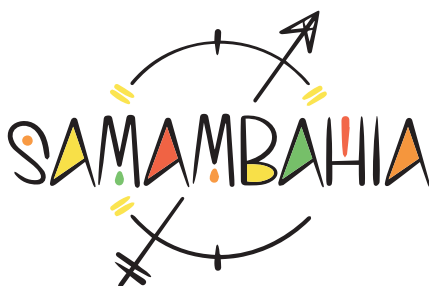


MENÚ PARA GRUPOS & EVENTOS PRIVADOS

COCINA BRASILEÑA
CON UN GUIÑO MEDITERRÁNEO,
CÓCTELES Y MÚSICA
EN EL CORAZÓN DE L'EIXAMPLE.



**MENÚS DESDE 33,90 €
POR PERSONA**
SALAS PRIVADAS
DESDE 18 HASTA 150 PERSONAS



CONTACTOS

ELIGE TU EXPERIENCIA SAMAMBAHIA

Tres formatos pensados para grupos, celebraciones, empresas y eventos privados: desde un cóctel informal hasta una experiencia premium con cocina brasileña y toques mediterráneos.

LA TRIBU — CÓCTEL INFORMAL 33,90 € por persona

Perfecto para afterworks, cumpleaños de pie y eventos dinámicos.

CUPUAÇU — CENA BRASILEÑA COMPLETA 39,90 € por persona

La opción más equilibrada para grupos que quieren cenar bien sin complicarse.

COPA COPACABANA — EXPERIENCIA PREMIUM 49,90 € por persona

Para celebraciones especiales, empresas y grupos que buscan una propuesta más completa y especial.



| MENÚ LA TRIBU |

Formato cóctel
todos los pases incluidos
+ 1 bebida por persona
33,90 € por persona

PASES SALADOS

PÃO DE QUEIJO



Panecillos brasileños de queso, crujientes por fuera y tiernos por dentro, acompañados de crema de gorgonzola y brie.

ALÉRGENOS: lactosa, huevo.

HUMMUS DE AGUACATE ESPECIADO



Hummus cremoso de remolacha con chips de verduras de temporada y un toque de miel de agave.

ALÉRGENOS: dióxido de azufre y sulfitos.

FRANGO À PASSARINHO

Pollo marinado en cerveza tostada, zumo de lima y especias, rebozado y frito al momento. Acompañado de yuca frita y salsa tártara.

ALÉRGENOS: gluten, dióxido de azufre y sulfitos.

ROCAS DE GALLITO

Croquetas cremosas de pollo a la parmesana, con mermelada de pimiento ahumado y germinados de cebolla.

ALÉRGENOS: gluten, lactosa, huevo, soja.

MINI BURGER DE PICAÑA DE GIRONA

Mini burger de picaña con cheddar, bacon y cebolla al Pedro Ximénez. Acompañada de patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: gluten, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos.



PASES DULCES

TRUFAS BRASILEÑAS DE CHOCOLATE Y COCO

Brigadeiro y beijinho: cremoso y goloso.

ALÉRGENOS: lactosa, frutos de cáscara.

CUCHARA DE MARACUYA

Cuchara rellena de crema de fruta de la pasión con teja de caramelo.

ALÉRGENOS: lactosa.



MENÚ COPUAÇU

Entrantes para compartir
+ principal a elegir + postre + bebida
39,90 € por persona

ENTRANTES – A COMPARTIR

PÃO DE QUEIJO RECIÉN HORNEADO

Panecillos brasileños de queso, crujientes por fuera y tiernos por dentro, acompañados de crema de gorgonzola y brie.

ALÉRGENOS: lactosa, huevo.

TOTOPOS ARTESANALES GRATINADOS

Totopos crujientes con queso fundido, jalapeños, pico de gallo, guacamole, carne mechada de cerdo y un toque de feijoada brasileña.

ALÉRGENOS: lactosa, mostaza.

SUPLEMENTO OPCIONAL: TORREZNO DE SORIA

2,90 € por persona

Torrezno de Soria extra crujiente con vinagreta brasileña de pimientos, cebolla, vinagre y ajo.

ALÉRGENOS: dióxido de azufre y sulfitos.

PRINCIPAL — A ELEGIR

STROGONOFF DE FRANGO BRASILEIRO

Pollo marinado y salteado en salsa cremosa de tomate, nata y champiñones frescos. Acompañado de arroz blanco y patatas paja artesanales.

