

Menús

Nuestro buffet

Estos menús incluyen el pack de bebidas I en el precio

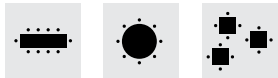
Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para un mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Montajes Exterior



Montajes interior



Salad Bar

- Ensalada ecológica de verduritas ibicencas
- Ensalada capresse de burrata, tomate y albahaca
- Ensalada de rúcula, scamorza e higos
- Ensalada de canónigos y rúcula con pera y jamón de pato
- Ensalada payesa
- Ensalada de quinoa, dátiles y cítricos
- Cous cous de vegetales al aroma de hierbas

Sopas

- Sopa fría de calabaza y crujiente de pan
- Gazpacho de mango
- Crema fría de puerros con aroma de trufas

Entrantes fríos

- Coca ibicenca con queso de cabra
- Surtidos de wrap (vegetales, pollo, aguacate, queso fresco y salmón)
- Focaccia de cebolla y romero
- Tabla de patés con encurtidos
- Embutidos ibéricos con pan de coca con tomate
- Surtido de quesos con sus mermeladas
- Melón con jamón y olivas negras
- Chupa chup de codorniz en escabeche de jengibre
- Carpaccio de ternera con vinagreta, tomates y berros
- Hojaldre de salmón, ensalada de huevo y su caviar
- Tartar de atún con tomate y aguacate
- Roast beef con manzana caramelizada



Nuestro buffet

Estos menús incluyen el pack de bebidas I en el precio

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para un mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Montajes Exterior



