



MENÚS DE GRUPO  
EVENTS MENU

## 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 marinado con cerveza IPA y sweet chili

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

### Hamburguesa La Fábrica...

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

### César Burguer

Pechuga de pollo marinada y empanada en crujiente de maíz, lascas de parmesano, lechuga romana, tomate y salsa César

\*A elegir cualquier hamburguesa del apartado de "Hamburgueando" de la carta con previo aviso.

## POSTRE

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

## BEBIDAS

Aqua, 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



**ACHILIPÚ**  
**43€**

## 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

### Caesar Burger

Marinated and corn breaded chicken breast, Parmesan, Roman lettuce and Caesar sauce

\*You may choice (in advance) any of our other burgers on the menu.

## DESSERT

Brownie 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, carne de pollo kebab casera, aceitunas negras, tomates cherry, queso feta, cebolla morada y salsa de yogur

Croquetas cremosas de cecina y scamorza ahumada con mahonesa de pimientos fritos

Rollitos de pollo al curry de coco y citronela con verduras y salsa de cacahuete y soja

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con salsa Char Siu, cebolleta coreana, wok de arroz con brócoli y pak choi

Tataki de atún marinado, puré de guisantes, rabanillo escabechado y sésamo tostado

## POSTRE

Tarta de queso payoyo estilo New York, compota de membrillo y miel

## BEBIDAS

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

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú



**SARANDONGA**  
**49€**

## SHARING IS CARING

Baby leaf salad, homemade kebab chicken, black olives, cherry tomatoes, feta, red onion and yogurt sauce

Cured beef meat and smoked scamorza creamy croquettes with fried pepper mayo

Chicken rolls with coconut and lemongrass curry, veggies and peanut-soy sauce

## MAIN DISH (to choose between...)

Grilled iberian pork sirloin with Char Siu sauce, Korean spring onion and rice wok with broccoli and pak choi

Marinated tuna tataki, pea purée, pickled radish and toasted sesame

## DESSERT

Payoyo cheesecake New York style, quince and honey compote

## DRINKS

Water, soft drinks, beer, craft beer (3 per person)

Carramimbre red wine or Embrumas white wine (1 for 4 person)

Coffee and tea are not included in the menu

## PARA COMPARTIR

Tabla de quesos nacionales e internacionales

Hummus de boniato y polvo de queso feta con crudités y papadum

Rollitos pollo al curry de coco y citronela con verduras y salsa de cacahuete y soja

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

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

Lomo de salmón rustido, spicy enoki, arroz salteado con ajos tiernos y sésamo tostado

## POSTRE

Tarta cremosa de chocolate, crumble de galletas y avellanas tostadas

## BEBIDAS ILIMITADAS

Agua, refrescos, cerveza o cerveza artesana (ilimitado)

Carramimbre Tinto y Blanco

Embrumas Verdejo

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú



**CHICA YE-YÉ**  
**58€**

## STARTERS

National and international cheese platter

Sweet potato hummus with feta cheese crumble, crudités and papadum

Chicken rolls with coconut and lemongrass curry, veggies and peanut-soy sauce

## MAIN DISH (to choose between...)

Matured beef sirloin with fries and Padrón peppers

Roasted salmon, spicy enoki, rice with sautéed garlic chives and toasted sesame

## DESSERT

Creamy chocolate cake, cookie crumble and toasted hazelnuts

## 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

La Cata de Cervezas artesanas consiste en una explicación por parte de nuestro experto cervecer, 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.

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 72 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 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](mailto:info@grupopremium.es)

Otros espacios [www.grupopremiummalaga.com](http://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 us 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.

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 72 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 or card at the restaurant.

For further information, you can ask our events department.

Telephone: 952 063 802

Email: [info@grupopremium.es](mailto:info@grupopremium.es)

Other venues [www.grupopremiummalaga.com/en](http://www.grupopremiummalaga.com/en)