



Sala Bloom

CUIDAMOS
EL ESPACIO
EN EL QUE
FLORECES

Sumérgete en una experiencia gastronómica única con nuestros **MENÚS DE GRUPOS**, diseñados para deleitar todos los sentidos.

Cada opción combina ingredientes frescos y de calidad, celebrando la riqueza del mar y la tierra.

Desde entrantes exquisitos hasta postres irresistibles, cada plato promete satisfacción. Acompáñalos con una selecta variedad de vinos que realzan esta travesía de sabores.

Te invitamos a disfrutar de una velada memorable que despertará tu paladar.





Sala Bloom

"SUSURROS DE PRIMAVERA"

ENTRANTES

- Ensalada tibia de gambas y gulas
- Croquetas crujientes de chipirón
- Brocheta de pollo adobada en Teriyaki acompañada de arroz Basmati
- Setas silvestres con huevo poche, trufa y jamón

PRINCIPAL

- Jarrete de cerdo tierno cocido lentamente en su jugo
-
- Salmón a la mostaza con un toque cítrico

POSTRE

- Tarta de queso al horno
-
- Tarta Sacher clásica

BODEGA

Vino tinto Crianza Marqués del Puerto (D.O. Rioja)

Vino blanco Finca Tres Olmos (D.O. Rueda)

Vino tinto Valdehermoso (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

45€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirмен con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.



Sala Bloom

"FLORES DE LA TIERRA"

ENTRANTES

- Ensalada fresca de cogollos mar y tierra
 - Croquetas caseras de pollo asado
- Milhojas gourmet de manzana y Foie
 - Chipirón en Su Tinta

PRINCIPAL

- Carrillera de cerdo con salsa cremosa de champiñones
 - o
 - Caldereta de rape con gambas y almejas en alioli de Samorreta

POSTRE

- Hojaldre de Crema de Limonacho
 - o
- Coulant de Chocolate y helado de vainilla

BODEGA

Maridaje de Vinos regionales y nacionales
(Selección disponible en nuestra carta de vinos)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

55€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirмен con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.



Sala Bloom

"SINFONÍA DE ROSAS MARINAS"

ENTRANTES

- Ensalada de brotes frescos con piña y susurros de salmón
 - Langostinos frescos cocidos
 - Navajas a la Plancha
- Crujientes Delicias de Carabinero

PRINCIPAL

- Cordero Asado al estilo tradicional
 - o
 - Lubina a la Espalda

POSTRE

- Brownie de chocolate con cremoso helado de nata
 - o
 - Tarta tradicional Cartagenera

BODEGA

Maridaje de Vinos Regionales y Nacionales
(Selección disponible en nuestra carta de vinos)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

65€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirмен con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.



Sala Bloom

"ESPLENDOR DE JAZMINES"

ENTRANTES

- Ensalada de zamburiñas frescas
- Carpaccio de solomillo de ternera con foie
 - Almejas al estilo gallego
 - Calamar a la plancha

PRINCIPAL

- Solomillo de Ternera Tierna con crema de patata y verduras
 - o
- Merluza con gambas al aroma del mar

POSTRE

- Sopa de fresas con helado de chocolate
 - o
- Torrija brioche caramelizada

BODEGA

Maridaje con vinos regionales y nacionales
(a escoger de nuestra carta de vinos)

Cerveza, agua, refrescos

Café e infusiones (no incluye Café Asiático)

(La bebida comenzará a servirse cuando todos los comensales estén sentados y se comience el servicio de comida. Está incluida toda desde el primer entrante al postre).

75€

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria.
Confirмен con una semana de antelación su opción de carne o pescado y postre.



Sala Bloom

CONFIRMACIÓN DE RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para reservas de grupos superior a 20 personas, se requiere un **depósito** no reembolsable de 200€, que deberá haberse realizado vía transferencia bancaria dos semanas previas al evento.

Variación número de invitados: Se aceptará una disminución máxima del 25% en el número de personas contratadas si se comunica con **una semana de antelación**.

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas **por escrito**.

Todos nuestros precios son **IVA incluido**.