
CERVECERA DEL
SOHO MÁLAGA
LA FÁBRICA
Cruzcampo
MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS

PARA COMPARTIR

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

Alitas de pollo fritas con nuestra salsa Buffalo bbq y polvo de maíz crujiente

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 y mahonesa kimchee, lollo verde y tomate Daniela

Burguer pollo...
Burguer de pollo rebozada Korn Flakes, col lombarda encurtida, tomate Daniela y 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.



SHARING IS CARING

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

Crispy chicken wings with our Buffalo BBQ sauce and crunchy corn dusT

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...
Crispy chicken burger coated in cornflakes with pickled red cabbage, Daniela tomato and truffle mayonnaise

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.

BRINDIS 49€



Para compartir

Nuestra ensaladilla rusa al Kimchee, edamame y langostinos marinados con mayo kimchee

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

Gyozas de rabo de toro con salsa de su jugo al Pedro Ximenez

Individual (a elegir entre...)

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

Wok de Udon con tiras de lomo de vaca madurada, verduras de temporada, salsa teriyaki-soja y anacardos tostados

Postre

Cookie de caramelo salado 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 no están incluidos en el menú.

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

Sharing is caring

Our Russian salad with kimchi, edamame and marinated king prawns, finished with kimchi mayonnaise

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

Oxtail gyozas with Pedro Ximénez jus

Main dish (to choose between...)

Grilled chicken churrasco served with wok-fried vegetables and our homemade gaucho sauce

Udon noodle wok with dry-aged beef strips, seasonal vegetables, teriyaki-soy sauce and toasted cashew nuts

Dessert

Salted caramel cookie with fresh cream 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.

FESTÍN 57€



PARA COMPARTIR

Ensalada de canónigos, dados de batata, granada, queso feta, pipas de calabaza tostados y vinagreta de miel y mostaza

Croquetas cremosas de pringá con ali-oli de yuzu

Nuestras bravas, ahumadas y picantonas

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Presa ibérica a la parrilla con setas salteadas al ajo-perejil y salsa vino tinto y chalotas

Bacalao asado con pisto manchego y ali-oli gratinada

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.

SHARING IS CARING

Lamb's lettuce salad with sweet potato cubes, pomegranate, feta cheese, toasted pumpkin seeds and honey & mustard dressing

Creamy pringá croquettes with yuzu ali-oli

Our smoky and spicy potatoes Bravas

MAIN DISH (to choose between...)

Grilled Iberian pork shoulder with sautéed mushrooms, garlic and parsley, served with a red wine and shallot sauce

Roasted cod with traditional pisto manchego and gratinated ali-oli

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

Ensalada templada de brotes tiernos, langostinos salteados al ajillo, lascas de parmesano, tomate Cherry y vinagreta balsámica

Croquetas cremosas de boletus y cebolla caramelizada con salsa de roquefort

Hummus de pimientos del piquillo caramelizados, polvo de feta y tostas chapata

INDIVIDUAL (a elegir entre...)

Lomo de salmón rustido acompañado de puré de setas y castañas con mantequilla tostada al limón

Lomo de vaca madurado a la parrilla, acompañado de patatas fritas y pimientos de Padrón

POSTRE

Mil-hojas de hojaldre caramelizado relleno de mousse de turrón y frutos rojos estofados

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.



STARTERS

Warm mixed leaf salad with garlic sautéed king prawns, Parmesan shavings, cherry tomatoes and balsamic vinaigrette

Creamy wild mushroom and caramelised onion croquettes with Roquefort sauce

Caramelised piquillo pepper hummus with feta dust and toasted ciabatta

MAIN DISH (to choose between...)

Roasted salmon loin with mushroom and chestnut purée, finished with browned lemon butter

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

DESSERT

Caramelised mille-feuille filled with nougat mousse and stewed red berries

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

Otros espacios www.grupopremiummalaga.com

YOU MIGHT WANT TO KNOW...

The menu will be the same for all the guests ot 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.

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

Other venues www.grupopremiummalaga.com/en