



NAVIDAD

al estilo andaluz

Menús para grupos



LA ZAMBRA



LA NAVIDAD ES PARA COMPARTIR

EL FINAL DEL AÑO
MERECE ALGO MÁS QUE UNA CENA.

REÚNASE ALREDEDOR DE LA MESA CON SABORES DE TEMPORADA,
BUENA CONVERSACIÓN Y UNA CELEBRACIÓN CON EL
ESPÍRITU ANDALUZ RELAJADO DE LA ZAMBRA.

TRES MENÚS

UN BUEN MOTIVO PARA REUNIRSE

Elija entre tres propuestas festivas pensadas para compartir la temporada en torno a la mesa, ya sea en Palmito o en la intimidad de uno de nuestros salones.

Menú I

ENTRANTE

Crema de castaña y puerro,
setas salteadas, parmesano
y polvo de ceps

PRINCIPAL

Carrillera de ternera guisada
con puré de boniato y su jugo

POSTRE

Tocinillo de cielo
con mascarpone
y salsa de maracuyá

60 € por persona

Menú II

ENTRANTE

Carpaccio de solomillo
con mayonesa trufada, anchoas y
acaparra frita

PRINCIPAL PESCADO

Lomo de lubina
con ragout de verduras de invierno
con salsa veloute y miso

PRINCIPAL CARNE

Lingote de cochinillo confitado,
salsa de su cocción,
crema de orejones y naranja fresca

POSTRE

Tronco navideño de chocolate,
relleno de namelaka y acompañado
de helado de avellana

75 € por persona
Opción vegana disponible*

Menú vegano

ENTRANTE

Crema de castaña y puerro
con polvo de ceps

PRINCIPAL

Hojas crujientes de calabacín,
berenjena, setas con duxelle
trufada y salsa de vino tinto

POSTRE

Pera asada al PX,
sopa de hibiscus especiada
y nata vegana

60 € por persona



Los menús incluyen:
Agua, refrescos, vinos, cerveza, café
Selección de vinos: Blanco, Finca La Colina. Tinto, Peces de Ciudad
Surtido de dulces navideños: turrones y polvorones

*Para aquellos asistentes que lo requieran. Ésta consistirá en el menú vegano con un pase extra:
Brocoli asado a la parrilla con crema de remolacha, gajos de naranja y chalota encurtida



UNA MESA NAVIDEÑA DIFERENTE

PICADOR

Celebre alrededor de la mesa, al estilo Picador. Un menú de raíces andaluzas, ideado para compartir en un ambiente íntimo donde la buena comida, el buen vino y la buena compañía son protagonistas.

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de solomillo de vaca vieja del país sobre pan brioche
Patatas rotas, fritas y bravas
Tortilla de patata trufa y setas de invierno

PRINCIPAL

Canelón de cochinillo napado con bechamel,
jugo de su cocción y compota de pera asada y tomillo
o
Canelón de brandada de babacalo,
velouté de marisco, tinta de calamar y puré de cebolleta asada

POSTRE

Profiterol de manzana asada y helado de canela

60 € por persona | Mínimo 10 comensales | Máximo 20 comensales



LA CELEBRACIÓN NO TIENE QUE TERMINAR EN LA MESA

AÑADA ALGO INESPERADO A LA OCASIÓN

VINO, CÓCTELES, CHAMPÁN O UNA COMPETICIÓN AMISTOSA:
EXPERIENCIAS DISEÑADAS PARA UNIR AL GRUPO Y DAR A LA VELADA SU PROPIA HISTORIA.

TALLER DE COCTELERÍA DE AUTOR

Agite, mezcle y descubra los secretos detrás de algunos de nuestros cócteles de autor en una experiencia práctica pensada para compartir, aprender y disfrutar juntos.

18 € por persona
Capacidad máxima 20 personas

CATA PRIVADA DE VINOS

Explore Andalucía copa a copa en una cata guiada de vinos locales, variedades autóctonas y las historias detrás de algunas de las botellas con más carácter de la región.

30 € por persona
Capacidad máxima 20 personas

Eleve su experiencia complementándola con un maridaje de quesos locales o una demostración de corte de jamón en directo, ideal para añadir sabor y autenticidad al encuentro.

Maridaje queso: 15 € por persona
(1 ración por cada 2 personas)

Experiencia jamón: 19 € por persona
(1 ración por cada 2 personas)

CATA PRIVADA DE CHAMPÁN

Conozca diferentes maisons, estilos y los matices de cada copa en una cata guiada pensada para brindar y descubrir nuevas formas de disfrutar de las ocasiones que lo merecen.

90 € por persona
Capacidad máxima 20 personas

BINGO MUSICAL

Adivine la canción, marque su tarjeta y cante con nosotros. Una combinación divertida de música y juego para involucrar a todos, desde clásicos atemporales hasta los favoritos de hoy

20 € por persona
Capacidad 100 a 120 personas



LA NAVIDAD, A SU MANERA

Desde una cena íntima hasta una celebración de equipo completa, nuestro equipo le ayudará a adaptar la ocasión a su grupo.

CONDICIONES GENERALES

Todos los precios incluyen IVA
Menús disponibles para grupos a partir de 10 personas y de hasta 20 comensales en Picador
Todos los asistentes deberán elegir el mismo menú
Espacio exclusivo según disponibilidad y tamaño del grupo
Una copa en mesa incluida tras la comida
Tarifas especiales para copas adicionales en mesa
Minuta personalizada y centro floral incluidos
Parking gratuito para todos los asistentes
Tarifas preferentes para servicio de transfers
Identificación de dietas especiales hasta 15 días antes del evento
Confirmación de la reserva mediante pago anticipado

PARA GRUPOS DE MENOS DE 50 ASISTENTES

Una copa en mesa incluida tras la comida
Tarifas especiales para copas adicionales en mesa.

A PARTIR DE 50 ASISTENTES

Dispondrán de un espacio exclusivo para barra libre, con 2 horas de DJ incluidas.

TARIFAS ESPECIALES DE BARRA LIBRE

2 horas de barra libre
Estándar: 28 € / Premium: 38 € por persona

BENEFICIOS EXCLUSIVOS POR NÚMERO DE ASISTENTES

1 acceso a nuestro circuito spa de cortesía por cada 10 asistentes
1 noche de alojamiento con desayuno incluido por cada 50 asistentes

Posibilidad de reservar habitaciones con desayuno desde 195 € (IVA incluido).





INFORMACIÓN Y RESERVAS

T. +34 951 311 234 | events@lazambrahotel.com