

Menús para grupos

CELEBRANDO JUNTOS LA
Navidad

EN EL ALMA DE
Andalucía



LA ZAMBRA

The background of the entire page is a solid light peach color. In the upper half, there is a dense, scattered pattern of small, gold-colored confetti or glitter, creating a festive and elegant atmosphere.

UN VIAJE GASTRONÓMICO
DISEÑADO CUIDADOSAMENTE
POR NUESTRO CHEF EJECUTIVO,
COMBINANDO TRADICIÓN Y
CREATIVIDAD

UNA EXPERIENCIA CULINARIA CON ALMA ANDALUZA EN UN
ENCLAVE RECONOCIDO CON UNA PRESTIGIOSA LLAVE MICHELIN

Hemos diseñado tres menús especiales para grupos,
pensados para disfrutar tanto en nuestro restaurante Palmito
como en la calidez y exclusividad de nuestras salas privadas.

Menú I

ENTRANTE

Huevo a baja temperatura, espuma
de patata trufada, migas de pan y
lascas de jamón ibérico crujiente

PRINCIPAL

Carrillera de ternera guisada con
puré de boniato y su jugo

POSTRE

Panna cotta de turrón, vainilla y
galleta de jengibre

57 € por persona

Menú II

ENTRANTE

Lingote de mi-cuit, mermelada
de manzana, generoso con canela
acompañado con tostas de nueces

PRINCIPAL PESCADO

Pargo asado, glaseado con miso
blanco, ragout de vegetales locales
y crema de guisante

PRINCIPAL CARNE

Lingote de cochinillo confitado,
salsa de su cocción, crema de
orejones y naranja fresca

POSTRE

Tronco navideño de chocolate,
relleno de namelaka y
acompañado de helado de avellana

75 € por persona

Opción vegana disponible*

Menú vegano

ENTRANTE

Crema de castaña y puerro con
polvo de ceps

PRINCIPAL

Hojas crujientes de calabacín,
berenjena, setas con duxelle
trufada y salsa de vino tinto

POSTRE

Pera asada al PX, sopa de hibiscus
especiada y nata vegana

57 € por persona

Los menús incluyen 1 botella de vino por cada 2 personas.
Surtido de dulces navideños: turrónes y polvorones.

*Para aquellos miembros que lo requieran. Ésta consistirá en el menú vegano con un pase extra:
Brócoli asado a la parrilla con crema de remolacha, gajos de naranja y chalota encurtida.



PICADOR

Para quienes deseen un espacio más exclusivo, les invitamos a Picador, donde podrán sumergirse en un ambiente vibrante e íntimo, con auténtica alma andaluza, donde cada bocado rinde homenaje a la tradición culinaria de nuestra tierra.

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de solomillo de vaca vieja del país sobre pan brioche
Patatas rotas, fritas y bravas
Mollete del Picador de temporada

Maridaje

Cloe Espumoso | *Sauvignon Blanc, D.O. Sierras de Málaga*

PRINCIPAL

Canelón de cochinillo napado con bechamel, jugo de su cocción y compota de pera asada y tomillo

Maridaje

Pago El Espino | *Petit Verdot, Syrah y Tempranillo, D.O. Sierras de Málaga*

POSTRE

Profiterol de manzana asada y helado de canela

Maridaje

Vino Maestro FB | *Moscatel de Alejandría, D.O. Sierras de Málaga*

95 € por persona | Máximo 20 comensales



EXPERIENCIAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

PROPUESTAS CON CARÁCTER,

SABOR Y UN TOQUE ESPECIAL QUE CONVIERTEN UNA BUENA REUNIÓN EN UN RECUERDO INOLVIDABLE

TALLER DE COCTELERÍA DE AUTOR

Descubra el arte detrás de nuestros cócteles más icónicos: mezclas que no solo se disfrutan en el paladar, sino que también cuentan historias y despiertan emociones. Una experiencia participativa, perfecta para grupos que buscan una actividad original, con un enfoque creativo y dinámico que conecta a través de los sentidos.

18 € por persona
Capacidad máxima 20 personas

CATA PRIVADA DE VINOS

Desde blancos frescos y aromáticos hasta tintos intensos y generosos con siglos de tradición, los vinos andaluces destacan por su carácter y su riqueza sensorial. Una cata diseñada para descubrir una región vitivinícola vibrante, donde cada copa revela la singularidad de sus variedades autóctonas y transmite una historia de sol, tierra y pasión.

30 € por persona
Capacidad máxima de 20 personas

Eleve su experiencia
complementándola con un
maridaje de quesos locales o una
demostración de corte de jamón
en directo, ideal para añadir sabor y
autenticidad al encuentro.

Maridaje queso: 15 € por persona
(1 ración por cada 2 personas)

Experiencia jamón: 19 € por persona
(1 ración por cada 2 personas)

CATA PRIVADA DE CHAMPÁN

Una experiencia diseñada para celebrar lo extraordinario. El champán es símbolo de lujo y momentos especiales, y esta cata guiada propone un viaje sensorial a través de etiquetas y estilos, aprendiendo a apreciar matices y diferencias. Desde tierras francesas hasta las costas de Málaga, una propuesta elegante que aporta un toque festivo a cualquier evento.

90 € por persona
Capacidad máxima de 20 personas

BINGO MUSICAL

Una propuesta vibrante que combina música, nostalgia y diversión. El Bingo Musical transforma el clásico juego en un espectáculo lleno de ritmo y sorpresas: reconocer canciones, cantar en grupo y dejarse llevar por la emoción. Desde clásicos hasta éxitos del momento, cada tema añade una chispa única para convertir la velada en un recuerdo inolvidable.

20 € por persona
Capacidad 100 a 120 personas



CONDICIONES GENERALES

Todos los precios incluyen IVA
Menús disponibles para grupos a partir de 10 personas en adelante y de hasta 20 comensales en Picador
Todos los asistentes deberán elegir el mismo menú
Espacio semi-privado o exclusivo según disponibilidad y tamaño del grupo
Una copa en mesa incluida tras la comida
Tarifas especiales para copas adicionales en mesa
Minuta personalizada y centro floral incluidos*
Parking gratuito para todos los asistentes
Tarifas preferentes para servicio de transfers*
Identificación de dietas especiales hasta 15 días antes del evento
Confirmación de la reserva mediante pago anticipado

A PARTIR DE 50 ASISTENTES

Dispondrán de un espacio exclusivo para barra libre, con 2 horas de DJ incluidas.*

TARIFAS ESPECIALES DE BARRA LIBRE

2 horas de barra libre*
Estándar: 28 € / Premium: 38 € por persona

BENEFICIOS EXCLUSIVOS POR NÚMERO DE ASISTENTES

1 acceso a nuestro circuito spa de cortesía por cada 10 asistentes
1 noche de alojamiento con desayuno incluido por cada 50 asistentes

*No aplica a las cenas en Picador.
Posibilidad de reservar habitaciones con desayuno desde 195 € (IVA incluido).





INFORMACIÓN Y RESERVAS

T. +34 951 311 234 | events@lazambrahotel.com