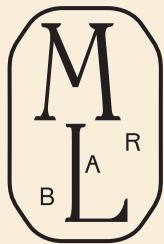




– Menús de Temporada 2024 –

# Condiciones & Cláusulas



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 TRANSCURSO 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).

[2/13]

---

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: 19€ en el menú de adultos y 10€ en el menú infantil. PRECIO DE MENÚ POR PERSONA.

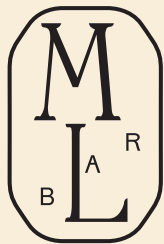
---

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN 1:30H DE BARRA LIBRE DE BEBIDA EN EL PRECIO, INICIÁNDOSE AL INICIO DEL EVENTO Y DURANTE EL TRANSCURSO 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€.

# Condiciones & Cláusulas



[3/13]

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 menús 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 20% 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 1.80€ / Cava 4.00€ / copa 6,50€ (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 60€.

– Todo para compartir cada 4 personas –

APERITIVO SOHO  SoHo'S  
FINO SPRITZ

SALMOREJO CLÁSICO [A-1-2-4-8-12]

Con mojama y almendra laminada

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-7-12]

Con mahonesa de anchoa del cantabrico

CROQUETAS DE POLLO ASADO [A-1-3-7-12]

Con mahonesa de chimichurri

CHOCOS FRITOS [A-1-11-14]

Con alioli negro

NOODLES CON CARNE IBÉRICA [A-1-3-6-11-12]

Y huevos fritos felices

POSTRE [A-1-3-7-8-12]

Tarta de plátano

con queso fresco y dulce de leche

# 38€

(PVP. IVA incluido)

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

– Todo para compartir cada 4 personas –

APERITIVO SOHO  SoHo'S  
FINO SPRITZ

PAPAS ALIÑÁS CON ATÚN TRUFADO [A-3-4-12]

Crema de atún y anchoa

GAMBAS BLANCAS COCIDAS [A-3-14]

Con mahonesa japo

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-6-12]

Con sabor a anchoa del Cantábrico y mahonesa

CROQUETAS DE POLLO ASADO [A-1-3-7-12]

Con mahonesa de chimichurri

LARDONES DE GALLO FRITO [A-1-3-4-6-10]

Con salsa tártara

ARROZ DE PLUMA IBÉRICA [A-1-6-8-12]

Con carpaccio de trufa

POSTRE [A-1-3-5-7-8]

Brownie de chocolate con helado de vainilla  
y chocolate negro fundido

42.80€

(PVP. IVA incluido)

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.



39.90€

PRECIO ESPECIAL  
SOLO EN NOVIEMBRE  
Y DICIEMBRE

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

– Todo para compartir cada 4 personas –

APERITIVO SOHO  SoHo'S  
FINO SPRITZ

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

Acompañado de mayonesa Japo

CHOCOS FRITOS [A-1-4-11-14]

Con alioli negro

BACALAO DORADO [A-3-4-7]

Con aceitunas Kalamata y rábano rojo

BROCHETA YAKITORI DE PLUMA IBÉRICA [A-14]

Napada con salsa de ostras

*Individual a elegir*

WOK DE LOMO PERUANO [A-1-3-4-6-7-11-12]

Con verduras al dente

ó

LOMO DE SALMÓN A LA ROBATA [A-4-7-10-12]

Con crema de guisantes y espárragos trigueros

POSTRE [A-1-3-5-7-8]

Tarta de zanahoria

# 48.20€

(PVP. IVA incluido)

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 NIKKAI

Menús de temporada 2024

– Todo para compartir cada 4 personas –

APERITIVO SOHO  SoHo'S  
FINO SPRITZ

PAPAS ALIÑAS [A-3-4-7-12]

Con atún rojo de almadraba carpaccio de trufa y salsa nikkei

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-6-12]

Con sabor a anchoa del Cantábrico y mahonesa

TARTAR DE SALMÓN [A-3-12-14]

Con daditos fritos de patata y huevos felices

DADITOS DE ATÚN ROJO FRITO [A-1-4-6-11]

EN PANKO SOBRE WANTON

BROCHETA DE VACA RETINTA [A-14]

Napada con salsa de ostras

*Individual a elegir*

1/2 BOGAVANTE CON RIGATONI Y TOMATE [A-1-2-3-7-12]

ó

SOLOMILLO DE TERNERA CON PANCETA,  
PATATA PANADERA Y SALSA AL P.X [A-12]

ó

BACALAO AL PIL- PIL CON FIDEOS DE CALABACÍN [A-4]

POSTRE [A-1-3-6-7-8-12]

Tarta de queso Payoyo

# 52€

(PVP. IVA incluido)

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.