Montajes interior



Arroces y Pastas

Paella mixta o de verduras

Arroz ciego de marisco

Arroz de bogavante

Risotto de ceps y jamón ibérico

Rigatoni a la napolitana

Fusilli al prosciutto fungi

Espagueti con almejas y berberechos

Pescados

Bacalao con dados de de calabaza y comino

Salmón al grill con crema de acedera

Rape asado con noodles de gambas

Lomo de atún al grill con piperrada, soja y jengibre

Mero al txacoli con espárragos trigueros

Lomo de dorada con estofado de hinojos y tomates asados

Carnes

Pollo al limón con olivas verdes y tomatitos asados

Gulash a la húngara con arroz pilaf

Cordero estofado con ciruelas, dátiles y cous cous

Solomillo de cerdo ibérico con puré de calabaza y salsa de frutos secosl

Confit de pato con pera e higos ibicencos

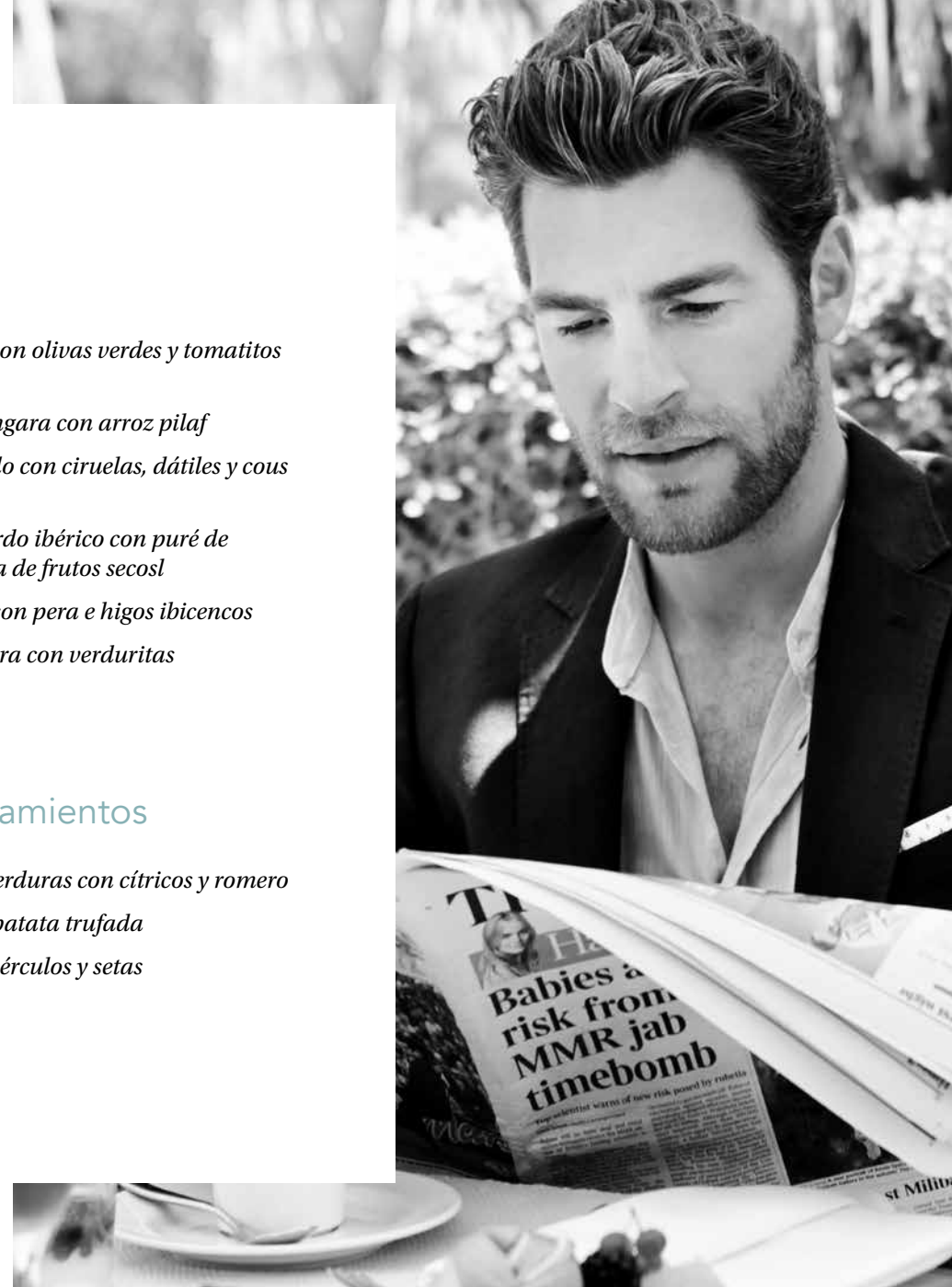
Meloso de ternera con verduritas

Acompañamientos

Parrillada de verduras con cítricos y romero

Parmentier de patata trufada

Salteado de tubérculos y setas



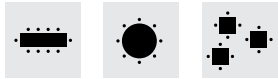
Nuestro buffet

Estos menús incluyen el pack I de bebidas en el precio.

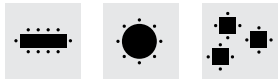
Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para un mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Montajes Exterior



Montajes interior



Postres

Brownie de chocolate con salsa de maracuyá

Fresas con nata y sirope de arce

Tiramisú de Bayleis

Crema de vainilla, toffee y nueces caramelizadas

Brochetas de fruta con polvo de frambuesas

Mouse de chocolate negro al aroma de naranja

Crema catalana

Deconstrucción de cheesecake

Estaciones

Barbacoa de carne	6€
Barbacoa de marisco	9€
Mejicana	6€
Sushi	8€
Mini burgers	6€
Café	3€

Opción I

3 ensaladas, 1 sopa, 3 fríos, 1 arroz, 1 carne, 1 pescado, 1 acompañamiento y 3 postres

Precio: 41€

Opción II

4 ensaladas, 1 sopa, 3 fríos, 1 arroz y 1 pasta, 1 carne, 1 pescado, 1 acompañamiento y 4 postres

Precio: 47€

Opción III

4 ensaladas, 1 sopa, 4 fríos, 2 arroz y 2 pasta, 2 carnes, 2 pescados, 2 acompañamientos y 4 postres

Precio: 55€

Un finger buffet

Estos menús incluyen el pack I de bebidas.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para un mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Duración 1 hora y 45 minutos.

