

WINTER BUSINESS MENU

During the months of **November and December** (excluding the festive holidays), we are delighted to welcome you and your guests for a specially curated **Business Menu**. Perfect for celebrating the end of the year with colleagues or expressing appreciation to valued clients and partners.

At Moosa Bay, we are always happy to adapt the experience to your wishes – from drinks and food to timing and atmosphere – ensuring it perfectly suits your group's needs.

LIVE MUSIC

We can make your celebration extra magical with live music! Choose a DJ from €200, a lively show between €300 and €500, or a sparkling piano act from €800. Everything is possible to create unforgettable moments together and memories that last a lifetime!

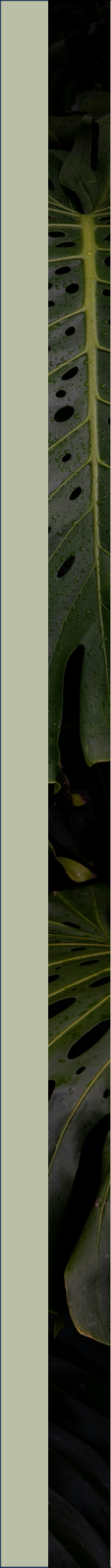
WELCOME DRINK WITH FINGER-FOOD

To elevate the experience, we offer the option to begin your lunch or dinner with a **welcome drink, (home made sangria + cava)** accompanied by a selection of refined **finger food bites (4 pieces)** – the ideal way to toast together in a relaxed atmosphere before sitting down at the table.

€ 20 p,p.

NOTES & CONDITIONS

- All prices are per person, including VAT and excluding a 10% service charge.
- To secure your booking, we kindly ask for a 50% deposit one week before the reservation date.
- The final number of guests can be confirmed up to 48 hours in advance.
- We are always happy to personalize the menu, drinks, and details to make your event just the way you envision it.



MOOSA BAY

MARBELLA

ENTREÉS TO SHARE

Avocado Hummus
Cauliflower Bravas
Pimientos de Padrón
Selection Of Iberico Meats

Fresh Herb Za'atar Salad & Grilled Turkish Bread
Romesco & Spicy Mayo
Charred Peppers, Peanut & Crispy Onion Crumb
Olives & Cheese

MAINS (TO CHOOSE)

Moosa Burger
Mayo,
Chicken Souvlaki

Poke Bowl

Applewood Smoked Cheddar, Green Peppercorn
Tomato, House Pickle & Fries
Lava Salt, Roasted Lemon Oil, Garlic Labneh &
Cucumber
Salmon or Tuna

DESSERT

Chefs Selection of Moosa Bay Desserts

WINE CELLAR (1/2 BOTTLE PER PERSON)

Pinot Grigio Blush delle Venezie
ABCD (D.O. Rueda-Verdejo
Montecastrillo Roble Castilla y Leon - Tempranillo

Menu Sunset - 60€
moosabay.com

MOOSA BAY

MARBELLA

ENTREÉS TO SHARE

Cauliflower Bravas
Pimientos de Padrón
Lamb Meatballs
Tuna Tataki
Wagyu Croquettes

Romesco & Spicy Mayo
Charred Peppers, Peanut & Crispy Onion Crumb
Spiced Tomato Sauce, Mint & Feta

MAINS (TO CHOOSE)

- Argentinian Rib Eye
- Sea Bass
- Dragon Sushi Roll
- Grilled Spatchcock Chicken

Asparagus, Fries & Cafe De Paris Butter
Chorizo, Potato, Samphire & Bilbaina Sauce
Panko Prawn, Kampyo, Cream Cheese, Avocado,
Japanese Mayo & Shiso Sauce

DESSERT

Chefs Selection of Moosa Bay Desserts

WINE CELLAR (1/2 BOTTLE PER PERSON)

Pinot Grigio Blush delle Venezie
ABCD D.O. Rueda-Verdejo
Montecastrillo Roble Castilla y Leon – Tempranillo

Menu Seabreeze - 85€
moosabay.com

COMIDAS DE EMPRESA

Durante los meses de noviembre y diciembre (exceptuando los días festivos), estaremos encantados de darles la bienvenida junto a sus invitados con un Menú de Empresa especialmente diseñado. Una opción perfecta para celebrar el final de año con compañeros de trabajo o para mostrar agradecimiento a clientes y socios.

En Moosa Bay nos adaptamos siempre a sus deseos: desde las bebidas y la propuesta gastronómica hasta los tiempos y la atmósfera, asegurando que la experiencia encaje a la perfección con las necesidades de su grupo.

MÚSICA EN VIVO

Podemos hacer que tu celebración sea aún más especial con música en vivo. Elige un DJ desde 200 €, un show animado entre 300 € y 500 €, o un brillante espectáculo de piano desde 800 €. Todo es posible para crear momentos inolvidables juntos y recuerdos que duren toda la vida.

BEBIDA DE BIENVENIDA + PICOTEO

Para elevar la experiencia, ofrecemos la opción de comenzar su almuerzo o cena con una copa de bienvenida (sangría casera y cava) acompañada de una selección de elegantes bocados (4 piezas). La forma ideal de brindar juntos en un ambiente relajado antes de sentarse a la mesa.

€ 20 p,p.

CONDICIONES

- Todos los precios son por persona, incluyen IVA y excluyen un 10% de cargo por servicio.
- Para garantizar su reserva, solicitamos un depósito del 50% una semana antes de la fecha.
- El número final de comensales podrá confirmarse hasta 48 horas antes del evento.
- Estamos siempre encantados de personalizar el menú, las bebidas y los detalles para que su celebración sea exactamente como la imagina.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Hummus de Aguacate
Bravas de Coliflor
Pimientos de Padrón
Selección de Ibéricos

Ensalada de Za'atar & Pan Turco
Romesco & Mayo Picante
Pimientos Asados, Cacahuetse & Cebolla Crispy
Aceitunas y Queso

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Moosa Burger

Pollo Souvlaki

Poke Bowl

Cheddar Ahumado, Pimienta Verde, Mayo,
Tomate, Encurtidos & Patatas Fritas
Sal de Lava, Aceite de Limón Asado, Ajo,
Labneh & Pepino
Salmón o Atún

POSTRES

Selección de postres

BODEGA (1/2 BOTELLA POR PERSONA)

Pinot Grigio Blush delle Venezie
ABCD (D.O. Rueda-Verdejo
Montecastrillo Roble Castilla y Leon - Tempranillo

MENU SUNSET - 60€

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Bravas de Coliflor
Pimientos de Padrón
Albóndigas de Cordero
Tataki de Atún
Croquetas de Wagyu

Romesco & Mayo Picante
Pimientos Asados, Cacahuetse & Cebolla Crispy
Salsa de Tomate, Hierbabuena & Feta

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Rib Eye Argentino
Lubina
Dragon Sushi Roll

Espárrago, Patatas & Mantequilla Café de París
Chorizo, Patatas, Bilbaina de Hijono
Gamba en Tempura, Kampyo, Queso Crema,
Aguacate, Mayo Japonesa & Salsa de Shiso

Pollo Deshuesado al Horno

POSTRE

Selección de Postres

BODEGA (1/2 BOTTELLA POR PERSONA)

Pinot Grigio Blush delle Venezie
ABCD D.O. Rueda-Verdejo
Montecastrillo Roble Castilla y Leon – Tempranillo

MENÚ SEABREEZE - 85€