

Purobeach™

Oasis del mar

ES

M A R B E L L A

F O O D & D R I N K S · L O U N G E · P O O L · T E R R A C E · S P A & Y O G A

EVENTOS PUROBEACH MARBELLA
2018

¿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 EVENTO ▶

- 🍸 Cóctel
- + 🍽️ Estaciones
- + 🍴 Menú
- + 🍹 Bebidas
- + 🧑‍🍳 Barra libre
- + 🍔 Recena
- + ⭐ Servicios extra
- + 📦 Obsequio*

*Elige de nuestra Puro Shop un detalle para los invitados. ¡Pregúntanos!

CREA TU CÓCTEL DE BIENVENIDA

WELCOME 1

Bebida 10€

WELCOME 2

Bebida + 3 Aperitivos 15€

WELCOME 3

Bebida + 6 Aperitivos 20€

SELECCIÓN DE APERITIVOS

2,50€ / PIEZA

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

10% IVA no incluido



MENÚS

M3 CUISINE

45€ 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

SOUTH BEACH

48€ P/P

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de pato crujiente, cacahuetes de wasabi, mango, puerro y aliño de pimienta roja

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
Termera 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

60€ P/P

¡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 Grigio, 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
- Churros con chocolate

3 SNACKS - PRECIO: 10€ P/P



¡LA MEJOR FIESTA
QUE TE PUEDE OFRECER
UN ESPACIO EN LA PLAYA!

10% IVA no incluido

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™

Oasis del mar

M A R B E L L A

Laguna Village, Playa El Padrón, Ctra. Cádiz km. 159 | +34 682 588 896 | events.marbella@purobeach.com | purobeach.com   