Sala Bloom

CUIDAMOS EL ESPACIO EN EL QUE FLORECES

Sumérgete en una experiencia gastronómica única con nuestros MENÚS DE GRUPOS , diseñados para deleitar todos los sentidos.

Cada opción combina ingredientes frescos y de calidad, celebrando la riqueza del mar y la tierra.

Desde entrantes exquisitos hasta postres irresistibles, cada plato promete satisfacción. Acompáñalos con una selecta variedad de vinos que realzan esta travesía de sabores.

Te invitamos a disfrutar de una velada memorable que despertará tu paladar.

Sala Bloom

"SUSURROS DE PRIMAVERA"

ENTRANTES

- Ensalada tibia de gambas y gulas
- Croquetas crujientes de chipirón
- Brocheta de pollo adobada en Teriyaki acompañada de arroz Basmati
- Setas silvestres con huevo poche, trufa y jamón

PRINCIPAL

- Jarrete de cerdo tierno cocido lentamente en su jugo

o

- Salmón a la mostaza con un toque cítrico

POSTRE

- Tarta Sacher clásica

BODEGA

Vino tinto Crianza Marqués del Puerto (D.O. Rioja)

Vino blanco Finca Tres Olmos (D.O. Rueda)

Vino tinto Valdehermoso (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

45€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirmen con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.

Sala Bloom

"BRUMA"

ENTRANTES

- Brotes frescos con queso de cabra templado, vinagreta de Módena y frutos secos
- Marinera Sala Bloom
- Huevos rotos con boletus, jamón y trufa
- Tartar de salmón

PRINCIPAL

- Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez

o

- Lomo de Dorada a la Espalda al ajo arriero

POSTRE

- Tarta red Velvet

BODEGA

Vino tinto Crianza Marqués del Puerto (D.O. Rioja)

Vino blanco Finca Tres Olmos (D.O. Rueda)

Vino tinto Valdehermoso (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

45€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirmen con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.

Sala Bloom

"FLORES DE LA TIERRA"

ENTRANTES

- Ensalada fresca de cogollos mar y tierra
- Croquetas caseras de pollo asado
- Milhojas gourmet de manzana y Foie
- Chipirón en Su Tinta

PRINCIPAL

- Carrillera de cerdo con salsa cremosa de champiñones

o

- Caldereta de rape con gambas y almejas en alioli de Samorreta

POSTRE

- Coulant de Chocolate y helado de vainilla

BODEGA

Maridaje de Vinos regionales y nacionales
(Selección disponible en nuestra carta de vinos)
Cerveza, agua, refrescos
Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

55€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirmen con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.

Sala Bloom

"SINFONÍA DE ROSAS MARINAS"

ENTRANTES

- Ensalada de brotes frescos con piña y susurros de salmón
- Langostinos frescos cocidos
- Navajas a la Plancha
- Crujientes Delicias de Carabinero

PRINCIPAL

- Cordero Asado al estilo tradicional

o

- Lubina a la Espalda

POSTRE

- Tarta tradicional Cartagenera

BODEGA

Maridaje de Vinos Regionales y Nacionales
(Selección disponible en nuestra carta de vinos)
Cerveza, agua, refrescos
Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

65€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirmen con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.

Sala Bloom

"ESPLENDOR DE JAZMINES"

ENTRANTES

- Ensalada de zamburiñas frescas
- Carpaccio de solomillo de ternera con foie
- Almejas al estilo gallego
- Calamar a la plancha

PRINCIPAL

- Solomillo de Ternera Tierna con crema de patata y verduras

o

- Merluza con gambas al aroma del mar

POSTRE

- Torrija brioche caramelizada

BODEGA

Maridaje con vinos regionales y nacionales
(a escoger de nuestra carta de vinos)
Cerveza, agua, refrescos
Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

75€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirmen con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.

Sala Bloom

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para reservas de grupos superior a 20 personas, se requiere un depósito no reembolsable de 200€, que deberá haberse realizado vía transferencia bancaria dos semanas previas al evento.

Variación número de invitados: Se aceptará una disminución máxima del 25% en el número de personas contratadas si se comunica con una semana de antelación .

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas por escrito .

Todos nuestros precios son IVA incluido .

Sala Bloom

CELEBRA EN UN ENTORNO EXCLUSIVO

Nuestros menús están diseñados para empezar por todo lo alto en nuestro ***Skybar***, con ¨un vino¨ y tres pases snacks tipo cóctel que podréis degustar mientras empezáis a disfrutar con los vuestros contemplando nuestras maravillosas vistas.

Para luego continuar con la experiencia gastronómica en ***Sala Bloom***, sentados, donde nuestro staff terminará de servirles nuestras especialidades.

Sala Bloom

"MENÚ PETUNIA"

SKYBAR (Servidos al centro)

- Cóctel de bienvenida
- Buñuelos de bacalao 2.0
- Croqueta de chipirón con salsa mayo kimchi
- Caldero del Mar Menor con su alioli

SALA BLOOM (Platos individuales)

- Ensalada de hojas frescas con lascas de parmesano
- Alcachofas de la huerta con escalope de foie
- Escalopín de solomillo de cerdo con salsa de champiñón

Postre

- Tarta de queso al horno con mermelada de frutas del bosque

BODEGA

Vino tinto Crianza Marqués del Puerto (D.O. Rioja)

Vino blanco Finca Tres Olmos (D.O. Rueda)

Vino tinto Valdehermoso (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

55€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Sala Bloom

"MENÚ CAMELIA"

SKYBAR (Servidos al centro)

- Cóctel de bienvenida
- Chupito de salmorejo y virutas de jamón
- Croqueta de carabinero
- Tosta de mozzarella, pimiento asado y sardina ahumada
- Gambón en tempura con salsa agridulce ("caballitos")

SALA BLOOM (Platos individuales)

- Ensalada de salmón marinado en casa, con piña y vinagreta de frambuesa
- Lomo de bacalao en salsa vizcaína tradicional
- Meloso de ternera en su jugo con toque de cacao

Postre

- Coulis de fresas de temporada con helado de vainilla

BODEGA

Vino tinto Crianza Marqués del Puerto (D.O. Rioja)

Vino blanco Finca Tres Olmos (D.O. Rueda)

Vino tinto Valdehermoso (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiát ico)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

60€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Sala Bloom

"MENÚ MALVA"

SKYBAR (Servidos al centro)

- Cóctel de bienvenida
- Jamón ibérico de cebo con lascas de parmesano
- Mini burguer casera con cheddar y cebolla caramelizada
- Mini brocheta de salmón marinado en casa
- Huevo de codorniz con base de pisto de verduras

SALA BLOOM (Platos individuales)

- Ensalada de micuit de pato
- Solomillo de vieira con parmentier y salsa de marisco
- Asado de cordero

Postre

- Torrija brioche caramelizada

BODEGA

Maridaje de Vinos Regionales y Nacionales

(Selección disponible en nuestra carta de vinos)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

65€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.

Sala Bloom

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para reservas de grupos superior a 20 personas, se requiere un **depósito** no reembolsable de 200€, que deberá haberse realizado vía transferencia bancaria dos semanas previas al evento.

Variación número de invitados: Se aceptará una disminución máxima del 25% en el número de personas contratadas si se comunica con **una semana de antelación**.

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas **por escrito**.

Todos nuestros precios son **IVA incluido**.