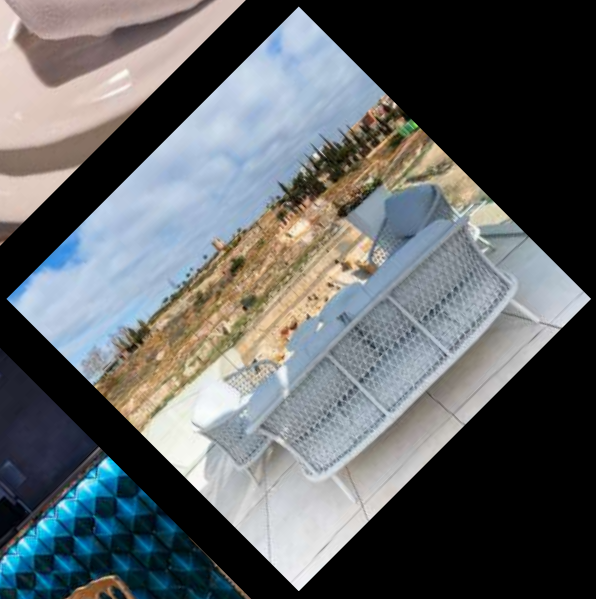

Sala Bloom

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.

MENÚS EXCLUSIVOS PARA CELEBRACIONES PRIVADAS Y DE EMPRESA

Para **bodas**, **comuniones** o **bautizos**, contacta con nosotros para una propuesta personalizada, adaptada a tus necesidades y al estilo del evento

Sala Bloom

"MENÚ 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

(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).

48€

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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

"MENÚ AMAPOLA"

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

(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).

48€

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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

"MENÚ MAGNOLIA"

ENTRANTES

- Ensalada de Burrata de Mozzarella y Salmón
- Croqueta cremosa de Merluza y Gamba
- Carpaccio de Gamba con Mango
- Huevos rotos con Pulpo

PRINCIPAL

- Carrillera de Ternera en su jugo

o

- Corvina con Salsa de Hinojo

POSTRE

- Tarta de la Abuela

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

(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).

48€

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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

"MENÚ RAÍCES"

ENTRANTES

- Ensalada de Tomate de temporada con Pimientos asados al toque ahumado
- Croquetas cremosas de Pulpo
- Alcachofas confitadas con Huevos y Jamón Ibérico
- Calamar Nacional relleno con suave salsa de Marisco

PRINCIPAL

- Escalopín de Cerdo a la crema tradicional

o

- Lomo de Bacalao con salsa de Tomate casera y Calabacín salteado

POSTRE

- Tarta de Ferrero Rocher

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

(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).

50€

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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

"MENÚ 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

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

(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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para reservas de grupos 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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

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.

MENÚS EXCLUSIVOS PARA CELEBRACIONES PRIVADAS Y DE EMPRESA

Para **bodas**, **comuniones** o **bautizos**, contacta con nosotros para una propuesta personalizada, adaptada a tus necesidades y al estilo del evento

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

(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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

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

(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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

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

(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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para reservas de grupos 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.

Precios válidos hasta 31/12/2026