

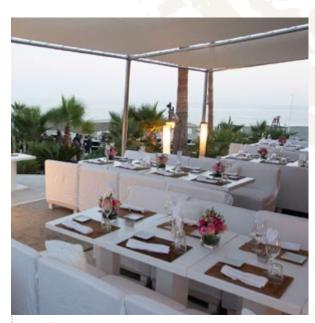
¿QUIÉNES SOMOS?

Un entorno balinés a orillas del mar, amplias zonas al aire libre y unas vistas impresionantes al Atlas marroquí.

Diferentes espacios que adaptaremos a tu medida.

Un evento familiar o corporativo, un cóctel de empresa, un evento promocional etc.

Muchas posibilidades para un lugar inmejorable.



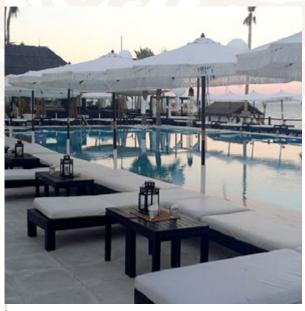
RESTAURANTE



250 pax.



100 pax.



PISCINA



500 pax.



300 pax.



PLAYA



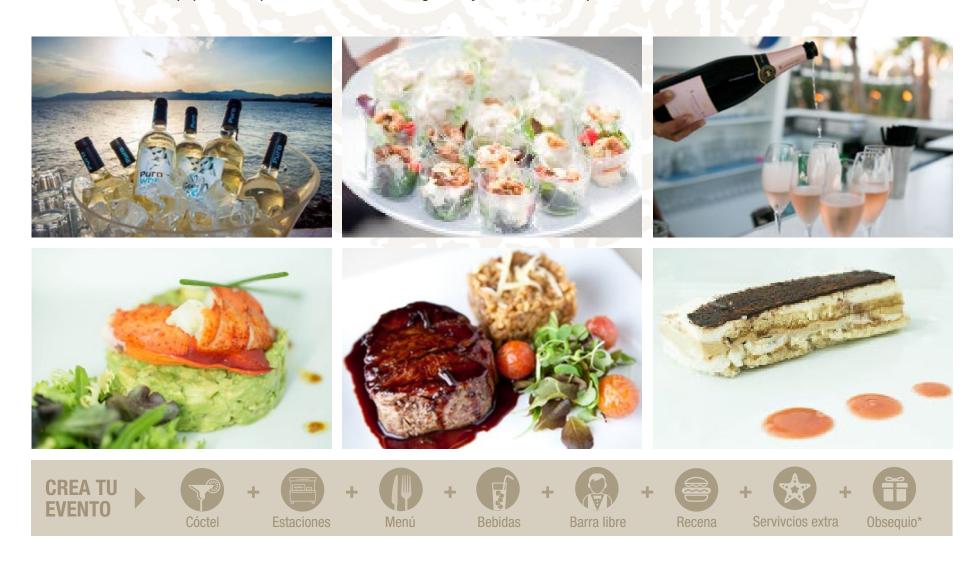
300 pax.



130 pax.

NUESTROS MENÚS Y BEBIDAS

Una variedad gastronómica dinámica y sorprendente, basada en una fusión de cocina mediterránea e internacional. Nuestro equipo se adaptará 100% a vuestros gustos y necesidades, aplicando las últimas tendencias del sector.



CREA TU CÓCTEL DE BIENVENIDA

WELCOME 1

Bebida 10€

WELCOME 2

Bebida + 3 Aperitivos 15€

WELCOME 3

Bebida + 6 Aperitivos 20€

SELECCIÓN DE APERITIVOS

FRÍOS

- Taquitos de atún rojo de Almadraba
- · Bombón de foie sobre compota de manzana
- · Brocheta de tomate seco, perlas de mozzarella y aceituna negra
- · Tartar de salmón ahumado
- · Rolls de salmón ahumado y queso crema a las finas hierbas
- · Ceviche caribeño de camarones
- · Mini vasito de cheesecake de buey de mar
- · Sushi variado

CALIENTES

- · Lagrimitas de pollo con ali oli de soja
- · Crujiente de langostino envuelto en hilo de patata y salsa sweet chili
- · Gambas rebozadas en panko
- · Mini brochetas de pollo y piña con coco
- · Langostinos twister
- · Bolsitas de marisco con salsa thai de albahaca
- · Calamar crujiente con mayonesa de lima
- · Tacos de bacalao con ali oli de miel
- · Brocheta de pollo yakitori
- · Saltimbocca de entrecote Angus
- · Selección de croquetas

