTRAS BRAVAS

Patatas crujientes con nuestra salsa brava

ALITAS SINGAPUR

Alitas especiadas de inspiración asiática

HAMBURGUESA GOURMET

Mini hamburguesa gourmet, jugosa y sabrosa

NUESTRA BARRA

VINO SELECCIÓN
REFRESCOS
TINTOS DE VERANO
CERVEZA

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

PRECIO POR COMENSAL 75€

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

JAMÓN



Jamón de bellota 100%
1000€

BBQ



Pinchitos de pollo, cerdo,
chorizo, morcilla y mazorcas
Desde 10€/pax

CHACINERÍA



Chacinas variadas y **Quesos** de
D.O., panes, frutas, frutos
secos, aceitunas y encurtidos.
Desde 800€

ARROCES



Arroz del señoret
Fideúa de rabo de toro
Desde 10€/pax

**Consultar mínimo de comensales en cada caso.*

SUSHI



Uramakis Sushi rolls, poké de atún o pollo karaage
Desde 15€/pax

OSTRAS



Abridor de ostras en vivo
Guillardeu n-2
Desde 15€/pax

CAVIAR



Caviar Osetra con blinis
Desde 30€/pax

DULCE



Selección dulce para los más golosos.
Desde 10€/pax

**Consultar mínimo de comensales en cada caso.*

KEUMO



KEUMO, innovador snack de cocina molecular con nitrógeno líquido

Desde 1.000€

SHOTS



Chupitos dulces o atrevidos para dar chispa a tu evento.

Según selección

**Consultar mínimo de comensales en cada caso.*

¡PERSONALIZAMOS TU EVENTO!

Estación de Tacos, Pescaito frito, Burgers & Hot Dogs, Churros con chocolate, pancakes...

¡Consúltanos!

OPCIONES

VEGETARIANAS Y VEGANAS

BATATAS FRITAS CRISPY

Crujientes y doradas, un bocado ligero y sabroso

ZANAHORIA EN TEMPURA, SWEET CHILI

Zanahoria tierna y ligera, con un toque dulce y picante

EDAMAME CON CHIMICHURRI Y SOJA

Vainas de soja frescas con aliño aromático. Sabor intenso

FALAFEL, TABULÉ Y HUMMUS

Clásicos del Mediterráneo en versión elegante y cremosa

GUACAMOLE Y TOTOPOS

Aguacate maduro con totopos crujientes, fresco y untuoso

TACOS DE STEAK DE COLIFLOR

Coliflor especiada y jugosa, presentada en tacos gourmet

TARTAR DE REMOLACHA Y AGUACATE

Tartar vegetal de remolacha y aguacate, delicado y equilibrado

HUMMUS DE GARBANZOS

Crema suave de garbanzos, untuosa y con sabor natural

BERENJENAS ASADAS, ROMESCU Y STRACCIATELLA DE ENCURTIDOS

Berenjenas tiernas con salsa romesco y straciatella

GAZPACHOS Y CREMAS FRÍAS VEGETALES

Variedad de cremas y gazpachos frescos, ligeros y refrescantes

ARROZ DE SETAS Y VERDURAS

Arroz meloso con setas y verduras, sabor profundo y reconfortante

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.





· LA TRIBU ·

JAZBA

BEACH