

Aguas de Ibiza

Grand Luxe Hotel





Copa de bienvenida & bodega

Copa de bienvenida

Cava	10€
Vino	8€
Cerveza	8€
Agua	4€
Agua fusionada	5€
Cóctel (Frozen Daiquiri o Fresa Armañac)	12€
Cóctel sin alcohol	9€
Sangría	11€

Bodega

PREMIER	PLUS	PREMIUM
BLANCOS	BLANCOS	BLANCOS
Verdejo	Palacio de Bornos	Bardos Verdejo
D.O Rueda	D.O Rueda Verdejo	D.O Rueda
TINTOS	TINTOS	TINTOS
Petit Pittacum	Paco García	Beronia
D.O Mencía	D.O Rioja 6 meses	Edición limitada

CAVA	CAVA	CAVA
Duc de Foix Brut	Cygnus Brut Reserva	Vilarnau Brut Reserva Organic

Precio: 20€

Precio: 24€

Precio: 26€

*Los paquetes de bebidas incluyen agua, refrescos y cerveza.

*Los paquetes de bodega tienen una duración de 60 minutos.

*Opción de ampliar 30 min. por 15€ p.p.

A coffee break

Healthy Start

Aqua, buffet de infusiones y café

Zumo natural o batido energizante (sup. 3€)

Precio: 15€

Recharge AM

Degustación de mini bollería francesa

Brochetas de fruta

Agua, buffet de infusiones, zumo de naranja natural y café

Precio: 25€

Recharge PM

Surtido de mini bocadillos

Mix de frutos secos

Selección de Petit fours

Aqua, buffet de infusiones, zumos y café

Precio: 28€

Recharge PM Plus

Surtido de mini bocadillos

Mix de frutos secos

Degustación de bollería francesa

Yogur con fruta y granola

Selección de petit fours

Brochetas de fruta

Agua, buffet de infusiones, café, refrescos

Precio: 40€

*Duración: 30 minutos.

*Precios para un mínimo de 15 personas.

*Opción permanente en la sala de reuniones: suplemento 50% del precio cada 30 minutos.

*Suplemento refrescos 3€/p.p.





Nuestros aperitivos

Aperitivo I

- Salmorejo y virutas de jamón Ibérico
- Foie, tostada de pan de frutos secos y mermelada de higo
- Tartar de salmón con mango, aguacate, tobiko y aliño asiático
- Esfera de queso de cabra con sésamo y mermelada de tomate
- Croqueta de rabo de toro con mayonesa trufada
- Gyozas de pollo con salsa hoisin
- Brocheta de langostino con mayonesa de sweet chilli

Precio: 62€

Aperitivo II

- Salmorejo con virutas de jamón Iberico
- Foie, tostada de pan de frutos secos y mermelada de higo
- Tartar de salmon con mango, aguacate, tobiko y aliño asiatico
- Brioche de gamba con mayonesa kimchi, cebolleta y encurtidos
- Esfera de queso de cabra con sésamo y mermelada de tomate
- Gyozas de pollo con salsa hoisin
- Croqueta de rabo de toro con mayonesa trufada
- Brocheta de langostino con mayonesa de sweet chilli
- Taco de confit de pato con crudites de verduritas y salsa Thai
- Brocheta de pollo con salsa Satay

Precio: 72€

*Duración: 60 minutos.

*Precios para un mínimo de 35 personas.

*Bodega no incluida.

Diseña el aperitivo a tu gusto

Combine nuestras opciones frías y calientes y elija al menos 7 aperitivos.

Aperitivos fríos

VEGETARIANOS

Gazpacho de mango con perlas de aceite de oliva	6.5€
Salmorejo con virutas de jamón Iberico	6.5€
Ceviche vegano de verduritas y mango	6.5€
Coca de verduras escalivadas	6.5€
Chips de yuca con mayonesa de ají amarillo	6.5€
Esferas de queso de cabra con mermelada de tomate	6.5€

PESCADO

Ceviche de Corvina, leche de coco y maracuyá con cilantro	8€
Tartar de atún rojo Balfego con arroz de sushi	10€
Blini, queso crema citrico, salmon ahumado y rabanito	10€
Tartar de salmón, mango y aguacate con salsa asiatica	12€
Tartar de gamba, cebolla confitada y pan rustico	10€
Mini gamba roll con huevas de tobiko	12€
Tartar de atun aliñado con soja y jengibre con pure aguacate	12€

CARNE

Tostada de pan de frutos secos con foie y mermelada de higo	9€
Mini ensalada cesar de bocado	8€
Steak tartar, tostada de pan y yema curada	10€
Roast beef con tomate seco y rucula	8€

*Duración: 60 minutos

*Precios para un mínimo de 35 personas. Consultar para tamaños inferiores.

*Bodega no incluida.





