



GRUPOS Y EVENTOS

Málaga

Málaga, ciudad de historia, cultura y tradición. Sinónimo de cercanía y afán de celebrar, tanto las grandes ocasiones como los simples placeres del día a día.

Una ciudad al borde del Mediterráneo que combina a la perfección su legado histórico con un ambiente contemporáneo, proporcionando un telón de fondo singular y versátil para celebrar un evento inolvidable. Con más de 300 días de sol al año, Málaga se ve envuelta de cielos azules y bañada por la cálida luz del sol, asegurando una experiencia excepcional para cualquier ocasión.



Aeropuerto de Málaga Costa del Sol - Palacio Solecio 20-30 min.

Estación tren María Zambrano - Palacio Solecio 15 min.

AVE Málaga- Madrid 2h 30 min.



Palacio Solecio

Situado en la histórica Calle Granada, Palacio Solecio es un tesoro arquitectónico del siglo XVIII transformado en un encantador hotel boutique. El palacio que perteneció al genovés Félix Solecio ha sido minuciosamente restaurado, rescatando elementos auténticos y preservando su esencia original que se puede sentir en su patio abovedado, en las luminosas y elegantes habitaciones, y en el ambiente íntimo y señorial que recorre el palacio.

El hotel boutique cuenta con un total de 116 habitaciones ubicadas entre el antiguo palacio y el nuevo edificio. Este último refleja la grandeza de la cultura de la ciudad en cada rincón del espacio, con una decoración que combina elementos arquitectónicos únicos y un aire contemporáneo que le envolverán en una atmósfera singular. En su azotea, los huéspedes podrán disfrutar de un cóctel bajo el cielo azul de Málaga o aprovechar sus 300 días de sol al año en la piscina. Descubra un espacio concebido para brindarle el máximo confort y un lujo refinado.



Reuniones y eventos








Palacio Solecio dispone de dos salones con luz natural ideados para celebrar eventos a medida. Ambos se encuentran en la planta baja del palacio y están equipados con wifi, pantallas planas, sistemas de sonido, así como control individual de intensidad de luces y climatización.

Para aquellos que deseen aprovechar el agradable clima de Málaga, también contamos con un patio andaluz con elementos restaurados del siglo XVIII, donde disfrutar de eventos de cóctel o coffee breaks.



Ubicados en la planta baja del edificio, los espacios para eventos de Palacio Solecio son el marco perfecto para reuniones, conferencias y celebraciones de todo tipo. Equipados con las últimas tecnologías, estos espacios ofrecen comodidad y versatilidad. Con una conexión WIFI estable y rápida, acceso a Internet por cable con una impresionante velocidad de carga y descarga de 600 MB y pantallas planas con conexión HDMI, le garantizamos que sus presentaciones y reuniones se desarrollarán con fluidez.

Además, nuestro sistema de sonido de alta calidad y el control de la intensidad de la luz le permiten personalizar su experiencia en estos espacios. La climatización con regulación individual también se ajusta a sus preferencias, garantizando un entorno óptimo para cada ocasión. Estos espacios están diseñados para ofrecer un entorno técnico y funcional para sus eventos.

SALÓN	M ²	FEET	DIMENSIONES	ALTURA							
De Cózar	54	592	12x4,5m	2,34	40	20	26	40	20	24	45
Galveston	43	462,8	10x4,3m	2,32	24	16	16	24		18	30



Gastronomía

El palacio alberga el reconocido **restaurante Balausta**, con el chef José Carlos García, galardonado con una estrella Michelin, y el jefe de cocina Sergio Solano al frente de los fogones. Guiados por la filosofía de resaltar los sabores locales y de temporada, la oferta gastronómica de Balausta destaca por la tradición y originalidad que se refleja en cada plato. En su patio porticado y sus interiores de esencia andaluza, Balausta celebra la cultura gastronómica malagueña, siempre con una mirada al futuro. Además, disponemos de la posibilidad de crear menús de grupos que puede consultar [aquí](#).



Coffe Break 1

Mini bollería
Bizcocho de manzana
Macedonia de frutas de temporada
Café e infusiones
Zumo de naranja natural y agua

15€

Coffe Break 2

Mini bollería
Bizcocho de manzana
Macedonia de frutas de temporada
Mini sándwich mixto
Café e infusiones
Zumo de naranja natural y agua

17€

Coffe Break 3

Mini bollería
Mini brownie
Selección de pastas
Rocas de chocolate y frutos secos
Café e infusiones
Zumo de naranja natural y agua

18€

Complementos

Loquitas de Málaga 1€
Pastas variadas 1€
Mini sándwich mixto 2€
Mini sándwich vegetal 2€
Mini mollete de jamón ibérico y tomate 3€
Mini mollete de pavo, aguacate y queso crema 2,50€
Rocas de chocolate y frutos secos 2€
Pudding de chía 2€
Macedonia de frutas de temporada 2€
Yogurt con granola 2€
Mini brownie 2€
Mini rombitito de salmón ahumado y salsa tártara 3€
Tortilla de patatas y cebolla 1,50€
Licuado de frutas de temporada 2,50€
Suplemento refrescos 4€

Coffee Break Líquido

Café e infusiones
Zumo de naranja natural y agua

12€

Servicio permanente de bebidas

Café e infusiones, zumo de naranja natural y agua

Media jornada (4h)

12€

Jornada completa (8h)

