



CERVECERA DEL



SOHO MÁLAGA

# LA FABRICA

Cruzcampo

## MENÚS DE GRUPO EVENTS MENU

## PARA COMPARTIR

Nachos Tex Mex, chili con carne, guacamole, queso fundido, crema agria, pico de gallo y jalapeños

Croquetas de pimiento del piquillo y queso de cabra con chutney de tomate

Pollo crujiente estilo Kentucky marinado con cerveza IPA y sweet chili

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

### La Fábrica...

Ternera dry aged 180gr con queso de cabra, cebolla caramelizada en cerveza y mahonesa kimchee, lollo verde y tomate Daniela

### Burguer pollo...

Burguer de pollo rebozada en maíz crujiente, col lombarda encurtida, tomate Daniela con mayo trufada

## POSTRE

Cookie de tres chocolates, crumble de galleta caramelizada y helado de vainilla bourbons

## BEBIDAS (3 por persona)

Agua, refrescos, cerveza y vino

Tinto - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
Blanco - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú.

\*Las bebidas del menú inician con el primer entrante y finalizan con el postre.



**RECREO**  
**42€**

## SHARING IS CARING

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

Piquillo pepper and goat cheese croquettes with tomato chutney

Crispy Kentucky-style chicken marinated in IPA beer and sweet chili

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

### La Fábrica Burger...

180g dry-aged beef with goat cheese, beer-caramelized onions and kimchi mayonnaise, lollo verde lettuce, and Daniela tomato

### Chicken burger...

Chicken burger in crispy cornmeal coating, pickled red cabbage, Daniela tomato with truffle mayo

## DESSERT

Three-chocolate cookie, caramelized cookie crumble, and bourbon vanilla ice cream

## DRINKS (3 per person)

Water, soft drinks, beer and wine

Red wine - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
White wine - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Coffee and tea are not included in the menu

\*The drinks included in the menu are served from the starter through to dessert.

## PARA COMPARTIR

Hummus de pimiento del piquillo caramelizado, polvo de feta y tostas

Rollitos de cerdo deshilachado a la BBQ bourbon con pak choi y mayo agripicante

Gyozas rellenas de cerdo y col china acompañas de puré de manzana ácida

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Churrasco de pollo a la parrilla acompañado de verduras de temporada al wok y salsa Gaucha casera

Wok de Udon con salsa Coco/Curry y citronela, tiras de pollo crujiente, verduras de temporada, lima a la brasa y hierbas aromáticas

## POSTRE

Lemon Pie con crumble de almendras y helado de fresa

## BEBIDAS (ilimitada)

Agua, refrescos, cerveza y vino

Tinto - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
Blanco - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú.

\*Las bebidas del menú inician con el primer entrante y finalizan con el postre.

# TERTULIA 47€



## SHARING IS CARING

Caramelized piquillo pepper hummus with feta crumble and toast

Pulled pork rolls with bourbon BBQ sauce, pak choi, and hot and sour mayo

Gyozas filled with pork and napa cabbage, served with tart apple puree

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

Grilled chicken churrasco with stir-fried seasonal vegetables and homemade Gaucha sauce

Udon wok with coconut/curry and lemongrass sauce, crispy chicken strips, seasonal vegetables, grilled lime, and aromatic herbs

## DESSERT

Lemon pie with almond crumble and strawberry ice cream

## DRINKS (unlimited)

Water, soft drinks, beer and wine

Red wine - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
White wine - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Coffee and tea are not included in the menu

\*The drinks included in the menu are served from the starter through to dessert.

## PARA COMPARTIR

Ensalada de canónigos y rúculas, queso azul, anacardos tostados, cebolla caramelizada, tomates Cherry marinados y vinagreta de balsámico

Croquetas cremosas de bacon caramelizado y queso curado con mayo de trufa

Gyozas crujientes de pato asado y salsa hoisin

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Presa ibérica al carbón con salsa de champiñones acompañada de parmentiere de patatas

Bacalao asado con ali-oli de cilantro gratinado y salteado de garbanzos, aceituna Kalamata y tomate seco

## POSTRE

Brownie de chocolate con crumble de almendras y helado de vainilla bourbons

## BEBIDAS (ilimitada)

Agua, refrescos, cerveza y vino

Tinto - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
Blanco - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Cafés, té e infusiones no están incluidos en el menú.

