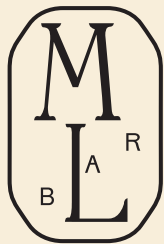




MENU

TEMPORADA 2025-26

Condiciones & Cláusulas



[2/13]

Todos los menús se han diseñado previamente para ofrecer productos a todas las medidas. Apostamos por una gastronomía de primera, menús sanos y equilibrados, variados y con productos de la máxima calidad. Si aún no conoce nuestra oferta, pruébela, no le defraudaremos.

NUESTROS MENÚS INCLUYEN BEBIDA(REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZA CRUZCAMPO, TINTO, BLANCO Y ROSADOS) DURANTE EL TRANCURSO DE LA COMIDA, CENA O EVENTO. Existe la posibilidad de cambiar de vino (cobraremos un extra por botella abierta de otra categoría al precio del vino de la casa).

NO ESTÁN INCLUIDAS LAS CONSUMICIONES PREVIAS AL INICIO DE LA COMIDA O EVENTO (CONSUMICIONES QUE SE SUELEN REALIZAR MIENTRAS VA LLEGANDO EL RESTO DE COMENSALES).

LAS BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE LA COMIDA/CENA O APERITIVO SON LAS DE LA CASA. CUALQUIER CAMBIO TENDRÁ UN AUMENTO DE PRECIO. RECUERDE QUE NOS ADAPTAMOS A SUS NECESIDADES.

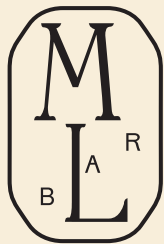
SI NUESTROS MENÚS NO SE ADAPTAN A LO QUE TENÍA PENSADO, DÍGANOS CUÁL ES SU PROPUESTA, QUÉ PLATOS LE GUSTARÍA PROBAR Y ESTAREMOS ENCANTADOS DE PREPARAR ALGO PERSONALIZADO Y ÚNICO PARA USTED.

EL NÚMERO MÍNIMO PARA CELEBRAR MENÚS EN MESA ES DE 8 PERSONAS. EN EL CASO DE LOS TIPO FINGER O DE PIE, SON DE 15 PERSONAS. Las personas que participen en un menú de grupo, pero que quieran comer a la carta, tendrán que pagar al menos el fijo de la bebida, pan y postre incluidos en el menú: 16€ + IVA (10%) en el menú de adultos y 7,50€ + IVA(10%) en el menú infantil. PRECIO DE MENÚ POR PERSONA.

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN 1:30H DE BARRA LIBRE DE BEBIDA EN EL PRECIO, INICIÁNDOSE AL INICIO DEL EVENTO Y DURANTE EL TRANCURSO DE LA COMIDA O DEL FINGER COCKTAIL. AGUA, REFRESCOS, CERVEZA Y VINO INCLUIDOS. TODOS LOS MENÚS SE PUEDEN ACOMPAÑAR DE UNA COPA PARA DESPUÉS DE LA COMIDA A UN PRECIO PROMOCIONAL. PÍDANOS PRESUPUESTO DE DESCUENTO EN COPAS. Para cualquier duda, sugerencia de cambio, o lo que necesite, no dude en contactar con nosotros. TRATAMOS DE PERSONALIZAR SU CELEBRACIÓN. En nuestros menús, vienen indicados los alérgenos según la ley. SI TIENE UN PROBLEMA DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, podemos cambiar el plato por otro que le convenga más. Así mismo, disponemos de opciones sin gluten y sin lactosa, de cocina saludable y vegetariana. Para cualquier duda, sugerencia de cambio o lo que necesite, no dude en contactar con nosotros.

SI DESEA CELEBRAR UN EVENTO EN ALGUNO DE NUESTROS RESERVADOS Y EL NÚMERO DE INVITADOS NO CUBRE EL AFORO DEL MISMO, CONSULTE NUESTROS PRECIOS PARA DISPONER EN PRIVADO LA ZONA QUE DESEE. EN LOS ESPACIOS MAS RESERVADOS PARA SU USO EXCLUSIVO, TENEMOS UN CONSUMO MÍNIMO DE 500€ + IVA (10%).

Condiciones & Cláusulas



[3/12]

PARA NO CREAR UN CONFLICTO DE INTERESES, USTED DEBE CONFIRMAR EL DÍA DE SU RESERVA CON UN ANTICIPO DEL 20% DEL TOTAL DEL PRESUPUESTO, ASEGURÁNDOSE ASÍ TENER RESERVADO SU ESPACIO PARA EL DÍA QUE USTED DESEE. En caso de no hacer el pago de la reserva, MUSALIMA, advierte que otro cliente que sí lo haga tendrá derecho al espacio, intentando comunicárselo nosotros previamente. Todos estos menús incluyen pan, agua, cerveza, refrescos y vinos de la casa. No incluyen cafés ni copas. El Precio de los los menús no incluye IVA.