VEGETARIANOS

- · Tempura de verduras
- · Croquetas de espinacas

2,50€ / PIEZA

- · Patatas bravas
- · Samosas vegetales con dressing de yogurt y menta
- · Bahji de cebolla con salsa de yogurt y ajo
- · Gyozas vegetales
- · Gazpacho andaluz
- \cdot Croquetas de boletus



MENÚS

M3 CUISINE 45€ P/P SOUTH BEACH 48€ P/P

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada griega con queso feta marinado en aceite de oliva con ajo y hierbas, cebolla roja, pepino, aceitunas kalamata, tomate cherry, orégano y aliño de aceite de oliva, vinagre balsámico y tomates secos

Rollitos "Sichuan" rellenos de hortalizas y pollo de corral acompañado de ensalada china

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Salmón marinado en zumo de lima, salsa de soja, aceite de oliva, jengibre y chilli, servido con mayonesa sriracha y acompañado de patatas mexicanas

250 gr. de entrecôte de ternera bajo de Angus con salsa barbacoa, patatas asadas y ensalada verde

POSTRES A ELEGIR

Mousse de chocolate blanco, sorbete de frambuesa y frutos rojos

Cheesecake con frutos rojos

SAINT-TROPEZ 60€ P/P

ENTRANTES A ELEGIR

Carpaccio de calabacín con queso feta, puré de olivas negras, piñones y vinagreta de Jerez

Ensalada de gambas estilo thai

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Lubina al horno con ratatouille y quenelle de patata trufada

Solomillo a la parrilla con espárragos, gnocchi con setas salvia y pecorino

POSTRES A ELEGIR

Coulant de chocolate con culís de mango

Tartar de fruta fresca con sorbete de frambuesa

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de pato crujiente, cacahuetes de wasabi, mango, puerro y aliño de pimiento rojo

Tartar de atún rojo de Almadraba con aguacate y crujiente wonton

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Curry de pollo Panang con arroz thai

Secreto ibérico, patatas asadas, zanahorias y chalotas servidas con chimichurri

POSTRES A ELEGIR

Brownie de chocolate

Pannacotta de coco y gelatina de frutos rojos

Marbella bay

66€ P/P

AMUSE BOUCHE

Ceviche de gambas

ENTRANTES A ELEGIR

Carpaccio de atún rojo de Almadraba con salsa Matsuhisa

Tatín de tomates confitados, pesto genovese y brotes tiernos

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Solomillo de ternera con foie, milhojas de patata y salsa de Oporto

Lubina con puré de patatas al tartufo

POSTRES A ELEGIR

Trio de mini postres: mini coulant, mini cheesecake y mini macarons

Tarta tatín de manzana con helado de vainilla

BUFFETS

BARBACOA

53€ P/P

Ensalada de la huerta Patatas aliñadas Ensalada caprese Ensalada de col Hummus

. . .

Brochetas de pollo marinado Brochetas de salmón Costillas de cordero Ternera al grill Chorizo criollo

. . .

Verduras al grill Patatas asadas Arroz thai Selección de panes

Brownie de chocolate Fruta fresca de temporada Mousse de chocolate blanco **MEDITERRÁNEO**

53€ P/P

Pimientos asados Gazpacho andaluz Ensalada griega Ensalada de la huerta Hummus

. . .

Paella de marisco Paella vegetariana Brocheta de pescado y gambas Cordero en adobo de balsámico y romero

. . .

Verduras al grill Patatas al romero Selección de panecillos

. . .

Pannacotta con frutos rojos Fruta fresca de temporada Vasitos de yogurt griego con frutas, miel y nueces garrapiñadas **INDIO**

50€ P/P

Raita
Ensalada india
Pappadum con chutney de mango
y salsa de menta
Samosas vegetales
Pakora vegetal
Fried cassava
Chilli mongo
Sheek kebab
Biryani de pollo o verduras
Chilli paneer
Chana masala
Vindaloo de gambas
Khorma de pollo

Arroz basmati Chapati / Naan

Gulab jamun Fruta fresca de temporada Tarta de zanahoria y pistacho Kheer **ÁRABE**

50€ P/P

Hummus
Babaganush
Fattoush
Falafel
Empanadillas árabes
Kefta de ternera
Shish taouk

Arroz con pasas y piñones Verduras al grill Selección de panes Pan de pita

. .

Fruta fresca de temporada Selección de pastas árabes













CENA CÓCTEL

¡La opción más social y dinámica para tu evento!

