Sala Bloom

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

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.

CÓCTEL

Sala Bloom

"MENÚ TIPO CÓCTEL 1"

- Cebiche de lubina y gambas
- Caballitos rebozados con salsa agridulce casera
- Flor de alcachofa con foie y crujiente de jamón
- Brocheta de pollo Teriyaki
- Risotto de virutas de costillas de cerdo ibérico
- Brownie casero con helado de vainilla
- Copa de cava Brut Mas Codina

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).

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.

Precios válidos hasta 31/12/2026

Sala Bloom

"MENÚ TIPO CÓCTEL 2"

- Ensaladilla de mayonesa de gamba roja
- Pulpo cartagenera
- Caballitos rebozados con salsa agridulce casera
- Flor de alcachofa con foie y crujiente de jamón
- Arroz cremoso de boletus y secreto ibérico, con virutas de foie
- Brownie casero 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).

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 TIPO CÓCTEL 3"

- Jamón ibérico de cebo cortado a mano y queso parmesano
- Ceviche de lubina salvaje con cítricos
- Pulpo a la plancha con base de boletus y cítricos
- Calamares rellenos en su tinta con palmentier
- Sorbete de mango
- Brocheta de carne de cordero especiada a la plancha

POSTRE

- Tarta Sacher con coulis de melocotón

o

- Sopa de fresa con helado de vainilla

MARIDAJE DE VINOS A ELEGIR

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 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**.