LAS RESERVAS DEBERÁN CONFIRMARSE CON UNA ANTELACIÓN DE 72H. EL NÚMERO CONFIRMADO DE COMENSALES SERÁ EL NÚMERO A COBRAR. CONSIDERAMOS UN MARGEN DE BAJA DEL 5%, A PARTIR DEL CUAL SE FACTURARÁ EL 50% DEL PRECIO DEL MENÚ POR CADA AUSENCIA. EN CASO DE ANULAR LA COMIDA O CENA DENTRO DEL PLAZO DE LAS ÚLTIMAS 24 HORAS ANTES DEL EVENTO, MUSALIMA SE RESERVA EL DERECHO DE RECLAMAR EL 20% DEL PRESUPUESTO EN CONCEPTO DE INCUMPLIMIENTO DE CLÁUSULAS Y CONDICIONES. SI POR EL CONTRARIO LA COMIDA O EVENTO NO SE PUDIERA REALIZAR POR ALGÚN MOTIVO QUE MUSALIMA FUERA EL RESPONSABLE DIRECTO, MUSALIMA SE COMPROMETE A DEVOLVER EL DOBLE DE LA SEÑAL ENTREGADA.

HORARIOS DE ALMUERZO Y CENAS

Horario Almuerzo 13:30 Hrs. a 20:00 Hrs. / Cenas 20:00 Hrs. a cierre.

Horario especial, consulte precio.

Para poder dar el mejor servicio a todos los clientes, podemos variar estas condiciones horarias, según disponibilidad de otras reservas. Estaremos encantados de que los clientes se queden todo el tiempo que quieran con nosotros.

DRINKS, COPAS & MUSIC EN MUSALIMA

Le ofrecemos distintas promociones de copas para redondear el evento sin tener que moverse del local.

PARA GRUPOS QUE HAYAN CONTRATADO MENÚ. Café 1.70€ + IVA (10%) / Cava 3.10€ + IVA (10%) / copa 6€ + IVA (10%) (exceptuando premium y bebidas energéticas*).

PARA GRUPOS SIN MENÚ Y CON MENÚ. Contratación de copas por anticipado sin menú y con menú. Las fórmulas: / 1€ de descuento en tu copa de 1 a 200 copas. / 1.50€ de descuento en tu copa de 201 copas en adelante.

MATERIAL AUDIOVISUAL. Disponemos de material audiovisual para su evento: micrófonos inalámbricos, proyectores y televisores adaptados a la reproducción de archivos multimedia. El alquiler del material audiovisual es de 80€ + IVA (21%)

MENÚ MUSA

– Al centro: compartir cada 4 personas –

APERITIVO DE LA CASA

PAPAS ALIÑAS CON CREMA DE ATÚN Y AOVE ANDALUZ [A-3-4-12]

ENSALADILLA CLÁSICA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO [A-3-4-6-12]

CROQUETAS CASERAS DE VACA MADURADA CON CHIMICHURRI [A-1-3-7-11-12]

– Individual –

GALLO FRITO CON PANKO Y PATATAS FRITAS
con salsa teriyaki [A-1-3-4-6-11-12]

ORZOTTO DE COSTILLA (risotto) [A-1-6-7-12]

– Postre –

TARTA DÚO CHOCOLATE NATA [A-1-3-7-8]

38 / PAX
+ IVA (10%)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

- MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS -

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuetes 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

MENÚ LIMA

– Al centro: compartir cada 4 personas –

GILDA DE LA CASA CON ANCHOA [A-4-12]

PATÉ DE BOGAVANTE

Acompañado de mayo japo [A-1-2-3-4-6-7-10-12]

ENSALADILLA CLÁSICA CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO [A-3-4-6-12]

CHOCOS FRITOS CON ALIOLI DE MANZANA [A-1-3-4-14]

CROQUETAS CASERAS DE VACA MADURADA CON CHIMICHURRI [A-1-3-7-11-12]

– Individual –

ARROZ CON PLUMA IBÉRICA Y CARPACCIO DE TRUFA [A-1-6-8-12]

– Postre –

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA [A-1-3-5-7-8]

PROMOCIÓN NOVIEMBRE
Y DICIEMBRE

44 / PAX
+ IVA (10%)

42,4 / PAX
+ IVA (10%)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

- MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS -

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

MENÚ MUSALIMA

– Al centro: compartir cada 4 personas –

MEDIO PLATO DE QUESO CURADO DE LA SIERRA [A-7-8]

MEDIO PLATO DE CAÑA DE LOMO DE BELLOTA

PATÉ DE BOGAVANTE CON MAYO JAPO [A-1-2-3-4-6-7-10-12]

TIRADITO DE ATÚN ROJO [A-4-6-10-11]

CROQUETAS CASERAS DE VACA MADURADA CON CHIMICHURRI [A-1-3-7-12]

– 1º individual: 100gr–

SUPREMA DE BACALAO AL PILPIL [A-4]

– 2º individual: 100gr–

PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE KIMCHI DE MELOCOTÓN [A-4-6-14]

– Postre–

TARTA DE QUESO PAYOYO, CON CONFITURA DE TOMATE Y NUECES
[A-1-3-6-7-8-12]

Este menú a mesa completa podría elegirse con antelación. Puede optar por dos ejemplares de carne y pescado de 100 gramos cada uno o un solo ejemplar de 200 gramos.

