

CA

FABRICA



CERVECERA DEL SOHO MÁLAGA

LA FÁBRICA

Cruzcampo®

SOHO S

MENÚS DE NAVIDAD XMAS MENUS

PARA COMPARTIR

Nachos tex-mex, chili con carne, guacamole, queso fundido, crema agria, pico de gallo y jalapeños

Empanada de carne asada con cebolletas tiernas, Scamorza ahumada y mahonesa de jalapeños

Pollo crujiente estilo Kentucky con cerveza IPA y sweet chili

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Hamburguesa La Fábrica...

Tenera dry aged con queso de cabra, cebolla caramelizada con cerveza y mahonesa de kimchee, lollo verde y tomate

Fabri Vegan...

Brioche 100% vegano, Beyond meat, queso vegano, cebolla morada encurtida, canónigos y veganesa de mango picante

POSTRE

Brownie de mantequilla caliente con nueces y cacahuets garrapiñados con helado de galleta y nutella líquida

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, cerveza artesana o vino (3 por persona)
Carramimbre Tinto y Blanco Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú

JINGLE BELLS 42€

SHARING IS CARING

Tex-mex nachos, chili con carne, guacamole, cheddar cheese, sour cream, pico de gallo and jalapeños

Roasted beef patty with tender spring onions, smoked Scamorza and Jalapeño mayo

Kentucky fried chicken IPA marinated with sweet chili sauce

MAIN DISH (to choose between...)

La Fábrica Burger...

Dry aged beef burger with goat cheese, beer caramelized onion, green lollo lettuce, tomato and kimchee mayo

Fabri Vegan...

100% vegan brioche, Beyond Meat, vegan cheese, pickled red onion, corn salad and spicy mango vegan mayo

DESSERT

Blondie with walnuts, candied peanuts, vanilla ice cream and liquid chocolate

DRINKS

Beer, craft beer, soft drinks, water or wine (3 per person)
Carramimbre red wine, Embrumas white wine

Coffee and tea are not included in the menu





PARA COMPARTIR

Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado, queso feta, cherrys macerados, cebolla morada, nueces y dressing de eneldo fresco

Croquetas cremosas de queso azul, mix de setas y teriyaki

Rollitos de langostinos al ajillo coreano con verduras y mahonesa de pesto rojo

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Pluma de cerdo ibérico a la parrilla con costra de almendra tostada, ajo y mix de hierbas con patatas baby asadas

Tiras de bacalao frito, tirabeques y alioli de coco

POSTRE

Tarta banoffee, crumble de canela súper especiado y chips de plátano

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, cerveza artesana (3 por persona) y vino Carramimbre Tinto o Blanco Embrumas Verdejo (1 para 4 personas)

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú



CHRISTMAS TREE
46€

SHARING IS CARING

Baby leaf salad with smoked salmon, feta cheese, marinated cherry tomatoes, red onion, walnuts and fresh dill dressing

Creamy blue cheese, mushroom mix and teriyaki croquettes

Kingprawn rolls with garlic, veggies and red pesto mayo

MAIN DISH (to choose between...)

Roasted Iberian boneless flank with toasted almond, garlic and herbs mix and roasted baby potatoes

Fried cod fish, mangetout and coconut alioli

DESSERT

Banoffee pie, spiced cinnamon crumble and banana chips

DRINKS

Water, soft drinks, beer, craft beer, (3 per person) and Carramimbre red wine or Embrumas white wine (1 for 4 person)

Coffee and tea are not included in the menu



ENTRANTES

Tabla de mix de quesos nacionales e internacionales

Tartar de atún picante, cebolla morada, ralladura de lima, aguacate y soja

Empanada de soja texturizada al curry y mix de verduras

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Lomo de vaca bajo madurado con patatas fritas y pimientos del Padrón

Lomo de salmón rustido, glaseado de mandarina y jengibre con arroz basmati con un toque japo

POSTRE

Mousse de turrón en texturas, bizcocho de avellanas y arándanos

BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, refrescos, cerveza o cerveza artesana (ilimitado)

Carramimbre Tinto y Blanco Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú

SANTA CLAUS

52€



STARTERS

National and international mix cheese platter

Spicy tuna tartare, red onion, lime zest, avocado and soy

Textured soy patty curry styled with veggie mix

MAIN DISH (to choose between...)