Montajes Exterior



Montajes interior



Finger buffet I

Salad Bar

Quinoa, ciruelas, anacardos y vinagreta de cítricos y miel

Rúcula, canónigos, pera confitada y jamón de pato

Ensalada de roast beef, mango y vinagreta de soja, sésamo y jengibre

Fríos

Gazpacho de melocotón

Dips de vegetales con hummus

Quesos con grisines y mermelada de naranja amarga

Coca de queso de cabra, tomate, orejones e higos

Tataki de salmón, mayonesa de aguacate y sésamo

Calientes

Brocheta langostino con mayonesa de curry y mango

Brocheta de salmón con puré de apio y teriyaki de cítricos

Risotto de boletus y jamón ibérico

Presa ibérica con glaseado de vino tinto

Postres

Crema catalana con crumble de galleta y fresas

Brownie de chocolate con coulis de maracuyá

Brochetitas de fruta fresca con polvo de frambuesa

Precio: 50€

Finger buffet II

Salad Bar

Ensalada de tomates variados con atún ahumado y aceituna de Aragón

Ensalada de burrata con remolacha y col lombarda

Ensalada de la huerta con brotes, crudités y vinagreta de mostaza

Fríos

Jamón ibérico DO con pan de coca con tomate

Ceviche de mercado

Salmón marinado con queso fresco, eneldo y cítricos

Foie mi cuit, chutney de mango, especias y frambuesa

Steak tartar con infusión de soja, wasabi y jengibre

Tartar de atún, aguacate y sésamo

Calientes

Langostinos con menta, yogur y comino

Gua bao de pato con salsa hoisin

Espuma de patata trufada con virutas de jamón ibérico

Pulpo crocante con mayonesa de kimchi

Tacos de pollo payés teryaki

Postres

Copa catalana

Piña colada con cremoso de chocolate blanco

Fresas con nata, merengue y menta

Precio: 57€

Una comida o cena informal

Estos menús incluyen el pack de
bebidas I.

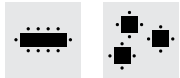
Todos nuestros precios son con IVA
incluido.

Precios para mínimo de 8 personas,
para tamaños inferiores consultar.

Montajes Exterior



Montajes interior



Entrantes

Ensalada verde con aguacate, apio, manzana verde crujiente, nueces de macadamia y vinagreta de miel	17€
Ensalada estilo Thai con tataki de atún, mango, pepino, zanahoria y vinagreta de soja, sésamo y jengibre	17€
Ensalada de lenteja roja, dátil, apio y vinagreta de miel, cítricos y menta	16€
Milhojas de verduras asadas con burrata y tomillo	15€
Espárragos blancos de navarra con espuma de leche y aceite de trufa	15€
Gazpacho de mango, crujiente de pan rústico, langostinos y flores	15€
Crema de celery con vieira, lima y avellana	17€

Pastas

Pappardelle con pesto de nueces y albahaca	19€
Rigattoni, tomates cherry asados, burrata y tapenade de aceitunas de kalamata	20€

Carnes

Pierna de cordero con patatas asadas con azafrán, remolacha y yogur con menta	23€
Solomillo de ternera, patata local, espárragos, ceps y puré de cebolla caramelizada	26€
Pollo payés, puré de zanahoria y jugo de carne	22€

Pescados

Salmón asado con ensalada de hinojo, cítricos, espárragos verdes y guisantes frescos	25€
Corvina asada con hummus, espárrago verde y blanco y cebolla japonesa con aceite de rúcula	23€
Merluza, puré de zanahoria y vainilla, arroz negro y cítricos	24€

Postres

Sopa de coco y chocolate blanco con piña y mango caramelizado	8€
Crema de vainilla, toffee, streuzel y nueces caramelizadas	7€
Tarta de queso, sirope especiado y mermelada de ruibarbo y albaricoque	8€

Nuestras comidas o cenas para compartir

Estos menús incluyen el pack de
bebidas I incluido en el precio.