– Todo para compartir cada 4 personas –

APERITIVO SOHO  SoHo'S  
FINO SPRITZ

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

QUESOS SURTIDO DE LA SIERRA DE CÁDIZ [A-7]

GAMBAS BLANCAS COCIDAS [A-14]

CAÑA DE LOMO

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

Acompañado de mayonesa Japo

ENSALADILLA CLÁSICA [A-3-4-6-12]

Con sabor a anchoa del Cantábrico y mahonesa

DADITOS DE ATÚN ROJO FRITO EN PANKO SOBRE WANTON

[A 1-4-6-11]

*Individual a elegir*

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

ó

LOMO DE LUBINA DE ESTERO CON PATATAS A LO POBRE [A-4]

POSTRE [A-1-3-6-7-8-12]

Tarta de queso Payoyo

con confitura de tomate y nueces

60€

(PVP. IVA incluido)

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.



– Todo para compartir cada 4 personas –

APERITIVO SOHO  SoHo'S  
FINO SPRITZ

PAPAS ALIÑAS [A-3-4-7-12]

Con atún rojo de almadraba carpaccio de trufa y salsa nikkei

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

Acompañado de mayonesa Japo

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA [A-7-8]

Con virutas de queso Payoyo, confitura de mango y lluvia de yuzu

ALCACHOFA CONFITADA AL CARBÓN

DADITOS DE ATÚN ROJO FRITO [A-1-4-6-11]

EN PANKO SOBRE WANTON

*Individual a elegir*

RIB EYE ARGENTINO A LA ROBATA [A-4]

Con patatas fritas al estilo musulima y chimichurri

ó

PLATO DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA [A-4]

Sobre verduras al dente

POSTRE [A-1-3-7-8]

Tarta de tocino de cielo  
con almendras y helado

60€


(PVP. IVA incluido)

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.

– Todo para compartir cada 4 personas / Solo disponible de miércoles a domingo –

APERITIVO SOHO 

*Aperitivos*

PAN DE GAMBAS [A-1-2]  
EDAMAME AL VAPOR  
ENSALADA WAKAME [A-6-11]

*Entrantes: 2 unidades de cada uno por persona*

### SURTIDO DE MAKIS

AGUACATE Y PEPINO [A-11-12]  
ATÚN [A-4-11-12]  
SALMÓN [A-4-11-12]

### SURTIDO DE URAMAKIS

LANGOSTINO, AGUACATE, QUESO CREMA  
Y ATÚN FLAMEADO [A-1-2-4-6-7-11-12]  
LANGOSTINO FRITO EN PANKO, AGUACATE [A 1-2-3-4-6-12]

SURTIDO DE NIGIRIS *1 de cada uno por persona*

PULPO A FERIA [A-4-10-12-14]  
ATÚN TRUFADO [A-4-10-12]

SURTIDO DE ABURIS *1 de cada uno por persona*

SALMÓN FLAMEADO [A-1-4-6-10-11-12]  
VENTRESCA DE ATÚN FLAMEADO [A-2-4-12]

*Principal 1 por persona*

WOK DE NOODLES CON CARNES IBÉRICAS  
Y HUEVOS FRITOS FELICES [A-1-3-4-6-7-11-12]

POSTRE [A-1-3-7-8]  
Tiramisù de Té Matcha

# 60€

(PVP. IVA incluido)

### MONTA TU PROPIO MENÚ

1. Elige entre 6, 8 ó 10 platos del listado.
2. Añade la bebida y el postre por persona.
3. Sumas el precio de tus 6, 8 ó 10 platos y 19€ por persona de bebida y postre.
4. Ya tienes el precio de tu menú.
5. Consulta con nuestro personal el número de platos idóneos en función de vuestra elección.
6. Sushi solo disponible de miércoles a domingo.

Menú finger de pie mínimo 15 pax.

Todos los menús suelen durar unos 90 a 120 min.

### APERITIVO SOHO

#### URAMAKIS DE LA MUSA

• SATAY ROLL / 1.60 ud. / [A-1-5-7-12]

Rollo de arroz sobre alga nori, aguacate, queso, cebolla frita, polvo satay y mayo japo

• OGETSU / 1.90 ud. / [A-1-2-4-6-7-11-12]

Rollo de arroz sobre alga nori con aguacate, queso crema, langostinos cocidos y cebolla frita, cubierto de atún rojo flameado con salsa ponzu, perlas de arroz, sal negra y tobiko de yuzu

#### NIGIRIS

• SALMÓN / 3.50 ud. / [A-4-10-12]

Lámina de salmón y wasabi sobre una bola de arroz

• ATÚN / 4.00 ud. / [A-4-10-12]

Lámina de atún rojo y wasabi sobre una bola de arroz

• PULPO A FEIRA / 3.50 ud. / [A-2-4-10-14]