Matured beef sirloin with fries and Padrón peppers

Roasted salmon, mandarine and ginger glazed, basmati rice and a Japanese touch

DESSERT

Nougat mousse in textures, chestnut sponge cake and blueberries

DRINKS (UNLIMITED)

Beer, draft beer, soft drinks and water (unlimited)

Carramimbre red wine, Embrumas white wine

Coffee and tea are included in the menu

NO SOLO GASTRONOMÍA...

COPA DE BIENVENIDA

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3€/persona (IVA incluido).

CATAS GUIADAS

Estamos en la Fábrica de Cervezas del Soho y nos gustaría que las conocieras de primera mano. La Cata de Cervezas artesanas consiste en una explicación por parte de nuestro experto cervecero, acompañado de cata de 3 Cervezas del Soho elaboradas en La Fábrica.

La duración de la actividad es de aproximadamente de 30/40 minutos.

Precio: desde 15€/persona (IVA incluido). Para un mínimo de 8 personas contratando un menú de grupo. Actividad sujeta a disponibilidad.

¿TE QUEDAS A DORMIR?

En Grupo Premium, contamos con hoteles y apartamentos en pleno centro de Málaga. Pregunta a tu contacto del departamento comercial y consigue los mejores precios disponibles, además de la comodidad de gestionarlo todo con el mismo partner.

CONSULTA NUESTRA AGENDA DE MÚSICA EN DIRECTO, EXPOSICIONES, DJ, ETC.

¡Tenemos actividades durante toda la semana!



MORE THAN JUST FOOD...

WELCOME DRINK

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from €3 (VAT incl.)

GUIDED TASTING*

We would like you to know our Soho Beers first hand. Our craft beer tasting consists in an explanation from our beer coach and the tasting of 3 Soho Beers made at La Fábrica.

Price: from €15 per person (VAT incl.)
For a minimum of 8 people ordering a group menu.

Length: 30/40 minutes.

*Depends on availability.

ARE YOU STAYING THE NIGHT?

We have hotels and apartment buildings in the center of Málaga; ask to your commercial contact to get the best prices available and the convenience of arranging the whole trip with the same partner.

CHECK OUT OUR AGENDA: LIVE MUSIC, DJ, EXHIBITIONS, AND MUCH MORE.

We have activities almost every day!

TE INTERESA SABER...

Se deberá escoger un mismo menú para todos los comensales. El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de grupo es de 8 personas. El precio no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

Las bebidas incluidas en el precio del menú, son las disfrutadas desde el comienzo de la comida hasta el servicio del último plato.

Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. Los clientes que almuercen en el restaurante podrán hacer uso del espacio hasta las 19.00 horas como máximo.

Para garantizar la reserva, los menús de grupo han de cerrarse como mínimo con 5 días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 24 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. Como garantía se requiere un depósito del 30% del servicio por adelantado. El pago puede realizarse por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito en el restaurante.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802
Correo: info@grupopremium.es

Otros espacios www.grupopremiummalaga.com

YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests of the group. The minimum number to enjoy the menu is 8 people. The price does not include other services, such as audiovisual equipment, decoration or private space renting.

The drinks included in the menu will be enjoyed since the beginning of the meal until the last dish is served.

Allergies, intolerancies and special diets must be communicated when confirming the reservation. We have special menus for this cases. In case of cake request, it should be orderer at least 5 days before the event date. The guests booking for lunch may use the space until 19.00 top.

Booking confirmation and payment To guarantee the reservation, the menu has to be chosen and confirmed at least 5 days in advance. The number of guests must be reconfirmed at least 24 hours before the event takes place. This number will be the minimum to consider for invoicing.

As a guarantee, there is a pre-payment of 30%, that can be paid by bank transfer, cash or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802
Email: info@grupopremium.es

Other venues www.grupopremiummalaga.com/en