Todos nuestros precios son con IVA
incluido.

Precios para máximo de 36 personas.

Montajes interior



Menú clásico

Tartar de sirvia con mango y papaya

Piruletas de queso idiazábal

*Pulpo con papada ibérica, crujiente de
pimiento y salsa de pimentón de la Vera*

Croquetas de trufa cremosas

Tartar de ternera con crocante de pimiento

Espuma de coco, membrillo y piña

Precio: 50€

Menú del mar

*Tataki de pez mantequilla con
salsa de cilantro y miel*

*Gambas al vapor con polvo de
plancton*

Zamburiñas Rockefeller

*Taco de bogavante con
chimichurri*

Navajas con aceite de hierbas

*Salmón marinado y blinis de
patata*

*Macedonia de frutos rojos con
aceite balsámico y espuma
baileys*

Precio: 55€



Cenas de Gala

Nuestros menús de gala incluyen decoración floral personalizada

Estos menús no incluyen pack de bebidas, que ha de escogerse a parte.

Todos nuestros precios son con IVA incluido

Entrantes

Tartar de sirvia con papaya y mango, lima, miel ecológica de Ibiza y cilantro	21€
Ravioli de foie gras con espuma de trufa y cava	24€
Sopa de maíz con langostinos salteados en aceite de vainilla	18€
Pulpo a la brasa con crème fraîche y patatas moradas confitadas	22€
Vieiras con perlas de pepino y manzana con jugo de eneldo	26€
Ensalada de bogavante con mix de hojas verdes, piña caramelizada y aliño de pistacho verde	33€
Centolla asada con crema de coliflor y gel de remolacha	34€
Ensalada de guacamole, esferificación de yuzu, lechuga tierna y uvas verdes	20€
Flor de salmón marinado sobre lecho de kimchi con reducción de tamarindo y miel ecológica de Ibiza	29€
Ensalada de brandada de bacalao con pimientos de piquillo confitados y mezclum	25€
Sopa de espárragos blancos y brotes germinados con aliño de frutos secos	19€

Pescados

Bacalao a baja temperatura con cremoso de boniato y alioli de ajo negro	24€
Merluza asada con velouté de bogavante con patatas rotas confitadas	26€
Arroz negro amazónico con erizo de mar y romescu	31€
Lubina a baja temperatura con texturas de zanahoria y aire de perejil	34€
Rape pochado con ratatoullie y salsa de azafrán	30€
Tataki de sirvia con tartar de tomates y alcaparras con salsa teriyaki	33€

Sorbetes

Sorbete de limón y cava	9€
Shot de fresa y Cointreau	9€
Infusión de fruta de la pasión y moscatel	9€
Sorbete de gin tonic	9€

Carnes

Solomillo de ternera a la brasa con puré de chirivía, zanahorias baby y glacé de ternera	28€
Cordero asado con puré de calabaza butternut y trazos de café y cardamomo	26€
Vacío de ternera angus con majado de avellanas y granos de mostaza	29€
Costillas de cordero asada con quinoa de romero y caseína de ajos	33€
Presa ibérica con pak choi y setas con reducción de Oporto	29€
Costilla de ternera marinada a baja temperatura con patatas a la bourguignon	32€

Menú Degustación

Consulte nuestras opciones de menús degustación

Postres

Tarta semi fría de avellana y naranja 15€

Mousse de chocolate semi amargo trufado con sal en escamas y aceite de oliva 12€

Torrija de brioche con helado de yogurt 10€

Espuma de coco, piña caramelizada y membrillo 11€

Tarta de baileys y café con helado de té matcha 14€

Tartas de Celebración

Tarta de celebración personalizada a partir de 13€



Nuestros cócteles

Estos menús incluyen el pack de bebidas I incluido en el precio.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Se servirán 2 piezas por persona de cada aperitivo. Precios para mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Montajes Exterior