18€

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO / MÍNIMO 10 PERSONAS / DURACIÓN SERVICIO: 30 MINUTOS



Cóctel Finger I

Ajoblanco malagueño, tomate especiado
y polvo de maíz

Corte de foie, mango y naranja

Porra antequerana con huevo de codorniz
y atún en escabeche

Brandada de bacalao

Ensaladilla rusa con langostinos y su mahonesa
emulsionada con AOVE

Croquetas de jamón Ibérico Dehesa de los Monteros

Arroz meloso de pulpo a la brasa con ali oli
de pimentón de La Vera

Mini búrguer de ternera

Rabo de toro estofado

Pastel de patata y bacon prensado
y frito con un tartar de salchichón

POSTRE

Bombones y Rocas de Chocolate

Tres texturas de fresa

55€

Cóctel Finger II

Ajoblanco malagueño, tomate especiado
y polvo de maíz

Corte de foie, mango y naranja

Porra antequerana con huevo de codorniz
y atún en escabeche

Tosta de sardina con mutabal

Taquito de salmón ahumado sobre blini con cebollita
encurtida y emulsión de eneldo y albahaca

Ensaladilla rusa con langostinos y su mahonesa
emulsionada con AOVE

Cremita de calabaza, sus pipas y vinagre de jerez

Fideos tostados, langostinos y ali oli

Pato confitado con cremoso de lentejas

Pulpo a la brasa con una salsa romesco
con toques picantes

Caldillo de pintarroja con patata y almeja

Mini búrguer de ternera

POSTRE

Bombones y Rocas de Chocolate

Profiteroles

Tres texturas de fresa

65€

Cóctel Finger III

Quesos de cabra D.O. Málaga

Jamón ibérico con sus tostas de tomate
y aceite de oliva

Ajoblanco malagueño, tomate especiado
y polvo de maíz

Corte de foie, mango y naranja

Tartar de lubina, manzana y mostaza

Gazpacho de remolacha, pipirrana vegetal
y granos de granada agridulce

Ensaladilla rusa con langostinos y su mahonesa
emulsionada con AOVE

Cremita de calabaza, sus pipas y vinagre de jerez

Buñuelo de bacalao en tinta de calamar

Patata brava con cebolla caramelizada y tío pepe

Croquetas de jamón Ibérico Dehesa de los Monteros

Pato confitado con cremoso de lentejas

Caldillo de pintarroja con patata y almeja

Carrillera de ibérico con cremoso de batata

POSTRE

Rocas y bombones de chocolate

Profiteroles

Tres texturas de fresa

75€

Bodega incluida

Vino blanco Peces de Ciudad, D.O. Rueda

Vino tinto Peces de Ciudad D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua

Bodega premium

Vino blanco Guitian sobre Lías D.O. Valdehorras

Vino tinto Pago del Espino D.O. Sierras de Málaga

Suplemento 12€

PRECIO POR PERSONA. IVA INCLUIDO // MÍNIMO 15 PERSONAS / DURACIÓN SERVICIO CÓCTEL I Y II: 1 HORA / DURACIÓN SERVICIO CÓCTEL III: 1 HORA Y 30 MINUTOS



MENÚ GRUPO I

ENTRANTE

Porra antequerana con huevo de codorniz y atún en escabeche

PRINCIPAL

Lomo de bacalao confitado, hojas de espinacas pochadas
y salsa de azafrán

o

Terrina de ternera guisada con su jugo de cocción, puré de patatas asadas
y compota de ciruelas y avellanas

POSTRE

Tarta Ópera, crumble de galleta y ganache de chocolate y canela

55€

MENÚ GRUPO III

ENTRANTE

Sopa Viña AB de cigalas de la Caleta de Vélez con tirabeques
y dados de patata confitada

PRINCIPAL

Suprema de salmón al jospers con bilbaína, zanahoria morada
de Cuevas Bajas y quinoa crujiente

o

Solomillo de cerdo ibérico de bellota Dehesa de los Monteros,
gazpachuelo de su jugo y castaña en dos versiones

POSTRE

Bienmesabe antequerano

75€

Bodega incluida

Vino blanco Peces de Ciudad, D.O. Rueda

Vino tinto Peces de Ciudad D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua

MENÚ GRUPO II

ENTRANTE

Crema tibia de calabaza ahumada, ravioli de calabacín relleno de verduritas
y cigala a la brasa

PRINCIPAL

Lomo de merluza al vapor, caldillo de pintarroja y almejas del Cantábrico

o

Taco de cochinito asado a la naranja, shiitake y gajos de manzana glaseada

POSTRE

Pastelito de praliné, tierra de cacao y helado de Gianduja

65€

MENÚ GRUPO IV

APERITIVO

Corte de Foie mi-cuit, tartar de mango de la Axarquía, gel de naranja
y hojas de rúcula selvática

ENTRANTE

Vichysoisse al estragón con vieras a la brasa y puerro a baja temperatura

PRIMERO

Lomo de Lubina a la brasa con velouté de berberechos y acelgas de la huerta de Coín

SEGUNDO

Tournedó de vaca con risotto de boletus trufado y salsa bordalesa

POSTRE

Coulant de chocolate y avellana, sopa de yogurt y chocolate blanco
acompañado de sorbete de mango

85€

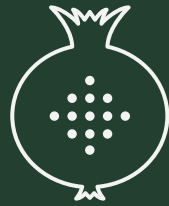
Bodega premium

Vino blanco Guitian sobre Lías D.O. Valdeherras

Vino tinto Pago del Espino D.O. Sierras de Málaga

Suplemento 12€





PALACIO
SOLECIO
MÁLAGA

Calle Granada 61 - 29015, Málaga

+34 952 222 000

eventos@palaciosolecio.com

www.palaciosolecio.com