52 / PAX
+ IVA (10%)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.
La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú
- MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS -

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

MENÚ FINGERS

Vasitos –

VASITO DE ENSALADA MUSALIMA [A-4-6-7-11-12]

VASITO DE ENSALADILLA DE ANCHOAS Y ATÚN [A-3-4-6-12]

VASITO DE SALMOREJO CON ALMENDRA Y MOJAMA [A-1-4-8-12]

VASITO DE ENSALADILLA DE GAMBAS [A-2-3-4-6-12]

VASITO DE ENSALADA CÉSAR [A-1-3-4-6-7-8-10-11-12]

VASITO DE PAPA ALIÑA CON CREMA DE ATÚN [A-3-4-12]

VASITO DE BOL VEGANO [A-8]

– Sushi Uramaki-roll –
(2 piezas por persona)

URAMAKI DE ATÚN [A-1-2-3-4-10-11-12]

URAMAKI DE SALMÓN [A-1-2-3-4-10-11-12]

SPICY TUNA [A-1-2-3-4-10-11-12]

SPICY SALMÓN [A-1-2-3-4-10-11-12]

TOKIO TEMPURIZADO

Con salmón y queso crema [A-1-3-4-6-7-11]

CHICKEN TEMPURIZADO

Con pollo y queso crema [A-1-3-6-7-11]

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

– Crudos –

CEVICHE CLÁSICO DE CORVINA SALVAJE [A-1-4-5-8-9]

TARTAR DE ATÚN ROJO [A-4-6-10-11]

TARTAR DE SALMÓN [A-4-6-10-11]

– Fritura–

CROQUETAS DE VACA MADURADA CON SALSA CHIMICHURRI (A-1-3-7-11-2)

CROQUETAS DE PUCHERO CON MAYONESA DE PIPARRA (A-1-3-7-11-12)

CROQUETAS DE CHOCO CON ALIOLLI EN ADOBO (A-1-4-7-12)

CHOCOS FRITOS Y LIMÓN (A-1-4-14)

LÁGRIMAS DE POLLO CON MAHONESA DE SOJA (A-13-12)

CAZÓN CON MAHONESA MANZANA (A-1-3-4)

LINGOTES DE MERLUZA CON MAHONESA DE PIPARRA (A-1-4-6-7-10)

DADITOS DE POLLO CON MAHONESA DE SOJA (A-1-3-6-7-8)

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

– Bocatines–

BOCATÍN DE PRINGÁ (A-1-12)

CHEESEBURGER DE RETINTO CON QUESO AHUMADO (A-1-7)

BOCATÍN DE CARNE MECHADA (A-1-6-12)

BOCATÍN DE ATÚN PLANCHA (A-1-4-12)

BOCATÍN DE CHICHARRONES ESPECIALES (A-1-6-12)

– Guisos–

ARROZ DE PLUMA (A-1-6-8-12)

ARROZ MARINERO (A-2-4-14)

PAPAS CON CHOCOS (A-12-14)

ATÚN ENCEBOLLADO (A-4-12)

GARBANZOS CON LANGOSTINOS (A-2-12)

CARRILLADA ESTOFADA (A-1-12)

GARBANZOS CON ATÚN (A-4-12)

10 mini aperitivos

38 / PAX
+ IVA (10%)

12 mini aperitivos

44 / PAX
+ IVA (10%)

Bebidas (cerveza, vino, agua y refrescos) y pan incluido.

La bebida incluida puede limitarse a 2 consumiciones, descontando 5€ al precio del menú

- MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS -

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14

MENÚ KIDS

3 PLATOS A ELEGIR Y UNA GUARNICIÓN

– Platos principales–

- CHEESE BURGER DE TERNERA (A-1-7)
- CROQUETAS DE CARNE MADURADA (A-1-3-7)
- CHOCOS FRITOS (A-1-4-14)
- GALLO FRITO (A-1-4)
- FILETE DE POLLO EMPANADO (A-1-3)

– Guarniciones–

- PATATAS FRITAS (A-1-7-12)
 - WOK DE VERDURAS (A-6-12)
 - ARROZ DE SUSHI (A-12)
- ### – Postre–
- BOLA DE HELADO DE VAINILLA (A-7)

18 / PAX
+ IVA (10%)

Para niños de 2 a 12 años
1 bebida incluida por cada niño
- MENÚ CON POSIBILIDAD DE CAMBIO DE PLATOS -

A- Alérgenos: Gluten 1 / Crustáceos 2 / Huevos 3 / Pescado 4 / Cacahuets 5 / Soja 6 / Lácteos 7 / Frutos de Cáscara 8
Apio 9 / Mostaza 10 / Granos de Sésamo 11 / Dióxido de Azufre y Sulfitos 12 / Altramuces 13 / Moluscos 14



Reservas en:
MUSALIMA.ES