

Sublín

MENÚ DE EVENTOS



EVENTOS FRENTE AL MAR

EL ESCENARIO PERFECTO PARA UNA CELEBRACIÓN ESPECIAL

Creamos experiencias diseñadas para convertir cada evento en un momento único. Un entorno privilegiado, una atención cuidada y una atmósfera elegante se combinan para dar forma a celebraciones memorables.

Nuestro equipo se encarga de cada detalle para que tus invitados disfruten de una experiencia fluida, especial y perfectamente organizada.

CAPACIDADES



Restaurante

Sentados: 150 pax

De pie: 200 pax



Escenario

Sentados: 160 pax

De pie: 300 pax



Piscina

Sentados: 400 pax

De pie: 2000 pax



Playa

Sentados: 250 pax

De pie: 1500 pax



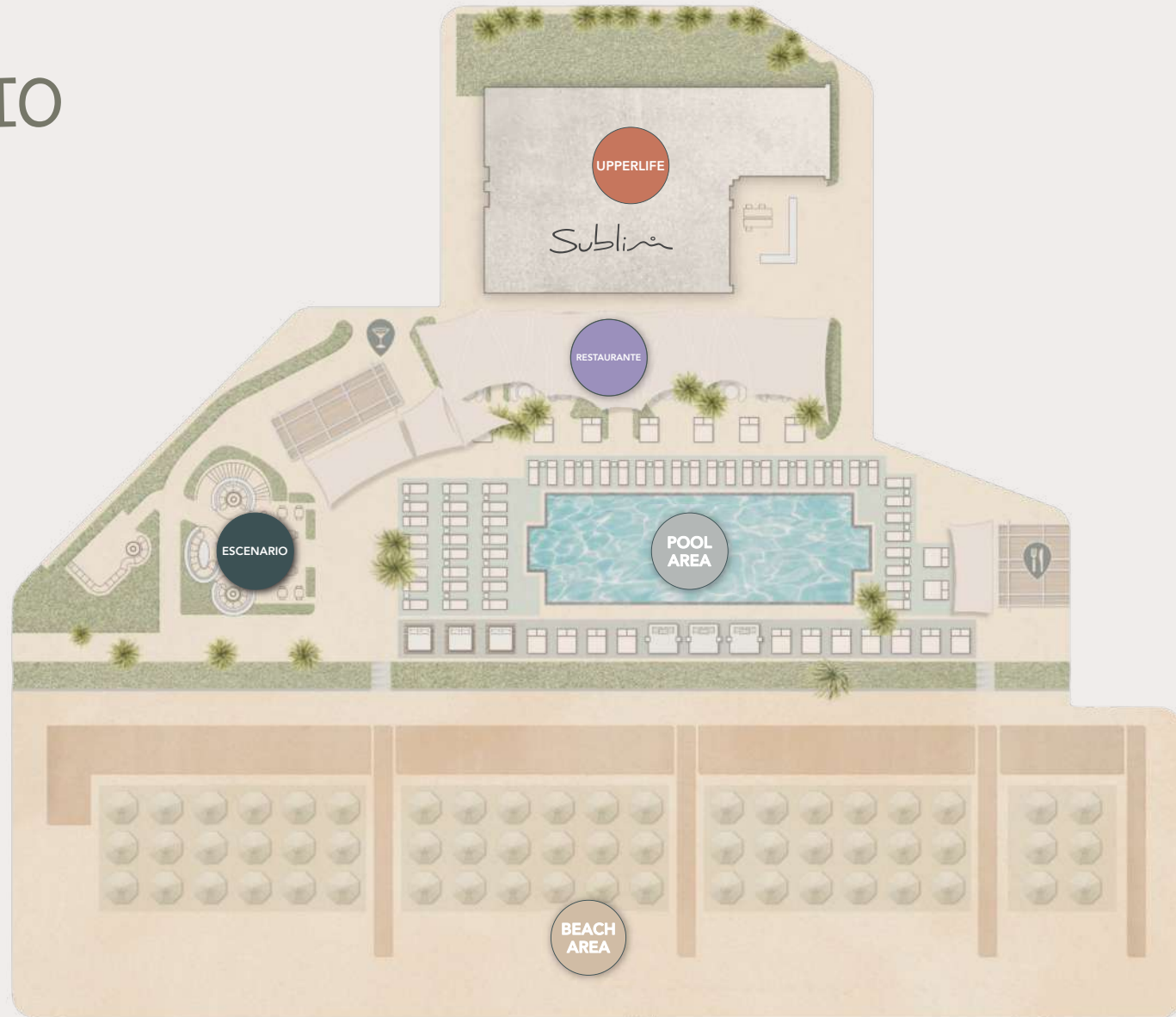
Upperlife

Sentados: 200 pax

De pie: 400 pax

En caso de que el cliente prefiera alquilar otro tipo de mobiliario, puede consultar con nuestro equipo las opciones disponibles.