Montajes interior



Cóctel I

Piña colada

Gazpacho de sandía y pepino

Shot de fresa y armañac

Langostinos en tempura

Piruleta de queso idiazábal

Salmón marinado con vinagreta de alcaparras

Gyozas de pollo con salsa hoisin

Piparras con anchoa del cantábrico

Tartar de verduras con aire de cilantro

Precio 27€

Duración máxima 45 mins

Cóctel II

Daikiri Frozen

Sorbete de gin tonic

Rocas de patata con ali oli de ajo negro

Torrezno de ibérico y kimchi

Ensalada de papaya, mango y cangrejo

Taco de pulpo y papada ibérica

Fiambre de pato con huevo de codorniz y mermelada de higo

Tataki de sirvia con salsa teriyaki

Sopa fría de maíz y coulis de albahaca

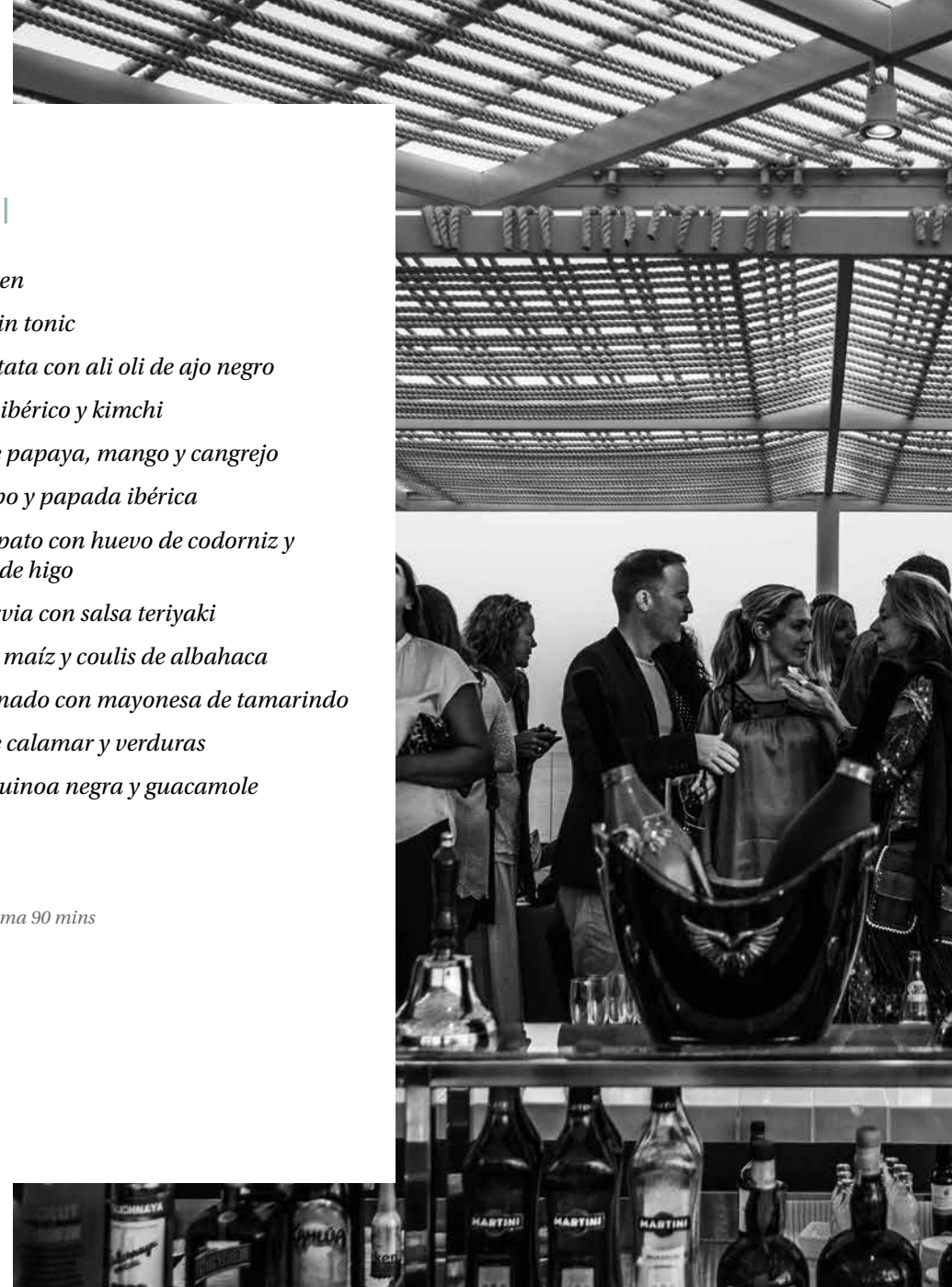
Seitán marinado con mayonesa de tamarindo