APERITIVOS

- · Hummus y crudités con piquitos
- · Gazpacho andaluz
- · Selección de croquetas
- · Saltimbocca de entrecote Angus
- Crujiente de langostino envuelto en hilo de patata y salsa sweet chili
- · Lagrimitas de pollo con ali oli de soja
- · Tartar de atún rojo de Almadraba con guacamole
- · Taquitos de ibérico con mermelada de pimientos
- · Brocheta de pollo yakitori
- · Cucuruchos de fritura malagueña
- · Taquitos de atún rojo de Almadraba
- · Samosa vegetal
- · Ensaladilla rusa con atún
- Brocheta de tomate seco, perlas de mozzarella y aceituna negra

PLATO DE APOYO (A ELEGIR)

- · Ragoût de buey con puré cremoso de patata y verduras de temporada
- · Falso risotto de vegetales con setas de temporada y lascas de parmesano

POSTRES

- · Mousse de chocolate blanco
- · Mini Brownies
- · Tartaleta de zanahoria













COMPLEMENTA TU CELEBRACIÓN

ESTACIONES

¿Algunas claves para triunfar? Añade alguna estación de comida.

• **Jamón ibérico** 550€ *Y su maestro cortador.*

• Mesa de quesos 11€ p/p Acompañada de la mejor selección de mermeladas, panes, aceites y frutos secos.

• Rincón japonés 13€ p/p Maki de aguacate, summer roll, dragon roll, California roll, nigiri de salmón.

• Fritura de pescado 13€ p/p El mejor sabor malagueño.

• Arroces 11€ p/p
Arroz negro, paella de marisco, paella vegetariana y arroz campero.

• Rincón dulce y sorbetes 11€ p/p Para un final perfecto.

• Estación de ahumados 15€ p/p Bacalao, atún, salmón, sardina. Acompañado de tostas y aderezos.

BEBIDAS

PURO SELECTION

19€ P/P

Puro White

(Macabeo, Chardonnay, Bodegas Castaño, Yecla, España)

Puro Red

(Cabernet Sauvignon, Yecla, España)

Puro Rosé

(Monastrell, Bodegas Castaño, Murcia, España)

Cerveza San Miguel

Agua mineral con y sin gas

Cafés

PURO NACIONAL

29€ P/P

Conde San Cristóbal

(Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero, Bodegas Marqués de Vargas, España)

Pazo San Mauro

Alvariño, Rías Baixas, Bodega Pazo San Mauro, España)

Cerveza San Miguel

Agua mineral con y sin gas

Cafés

PURO MUNDO

38€ P/P

Jerman Pinot Grigio

(Pinot Gigrio, Bodegas Jermann, Italia)

Ramón Bilbao

(Bodegas Ramón Bilbao, La Rioja, España)

Cerveza San Miguel

Agua mineral con y sin gas

Cafés







COMPLEMENTA TU CELEBRACIÓN

LA FIESTA

¿Por qué no extender tu evento con una fiesta? Disfruta del baile y unas copas.

BARRA LIBRE EXTRA

STANDARD

Combinados, licores, refrescos, cerveza, vinos Puro.

· 4 HORAS: 55€ p/p

· 3 HORAS: 40€ p/p

· 2 HORAS: 30€ p/p

· 1 HORA: 19€ p/p

PREMIUM

Combinados premium, licores, refrescos, cerveza, vinos Puro.

· 4 HORAS: 65€ p/p

· 3 HORAS: 50€ p/p

· 2 HORAS: 40€ p/p

· 1 HORA: 22€ p/p

ESTACIÓN DE MOJITOS 6€ p/p

- · Mojito normal · Mojito de fresa
- · Mojito de mango

ESTACIÓN DE GIN&TONICS 7€ p/p

Acompañada de una selección de ginebras y tónicas Premium.

RECENA

Elige tres snacks de nuestra selección y completa tu fiesta.

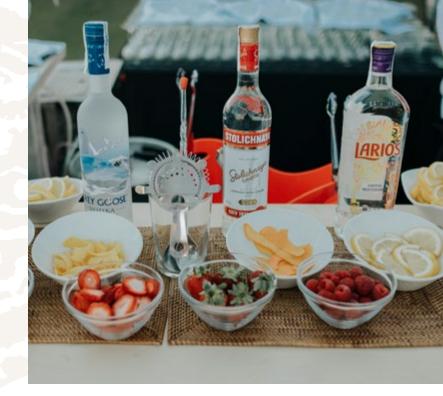
SALADOS

- · Corn dogs
- · Mini pizzas
- · Mini wrap de pollo
- · Quesadillas de pollo
- · Mini wraps de espinaca y queso de cabra

DULCES

- · Cupcakes
- · Mini donuts
- $\cdot \ \text{Churros con chocolate} \\$







MÁS PLANES...

Te ayudamos a organizar un plan de varios días totalmente único. Haz de tu evento una **experiencia inolvidable** para los invitados y **celebra algo diferente**.









Un barco, una finca privada, nuestros espacios exclusivos, una galería de arte... Sólo tienes que contarnos qué necesitas y nosotros te ayudaremos a darle forma para que sea perfecto.

Purobeach[™]