Lámina de pulpo y wasabi con aceite de pimentón ahumado sobre una bola de arroz

• ATÚN TRUFA / 4.00 ud. / [A-4-10]

Lámina de atún rojo y wasabi con carpaccio de trufa sobre una bola de arroz

#### ABURIS

• VENTRESCA / 4.00 ud. / [A-2-4-12]

Lámina de ventresca de atún rojo y wasabi flameada con sal

• UNAGI / 3.50 ud. / [A-3-4-7-10]

Lámina de anguila y wasabi flameada con mousse de pato y salsa kabayaki

• ATÚN PONZU Y POMELO / 3.80 ud. / [A-1-4-6-10-11-12]

Lámina de atún rojo flameado y wasabi sobre una bola de arroz con ralladura de pomelo salsa ponzu y sal de carbón

#### FRÍOS

Alcachofa confitada a carbón / 4.50€

Ensaladilla Clásica de Anchoa del Cantábrico / 2.95€ / [A-3-4-6-12]

Patatas Aliñas D.O Cádiz / 1.95€ / [A-3-4-7-12]

Salmorejo con Mojama y almendra laminada / 2.40€ / [A-1-4-8-12]

Marinera de Causa Limeña / 3.30€ / [A-1-3-5-6-7-8-9-10-11]

Marinera de Papa Aliña con Atún Rojo / 3.40€ [A-3-4-7-12]

Mini Poke de Atún Rojo / 4.50€ / [A-1-3-4-6-7-11]

Mini Poke de Salmón / 4.30€ / [A-1-4-6-11-12]

Tartar de Atún Rojo (20 Gr.) / 5.60€ [A-4-6-11]

Ceviche de Atún Rojo (20 Gr.) / 4.10€ / [A-2-4-6-9-11]

Ceviche Clásico (20 Gr.) / 3.90€ / [A-1-4-5-8-9]

Ceviche Mixto (20 Gr.) / 4.20€ / [A-1-2-4-8-14]

#### CALIENTES

Portobello al carbón / 2.50€

Lingote de Merluza con Salsa Tártara / 3.10€ / [A-1-3-4-6-10]

Taco de Pollo Crispy / 2.20€ / [A-1-3-6-7-8]

Croqueta de Pollo Asado / 1.95€ / [A-1-3-7-11]

Chocos Fritos con alioli negro / 2.20€ / [A-1-4-11-14]

Taco de Tomate Frito de Marisco con Gambón (1 Ud.) / 6.00€ / [A-1-7-12-14]

Taco de Costilla de Ternera a baja temperatura (1 Ud.) / 6.00€ / [A-1-4-6-12]

Brocheta Yakitori de Atún Rojo / 5.20€ / [A-4-6-11]

Brocheta Yakitori de Pluma Ibérica y salsa de ostras / 5.20€ / [A-14]

Bacalao Dorado con Aceitunas Kalamata y Rábano Rojo / 5.10€ / [A-3-4-7]

Cazuela de Arroz de Pluma y Trufa / 5.20€ / [A-1-6-8-12]

Cazuela de Lomo Peruano con Verduras al dente / 4.95€ / [A-1-3-4-6-7-11-12]

#### POSTRES

Vasito de Tarta de Queso [A-7]

Vasito de Tarta de Zanahoria [A-7]

Sorbete de Limón [A-7]

### - Extras especiales de menú (incremento PVP por pax.) -

Showcooking de Cocina Peruana  
(3 tipos de crudos, tartare, ceviches o tiraditos) 21€ [A-1-2-4-5-8-9-12-14]

Jamón Ibérico - 9.5€ [A-7] / Caña de lomo - 9.5€ [A-7]  
Gambas cocidas - 9.5€ [A-2] / Surtido paleta y quesos - 9.5€ [A-7]

# MENÚ INFANTIL

Menús de temporada 2024

– Platos principales –

3 Platos a elegir y 1 guarnición

PASTA CON TOMATE [A-1-3]

HUEVOS ROTOS [A-3]

CROQUETAS DE PUCHERO [A-1-3-7-9]

LINGOTE DE MERLUZA [A-1-3-4-6-10]

CHOCOS FRITOS [A-1-14]

PERRITO CALIENTE [A-1-7]

BURRITO DE POLLO [A-1-4-6-12]

GALLO FRITO [A-1-4]

FILETE DE POLLO EMPANADO EN PANKO [A-1-3]

POSTRE [A-7]

Bola de Helado

– *Guarniciones* –

PATATAS FRITAS

PURÉ DE PATATAS [A-7]

WOK DE VERDURAS [A-6-11]

ARROZ BLANCO

# 18€

(PVP. IVA incluido)

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