CONOCE EL ESPACIO





PAQUETE DE BEBIDAS

Opciones de bebidas disponibles durante el cóctel de bienvenida y/o el servicio de almuerzo y cena.

WELCOME COCKTAIL

Duración 1 hora

BLANCO

Menade
Verdejo / D.O. Rueda

TINTO

Azabache Roble
Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADO

Marqués de Riscal
Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

De la casa

17€

BE HOUSY

Duración 2 horas

BLANCO

Menade
Verdejo / D.O. Rueda

TINTO

Azabache Roble
Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADO

Marqués de Riscal
Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

De la casa

25€

BE NEO

Duración 2 horas

BLANCO

La Poda
Sauvignon Blanc / D.O. Rueda

TINTO

Vivir Vivir
Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

ROSADO

Studio by Miraval
Grenache, Cinsault
y Rolle / I.G.P. Méditerranée

CAVA

Torelló Brut Reserva
Macabeo, Xarel·lo y Parellada

36€

BE PRESTIGE

Duración 2 horas

BLANCO

Pazo San Mauro
Albariño / D.O. Rías Baixas

TINTO

Cepa 21
Tempranillo / D.O. Ribera del Duero

ROSADO

Minuty Prestige
Grenache / A.O.C. Côtes de Provence

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

58€

Todos los paquetes incluyen refrescos, agua y cerveza.

NUESTROS CANAPÉS

5 VARIEDADES • 25€ / 7 VARIEDADES • 35€ / 10 VARIEDADES • 50€

Duración 45 minutos.

Fríos

- Carpaccio de wagyu
- Tartar de salmón con sake picante
- Gilda de anchoa
- Tosta de steak tartare
- Nigiri de salmón
- Nigiri de atún con mostaza Dijon
- Tosta de ensaladilla rusa con gambas
- Tosta de aguacate con tartar de atún de almadraba

Calientes

- Gyozas de pollo y verduras
- Berenjena con miso y yuzu
- Yakitori
- Cucharita de causa de pulpo
- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de gambas
- Mini hamburguesa de ternera
- Risotto de pasta negra y piñones
- Choco frito
- Pepito de ventresca de atún
- Chipirones fritos

Vegetariano

- Edamame picante
- Berenjena al miso
- Nigiri vegetariano
- Risotto vegetariano
- Salmorejo tradicional
- Hummus con crudités
- Gyozas de verduras

NUESTROS MENÚS

Nuestros menús están diseñados para que tú y tus invitados solo os preocupéis de disfrutar, mientras nosotros cuidamos cada detalle.

Proponemos diferentes opciones de menús adaptados a cada ocasión: bodas, comuniones, bautizos, cumpleaños, reuniones familiares y eventos de empresa. Cada menú está elaborado con productos de calidad, combinando tradición, creatividad y una presentación cuidada al máximo.

Además, ofrecemos la posibilidad de personalizar los menús según las necesidades del grupo, porque cada evento es único y merece una propuesta a medida.



NUESTROS MENÚS

MENÚ REFUGE

Entrantes

(a compartir)

Ostra aliñada

Croqueta de gamba con su tartar

Agucate acevichado

Principal

(a elegir)

Lubina asada a la parrilla
con vinagreta mediterránea

o

Entrecot a la brasa con
piquillos caramelizados

Postre

Tiramisú

85€/pp

MENÚ TRIBE

Entrantes

(a compartir)

Causa limeña de pulpo al olivo

Tosta de atún de almadraba y trufa

Steak tartare sobre tuétano

Croquetas de gambas con su tartar

Principal

(a elegir)

Lubina asada a la parrilla
con vinagreta mediterránea

o

Entrecot a la brasa con
piquillos caramelizados

o

Mezzi Paccheri ai frutti di mare

Postre

Tarta cremosa de chocolate
con helado de mango

95€/pp

MENÚ NOMAD

Entrantes

(a compartir)

Causa peruana de pulpo

Gazpacho verde con gamba blanca

Ceviche amarillo de lubina

Sardina con ajo blanco clásico

Croqueta de gamba con su tartar

Principal

(a elegir uno)

Lubina asada con vinagreta mediterránea
o
Solomillo de atún a la brasa con tirabeques

o

Solomillo de ternera con salsa
de pimienta verde

o

Entrecot premium empanado
con piquillos caramelizados

Postre

(a elegir uno)

Tarta de chocolate y avellanas
Tarta cremosa de queso con frutos rojos

120€/pp

Los platos principales deberán ser seleccionados dos semanas antes del evento, junto con el seating plan.