Diseña el aperitivo a tu gusto

Aperitivos calientes

VEGETARIANOS

- Patata brava con all i oli y emulsion de kimchi
Milhojas de patata brava con all i oli picante
Sandwich de mozzarella con trufa
Bruschetta de tomates, mozzarella y pesto

CARNE

- Gyoza de pollo con salsa hoisin y sesamo
Mini canelon de carrillera y crema trufada
Durum de pollo marinado y tzatziki
Mini burger con queso brie, compota de cebolla y mayonesa trufada
Brioche de pulled pork con mayonesa de encurtidos
Taco de ternera con aguacate, cebolla roja encurtida y cilantro
Taco de pulled pato con salsa hoisin y verduritas con salsa Thai

PESCADO

- Langostino con mayonesa de sweet chilli
Turbo prawn con mayonesa de chipotle
Brioche de gambas con mayonesa de kimchi y aguacate

Nuestras estaciones

Jamón Ibérico

Pieza de jamón Iberico (elegida), acompañada de pan cristal, picos y tomate rallado.
Jamón Iberico cebo 20€/persona
Jamón Iberico bellota 25€/persona

Bodegón Ibérico 20€

Selección de embutidos Ibéricos y quesos nacionales.
Jamon, salchichon, chorizo y lomo Iberico y quesos.
Manchego semi, Idiazabal y Mahon y acompañados de pan con tomate, picos y aceite de oliva extra virgen.

Ibicenca 18€

Selección de embutidos y quesos Ibicencos. Sobrasada, Longaniza, butifarron blanco y negro y surtido de 4 quesos Ibicencos de cabra y oveja (sabores segun produccion anual) acompañados de pan cristal con tomate, picos y aceite de oliva extra virgen.

Quesos 16€

Selección de quesos nacionales. Manchego semi, Queso cabra y pimentón, Mahon, Idiazabal y Cabrales acompañados de pan cristal con tomate, picos y aceite de oliva extra virgen.

Mexicana 16€

Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida y aguacate.
Burrito de pollo con chile chipotle, queso fresco y cilantro.
Guacamole con totopos y pico de gallo.

Española 16€

Gazpacho.
Tortilla de patata y cebolla.
Chorizos a la sidra.
Pimientos del padrón.
Pulpo con aceite de pimentón.

Ostras 9€/ud

Acompañada de diferentes salsas. Vinagreta mignonette, ponzu de naranja, aguachile de lima y cilantro y leche de tigre de coco y maracuyá.

Tartar Bar 18€

Tartar de salmón, mango y aguacate.
Steak Tartar con trio de mostazas y tosta de pan negro.
Tartar de gamba, mayonesa de kimchi, lima y pan rústico.

Paella Show 18€

Arroz del señorito de pescado y marisco de costa.
Paella vegetariana con verduritas de temporada.

*Precios para un mínimo de 60 personas. Consultar para tamaños inferiores.

*Bodega no incluida.

Nuestros buffets

Entrantes

ENSALADAS (a elegir 2)

Ensalada Cesar con pollo confitado, parmesano, tomate y croutons de pan rustico

Tabouleh de coucous con verduritas, frutos secos, orejones, hierbas frescas y vinagreta de naranja y canela

Kale y espinaca baby marinadas, tomates cherry, cebolla confitada y datil con vinagreta de piña y lima

Ensalada Thai de col, lombarda, zanahoria, papaya verde y mango con cacahuete y aliño Thailandes

Trio de quinoas, rucula, tofu ahumado, arandanos encurtidos y vinagreta de miel

Ensalada ibicenca de patata, pimiento asado, tomate, cebolla roja y croutons de pan.

FRIOS (a elegir 1)

Coca Balear con pimiento asado, queso Mahón y aceite de orégano

Salmorejo con perlas de aceite

Tortilla de patatas con cebolla confitada y All i Oli

Remolacha con manzana Granny Smith, aguacate, hojas verdes y vinagreta de balsámico blanco.

Principales

PESCADO (a elegir 1)

Salmon con salsa de yogurt a las hierbas frescas
Gallineta a la bilbaina con tomate y ajo confitado
Merluza asada con mojo verde

MEATS (a elegir 1)

Muslo de pollo marinado con hierbas y limon a la parrilla.
Solomillo de cerdo con salsa de frutos secos.
Roast beef de redondo de ternera con alcaparras, rucula y parmesano y vinagreta de mostaza.

PASTA (a elegir 1)

Rigatoni con salsa napolitana y albahaca.
Tagliatelle con crema de setas.
Spaghetti carbonata con panceta y cebollino.
Tortiglioni con crema de burrata, pesto, tomates cherry y rucula.

VEGETAL (a elegir 1)

Berenjena asada con salsa de yogurt y tahini, granada, hierbas frescas y almendra.

Coliflor de colores asadas con miso.

Curry suave amarillo de Garbanzos con verduritas y cacahuetes molidos.

Lasagna de verduritas con salsa napolitana y queso mozzarella.