\*Las bebidas del menú inician con el primer entrante y finalizan con el postre.



# SHOW 55€

## SHARING IS CARING

Lamb's lettuce and arucula salad with blue cheese, toasted cashews, caramelized onion, marinated cherry tomatoes, and balsamic vinaigrette

Creamy croquettes of caramelized bacon and aged cheese with truffle mayonnaise

Crispy roast duck gyozas with hoisin sauce

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

Charcoal-grilled Iberian pork shoulder with mushroom sauce and potato parmentier

Roasted cod with gratinéed cilantro aioli and sautéed chickpeas, Kalamata olives, and sun-dried tomatoes

## DESSERT

Chocolate brownie with almond crumble and bourbon vanilla ice cream

## DRINKS (unlimited)

Water, soft drinks, beer and wine

Red wine - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
White wine - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Coffee and tea are not included in the menu

\*The drinks included in the menu are served from the starter through to dessert.

## PARA COMPARTIR

Taboule de Cous Cous con pipirrana, tomate Cherry, pipas de girasol, vinagreta de miel de caña y dátiles rellenos de queso azul y bacón

Tacos de maíz con Steak tartar de lomo de vaca madurado con rúcula frita y mayo pimienta padrón

Rollitos de cerdo deshilachado a la BBQ bourbon con pak choi y maho agripicante

## INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Lomo de salmón sobre timbal de verduras de temporada con salsa crema de eneldo

Solomillo de cerdo a la mostaza acompañado de patatas rissoladas con mantequilla y hierbas frescas

Lomo de vaca madurado a la parrilla, acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón (suplemento +5,00 € por persona)

\*El suplemento se aplicará a la totalidad del grupo en caso de seleccionarse esta opción.

## POSTRE

Tarta de chocolate y nata con crumble de galleta caramelizada y helado de nata

## BEBIDAS (ilimitada)

Agua, refrescos, cerveza y vino

Tinto - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
Blanco - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Cafés, té e infusiones están incluidos en el menú.

\*Las bebidas del menú inician con el primer entrante y finalizan con el postre.

# VELADA 60€



## STARTERS

Couscous tabbouleh with pipirrana, cherry tomatoes, sunflower seeds, cane honey vinaigrette, and dates stuffed with blue cheese and bacon

Corn tacos with aged beef tartare, fried arugula, and Padrón pepper mayo

Pulled pork rolls in bourbon BBQ sauce with pak choi and hot and sour mayo

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

Salmon fillet on a timbale of seasonal vegetables with dill cream sauce

Pork tenderloin with mustard sauce, served with buttered potatoes and fresh herbs

Aged beef loin grilled to perfection, served with hand-cut fries and Padron peppers (+€5.00 per person).

\*This upgrade must be applied to the entire group if selected.

## DESSERT

Chocolate and cream cake with caramelized cookie crumble and vanilla ice cream

## DRINKS (unlimited)

Water, soft drinks, beer and wine

Red wine - Carramimbre - D.O. Ribera del Duero - Tinta del país / Cabernet Sauvignon  
White wine - Embrumas - D.O. Rueda - Verdejo

Coffee and tea are included in the menu

\*The drinks included in the menu are served from the starter through to dessert.

# 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 3,50€/persona (IVA incluido).

## CATAS GUIADAS

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 €3,50 (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 7 días de antelación.

Para garantizar la reserva, será necesario un adelanto del 30% del evento en concepto de depósito (no reembolsable). En caso de cancelación o modificación no se procederá a la devolución del importe ya abonado.

El número de personas ha de cerrarse como mínimo con siete días de antelación, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación. El resto del importe se abonará el día de la celebración, en efectivo, tarjeta o por transferencia bancaria con carácter previo al evento. Todos nuestros precios incluyen IVA.

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 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.

In order to guarantee the reservation, a deposit of 30% of the total cost of the event is required (non-refundable). In case of cancellation or modification, the amount already paid will not be refunded.

The number of people must be closed at least seven days in advance this being the minimum number to be considered for billing purposes.

The rest of the amount will be paid on the day of the event, in cash, by credit card or by bank transfer prior to the event.

All our prices include VAT..

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)