ALÉRGENOS: lactosa, mostaza.

PECARI

Costilla Duroc asada a baja temperatura durante 6 horas, glaseada con la BBQ secreta de la yaya y rematada con cebolla crujiente. Acompañada de patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: gluten, soja, pescado, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos.

ESCONDIDINHO DA VÓ

Puré de yuca y patata, relleno de carrillera de ternera mechada estilo “asado de panela” y cubierto con queso fundido. Una receta familiar pasada de generación a generación.

ALÉRGENOS: lactosa.

SUPAY

Burger de picaña y vaca vieja, pan brioche de yuca, cheddar, bacon crujiente, mayonesa amazónica y mermelada picante. Un golpe dulce, ahumado y picante. Acompañada de patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: gluten, huevo, soja, lactosa, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

PACHAMAMA

Burger vegetal de quinoa roja, arroz y setas, con guacamole, rúcula fresca y chifles de plátano. Una opción vegana, ligera y con carácter. Acompañada de patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: dióxido de azufre y sulfitos.

POSTRES — A ELEGIR

ARROZ CON LECHE DE COCO Y CANELA

Arroz meloso cocinado con leche de coco, ralladura de lima y canela.

ALÉRGENOS: lactosa, frutos de cáscara.

TRUFAS BRASILEÑAS: BRIGADEIRO Y BEIJINHO

Dulces brasileños de chocolate y coco, intensos, cremosos y golosos.

ALÉRGENOS: lactosa, frutos de cáscara.

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA

Selección de frutas frescas de temporada.



MENÚ COPA COPACABANA



Entrantes para compartir
+ principal a elegir + postre + bebida
49,90 € por persona

ENTRANTES – A COMPARTIR

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA 60 DÍAS

Finas láminas de picaña madurada, terminadas con sal Maldon, pimienta recién molida y AOVE. Puro producto.

ALÉRGENOS: gluten.



YUCA CRUJIENTE

Yuca dorada y extra crujiente, acompañada de nuestra salsa tártara vegana de la casa.

SUPLEMENTO OPCIONAL: ROCAS DE GALLITO

2,90 € por persona

Croquetas cremosas de pollo a la parmesana, con mermelada de pimiento ahumado y germinados de cebolla.

ALÉRGENOS: gluten, lactosa, huevo, soja.

PRINCIPAL — A ELEGIR

KAWA-HIVA ACEBOLLADA

Picaña de Girona flameada con Cachaça y cebolla dulce. Acompañada de arroz blanco, farofa y yuca frita. Tradición brasileña con carácter.

MOQUECA BAHIANA

Guiso de corvina en leche de coco, con tomate, pimienta, cebolla y cilantro. Acompañado de arroz blanco y chips de plátano macho.

ALÉRGENOS: pescado, dióxido de azufre y sulfitos.

A FOGO LENTO

SUPLEMENTO + 4,90 € por persona

Costilla de ternera cocinada a baja temperatura durante 6–8 horas, glaseada en su propio jugo y salsa de carne con especias. Acompañada de patatas fritas y arroz blanco.

ALÉRGENOS: mostaza.

NUKAK PARMESANA

Pechuga de pollo marinada 24 horas, rebozada con panco y gratinada con salsa de tomate de la yaya y mozzarella. Acompañada de parmesano, rúcula y patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: gluten, soja, huevo, lactosa, dióxido de azufre y sulfitos.

RORAIMA

Burger premium de picaña y vaca vieja, pan de yuca, queso fundido, carne mechada y cebolla crujiente. Contundente y sabrosa.

ALÉRGENOS: gluten, huevo, soja, lactosa, mostaza, cacahuetes, dióxido de azufre y sulfitos.

BRASA TROPICAL

Tofu a la brasa salteado con verduras frescas, salsa casera de tomate y especias mediterráneas. Sencillo, equilibrado y lleno de sabor.

ALÉRGENOS: soja, dióxido de azufre y sulfitos.

POSTRES — A ELEGIR

CREMA CATALANA DE MARACUYÁ

Crema catalana con maracuyá fresco y teja de caramelo de fruta de la pasión.

ALÉRGENOS: lactosa, huevo.

TARTA DE QUESO BRASILEÑA

Tarta de queso cremosa con cobertura de relish de mango y crumble de castaña de Brasil tostada.

ALÉRGENOS: lactosa, huevo, gluten, frutos de cáscara.



BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA
Selección de frutas frescas de temporada.





MENÚ LITTLE SAMAMBAHIA

Menú infantil para niños de 4 a 14 años
Primero + principal
+ postre + bebida “refresco o agua”
15,90 € por niño

PRIMERO

LÁGRIMAS DE POLLO CRUJIENTES

Lágrimas de pollo marinadas y fritas en panko extra crujiente, acompañadas de la salsa barbacoa casera de la yaya Florencia.

ALÉRGENOS: gluten, huevo, soja, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

PRINCIPAL

HAMBURGUESA DE PICAÑA DE GIRONA

Burger de picaña de Girona de 120 g, con pan brioche de yuca y patata, lechuga fresca, tomate, queso cheddar y bacon crujiente. Acompañada de patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: gluten, huevo, lactosa, soja, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

POSTRE

BRIGADEIROS BRASILEÑOS

Trufas artesanales de chocolate y coco.

ALÉRGENOS: lactosa, frutos de cáscara.



MENÚ LITTLE SAMAMBAHIA VEGGIE

Menú infantil para niños de 4 a 14 años
Primero + principal
+ postre + bebida “refresco o agua”
15,90 € por niño

PRIMERO

PIRAGUA DE YUCA

Crujiente de yuca frita, dorada por fuera y suave por dentro, acompañada de salsa tártara vegana.

ALÉRGENOS: mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.

PRINCIPAL

HAMBURGUESA VEGANA SAMAMBAHIA

Burger vegetal de quinoa roja, arroz, tomate semiseco, champiñones y albahaca, acompañada de guacamole, lechuga fresca, tomate y crujiente de plátano macho. Servida con patatas fritas a las finas hierbas.

ALÉRGENOS: dióxido de azufre y sulfitos.

POSTRE

BROCHETA DE FRUTAS DE TEMPORADA

Selección de frutas frescas de temporada.



OPCIONES DE BARRA LIBRE

"MÍNIMO 2 HORAS"



Modalidad	Incluye	Precio / hora / persona
Básica	Cerveza + refrescos	9,90 €
Clásica	Cerveza + refrescos + vinos	11,90 €
Premium	Vinos, cava, vermut y combinados	19,90 €
Deluxe	Combinados + cócteles personalizados	29,90€

Recomendación Samambahia:
para cumpleaños y fiestas privadas, la opción Premium suele ser la más equilibrada.

CONDICIONES DE RESERVA

Concepto de reserva:

Nombre de la reserva + fecha del evento.

Confirmación de reserva:

La reserva quedará confirmada al recibir el pago del 50 % del importe total mediante transferencia bancaria, tarjeta en el establecimiento o efectivo.

Pago final:

El 50 % restante deberá abonarse 72 horas antes del evento.

En caso de pago por transferencia, deberá realizarse mediante transferencia inmediata. El importe deberá estar recibido en nuestra cuenta como mínimo 48 horas antes del evento.

Número de comensales:

Se aceptan modificaciones en el número de asistentes hasta 48 horas antes del evento.

Elección de platos:

La elección de platos principales y postres deberá enviarse como mínimo 48 horas antes del evento, indicando la selección de cada comensal.

No asistencia el día del evento:

No se realizan devoluciones por no asistencia el día del evento.

Forma de pago:

Transferencia bancaria, tarjeta en el establecimiento o efectivo.

Los datos bancarios se facilitarán una vez iniciada la reserva.



SALA PRIVADA & SERVICIOS ADICIONALES

ESPECIFICACIONES DE LA SALA

Capacidad:

Formato sentado: de 20 a 90 personas.

Formato cóctel: de 120 a 150 personas.

Equipamiento:

Escenario para música en directo.

Sonido e iluminación incluidos.

4 altavoces distribuidos en la sala.

Controlador de sonido desde el escenario.

Iluminación:

Focos regulables en el escenario.

Luces tipo fiesta / discoteca.

Luces regulables en toda la sala.



SERVICIOS ADICIONALES

DJ:

A partir de 200 € por 3 horas.

Precio final a confirmar según disponibilidad y perfil del DJ.

Micrófonos + proyector:

2 micrófonos + proyector por 50 € la sesión.

Pasteles personalizados:

A partir de 50 € / kg.

Precio final según sabor, decoración y tamaño.

Sillas y mesas plegables:

Precio a determinar según condiciones de la reserva, montaje y necesidades del evento.