Ensalada de calamar y verduras

Nachos de quinoa negra y guacamole

Precio 34€

Duración máxima 90 mins



Nuestros cócteles

Estos menús incluyen en el precio el pack de bebidas I

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Se servirán 2 piezas por persona de cada aperitivo.

Precios para mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Montajes Exterior



Montajes interior



Cóctel III

- Mojito
- Taco de ternera macerada
- Gua bao de pato con salsa hoisin
- Cocochas al pil pil
- Shot de coco, canela y mirin
- Croquetas de carrillera de cerdo
- Tacos de cochinita pibil
- Mini hamburguesas de soja y queso cheddar
- Ensalada de palmito, pepinillo agri dulce y caviar de oliva
- Gamba en salsa de piña agri dulce picante
- Poke bowl de atún
- Tartar de remolacha y ricota casera
- Caramelo y plátano con helado de te matcha

Precio 40€

Duración máxima 90 mins

Estaciones

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| Sushi | Sup. 8€ |
| Jamón ibérico al corte | 700€ / pieza |
| Jamón Joselito al corte | 1500€ / por pieza |
| Ostras | Sup. 10€ |
| Salmón ahumado al corte | Sup. 8€ |



Welcome drink y Open Bar

Todos nuestros precios son
con IVA incluido..

Para las opciones de Open
Bar ha de reservarse un
mínimo de 2 horas

Montajes Exterior



Montajes interior



Welcome

*Agua con gas/ sin gas,
cerveza, refrescos*

Opcion de bebidas I

Precio 10€ (30 min)

(Sup. 8€ - 30min extra)

Get ready

*Agua con gas/ sin gas,
cerveza, refrescos*

Opcion de bebidas I

*1 Cóctel a escoger(Mojito,
Caipiriña, Piña Colada)*

Precio 15€ (30 min)

(Sup.10€ 30min extra)

Open bar

*Agua con gas/ sin gas,
cerveza, refrescos*

Opción de bebidas I

Beefeater (Gin)

Absolut (Vodka)

Brugal (Ron)

JW Red Label (Whisky)

Jose Cuervo (Tequila)

Precio 40€ (2 horas)

(Sup. 10€ hora extra)

Open bar+

*Agua con gas/ sin gas,
cerveza, refrescos*

Opción de bebidas I

Bombai Sapphire (Ginebra)

Grey Goose (Vodka)

Havana 7 (Ron)

JW Black Label (Whisky)

Herradura añejo (Tequila)

Precio 55€ (2 horas)

(Sup. 15€ hora extra)

Cash Bar

Bebida selección open bar 12€

Bebida selección open bar plus 14€

Cóctel 14€

Veuve cliquot Sup. 10€

Descorche de botella consultar

Estación de coctelería consultar

Estación de espirituosos consultar

Opciones de privatizar espacio consultar



Un coffee break

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para mínimo de 12 personas.

Duración 30 minutos.