BARRA LIBRE

BE HOUSY

- 1 hora • **17€/pp**
- 2 horas • **30€/pp**
- 3 horas • **43€/pp**
- 4 horas • **53€/pp**

A partir de la quinta hora, cada hora tendrá un coste de 10 €/hora.

Incluye cerveza, refrescos y agua.

BLANCO

Menade, Verdejo / D.O. Rueda

TINTO

Azabache Roble, Tempranillo / D.O.Ca.

ROSADO

Marqués de Riscal, Tempranillo y Viura / D.O.Ca.

CAVA

De la casa

BE THE BAR

- 1 hora • **34€/pp**
- 2 horas • **50€/pp**
- 3 horas • **65€/pp**

A partir de la cuarta hora, cada hora tendrá un coste de 15 €/hora.

Incluye cerveza, refrescos y agua.

Vodka Eristoff

Bombay Dry Gin

Johnnie Walker Red Label / White Label

Bacardí

Cazadores Silver

BE PREMIUM

- 1 hora • **45€/pp**
- 2 horas • **65€/pp**
- 3 horas • **82€/pp**

A partir de la cuarta hora, cada hora tendrá suplemento de 17 €/hora.

Incluye cerveza, refrescos y agua.

Belvedere

Bombay Sapphire

Johnnie Walker Black Label

Havana 7

Volcán Blanco

BE COCKTAIL

45€/pp (IVA Incluido)

Elige 3 - Duración 1,5h

Mojito

Caipiriña

Espresso Martini

Pornstar Martini

Piña Colada

Daiquiri de fresa

Paloma

Pisco Sour

Aperol Spritz

Whiskey Sour

El servicio de barra libre dará comienzo una vez finalizado el almuerzo o la cena.

ESTACIONES

FROM KAI

Sashimi de atún

Salmon sashimi

Sashimi de pescado blanco

Nigiri de sake

Nigiri de akami

Nigiri de huevo trufado

Maki de atún picante

Maki akuma

Maki yasai

65 € /pax

ABOUT GREENS

Gazpacho verde

Salmorejo con
crudités frescos

Tomates cherry
de temporada aliñados

Baba ganoush

Ensalada de bulgur

Gilda vegetal

Tzatziki

25 € /pax

BBQ

Brocheta de verduras
a la parrilla

Brocheta de langostino
a la parrilla

Brocheta de pulto
a la brasa

Brocheta de pechuga de
pollo con pesto de albahaca

Pluma de cerdo con
glaseado de miso

Brocheta de contramuslo
de pollo teriyaki

50 € /pax

BOCADOS DULCES

Fruta fresca de la temporada

Mini tartaleta de
chocolate y avellana

Mini tartaleta de limón

Tartaleta individual
de tiramisú

Arroz con leche infundado
con vainilla

Mousse de fruta tropical

Cremoso de cheesecake con
frutos rojos

20 € /pax

El servicio de estación tiene una duración de una hora.



Sublim



MENÚ DE EVENTOS | 2026

ESTACIONES

QUESOS

Selección de quesos andaluces

Selección de quesos internacionales

Mermelada

Frutos secos

Picos y regañás

20€ /pax

OSTRAS

Ostras naturales

Ostras con ponzu

Ostras con chile

20 € /pax

PAELLAS

Arroz "sofrito" con marisco pelado

Arroz de pollo campero

Arroz de setas

25 € /pax

IBÉRICOS

Selección de embutidos ibéricos andaluces

Picos y regañás

20 € /pax

El servicio de estación tiene una duración de una hora.





Playa Padrón, A-7 KM, 159 29680 - Estepona
+34 682 02 10 18
sales@lagunacostadelsol.com
www.sublimbeach.com
[@sublimbeach](https://www.instagram.com/sublimbeach)