Montajes Exterior



Montajes interior



Refill

Agua, buffet de infusiones y café

Zumo natural o batido energizante (sup. 3€)

Precio: 8€

Recharge AM

Surtido de mini bollería francesa

Brochetas de fruta

Agua, buffet de infusiones y café

Precio: 12€

Recharge AM+

Selección cookies y mini magdalenas

Selección de actimels y chupitos de smoothie

Agua, buffet de infusiones, café, zumo de naranja

Precio: 14€

Recharge PM

Surtido de mini bocadillos

Chips de vegetales y frutos secos

Brownie de chocolate blanco

Agua, buffet de infusiones, café

Precio: 15€

Recharge PM+

Surtido de mini bocadillos

Chips de vegetales y frutos secos

Mini chupa chup de queso

Pan cristal con tartar de tomate y jamón ibérico

Batido natural energizante

Selección de Petit fours

Agua, buffet de infusiones, café, selección de refrescos

Precio: 19€

Mejora tu experiencia

Opción permanente en sala 50% adicional cada 30 mins.

Suplemento refrescos 2€
Suplemento zumo natural o detox 3€



Bodega

Los packs de bebidas incluyen agua, refrescos y cerveza.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

A escoger un vino Blanco y un Tinto.

Opción I

Blancos

Conde Valdemar

D.O. Rioja, Viura y Verdejo

Viñas del Vero

D.O. Somontano, Macabeo y Chardonnay

Verdeo

D.O. Rueda, Verdejo

Tintos

Conde de Valdemar

D.O. Rioja, Tempranillo

Valdubón Cosecha

D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina

Torres Altos Iberico

D.O. Rioja, Tempranillo

Cava

Segura Viudas Aria

Cava, Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Precio 16€

Opción II

Blancos

Palomo Cojo

D.O. Rueda, Verdejo

Petit Caus Blanc de Blancs

D.O. Penedés, Ecológico

Premier Rendez-Vous

Sur de Francia, Sauvignon Blanc

Tintos

Arienzo crianza de Marqués de Riscal

D.O. Rioja, Tempranillo, Mazuelo

Santa Digna

Valle Central, Cabernet Sauvignon

Le Carredon

Sur de Francia, Cabernet Sauvignon

Cava

Segura Viudas Aria

Cava, Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Precio 19€

Opción III

Blancos

Marqués de Riscal

D.O. Rueda, Sauvignon Blanc

Zarate

D.O. Rias Baixas, Albariño

Jean Leon 3055

D.O. Penedés, Viura y Verdejo

Tintos

Pruno

D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina y Cabernet Sauvignon

Ramón Bilbao Edición Limitada

D.O. Rioja, Tempranillo

Jean Leon 3055

D.O. Penedés, Merlot y Petit Verdot

Cava

Juve & Camps Cinta Púrpura

Cataluña, Xarel-lo, Macabeo, Parellada

Precio 25€

Menús de niños

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico	10€
Espaguetis con salsa de tomate casero	10€
Caneloncitos de pollo payés gratinados	10€

Principales

Crispies de pollo con patatas fritas	14€
Mini pizza de jamón y mozzarella	14€
Trío de burgers con cebolla confitada y queso cheddar	16€
Merluza con puré de patata y guisantes	18€

Postres

Mousse de fresas con galletitas	6€
Piruleta de caramelo con helado de vainilla y chocolate	6€
Pastel de chocolate y golosinas	7€

Bebidas

Refrescos y aguas	6€
-------------------	----

Menús especiales

*Infórmenos sobre cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al preparar su menú.
Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Vegetarianos

Crema de guisantes y menta con tofu salteado	24€
Ensalada de brotes verdes, aguacate, mango y nueces de macadamia	22€
Ensalada de lenteja roja, dátiles, apio y vinagreta de cítricos	24€
Milhojas de verduras asadas, tomillo y mozzarella de búfala	24€
Steak de tofu a la plancha con berenjenas asadas y sofrito de tomate	27€
Steak de seitán con puré de remolacha y verduritas	27€

Aguas de Ibiza

Grand Luxe Hotel