GUARNICIONES (a elegir 1)

Patata baby asada con romero, mantequilla y cítricos

Pimientos del padrón fritos con sal maldón y sésamo

Tubérculos asados con setas salteadas

Calabacín confitado con hierbas y tomate semi seco

Escalivada de berenjena, cebolla y pimiento rojo con aceite de perejil

Arroz basmati con crosta al horno

Desserts (a elegir 2)

Fruta de temporada con almibar de menta

Mousse de chocolate negro 72% con crumble de café

Tiramisu de baileys

Crema Catalana con frutos rojos

Cheesecake con mango

Carrot cake con frosting de naranja

Precio: 52€

*Servicio ofrecido en el restaurante Öligo.

*Duración: 60 minutos

*Precios para un mínimo de 35 personas. Consultar para tamaños inferiores.

*Bodega no incluida.

Menú servido

Entrantes

Ensalada Cesar. Lechuga romana, pollo confitado con hierbas y limón, parmesano, croutons de pan rustico y mahonesa de anchoas, ajo y mostaza.

Sopa fría de tomate con langostinos marinados, ricotta y tomate cherry confitado.

Carpaccio de calabacín, tomate concasse, avellana, aceituna negra y albahaca.

Ensalada de kale y espinaca baby con fresas, cebolla crujiente y salsa de anacardos, vinagre forum y lima.

Burrata con tomates de colores, crujiente de pan y mermelada de higo.

Salteado de setas, huevo poché trufado y salsa de boletus.

Tarta tatín de cebolla caramelizada con tomillo, miel y vinagre de Módena.

Principales

Ravioli de ricotta y espinaca con salsa Aurora.

Bacalao, cous cous, frutos secos, pesto de albahaca y rúcula.

Dorada, puré de boniato asado y espárragos.

Gallineta, patata panadera y sofrito cebolla, ajo u tomate.

Solomillo cerdo, milhojas de patata y salsa de pasas y orejones.

Muslo de pollo marinado con verduritas y salsa de vino tinto.

Chuletilla de cordero con patata y tomates cherrys asados.

En la página siguiente encontrará platos complementarios para completar su menú.

Postres

Sopa de mango y maracuyá con piña asada.

Mousse de chocolate 80%, tierra de café y naranja.

Torrija con brioche de mantequilla y helado de coco.

Cheesecake, crumble de almendra y frutos rojos.

Precio: 50€

*El menú consiste en la elección de un entrante, un plato principal y un postre.

*Precios para un mínimo de 20 personas.

*Bodega no incluida.

Menú servido

Platos supplementarios

Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza antigua, lascas de queso Idiazabal, rúcula, alcacarras y cebolla roja encurtida.	+5€
Ensalada de hojas verdes con chips de puerro, langostinos, mango, vinagreta Thai y cacahuete.	+4€
Ensalada con tataki de atún rojo marinado con vinagreta de curry rojo, crudites y furikake.	+6€
Gallo san pedro, risotto negro cítrico y zanahorias baby.	+12€
Salmon, salsa ligera de curry verde y verduritas.	+6€
Lubina con puré de zanahoria y vainilla y mini verduritas.	+12€
Taco de paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, berenjena asada, yogurt especiado y col lombarda marinada.	+10€
Meloso de cerdo Ibérico con cremoso de calabaza y frutos secos caramelizados.	+6€
Solomillo de ternera, milhojas de patata, espárragos y salsa trufada.	+12€



Cena de Gala

Entrantes

Ajo blanco de coco y almendras con tartar de tomate, dátil y gambas.	29€
Salmón marinado con ensalada de brotes verdes, hinojo, mini zanahorias, judías verdes, mango y aceite de vainilla.	29€
Carpaccio de ternera, crujientes de pan negro, queso idiazabal, vinagreta de mostaza antigua y alcaparras fritas.	29€
Crema de boletus y mantequilla con huevo poche trufado y bastones de pan cristal.	27€
Burratina de búfala con tomates de colores, pesto de rúcula y pistacho, tostada de pan de frutos secos con mermelada de tomate y jengibre.	26€

OPCIONES VEGANAS

Ajo blanco de coco y almendras con tartar de tomate, cebolla confitada, kale y dátils	29€
Tiara de verduritas con coliflor, brócoli, zanahoria baby, perlas de calabacín, esparrago, tomatitos y vinagreta de curry rojo.	29€
Tartar de remolacha, manzana verde y aguacate con vinagreta de Jerez.	27€

*Precios para un mínimo de 50 personas. Consultar para tamaños inferiores.

*Todos los comensales deben elegir el mismo menú (entrante, plato principal y postre).

*Bodega no incluida.

Cena de Gala

Principales

PESCADOS

Merluza, cremoso Ibérico, ñoqui de patata, judía verde y puerro crujiente.

38€

Rodaballo con milhojas de patata, mini verduritas y salsa de azafrán.

40€

Tataki de atún rojo Bluefin marinado con curry y bouquet de hojas frescas.

38€

Lubina con puré de zanahoria y vainilla, arroz negro con cítricos, mini zanahorias y esparrago verde.

40€

Rape con suquet de langostinos, perlas de patata y tosta de pan con all i oli.

42€

CARNES

Carré de cordero, puré de boniato, chalotas confitadas y demi glacé de pistachos.

42€

Solomillo de ternera, milhojas de patata trufada y salsa perigord.

38€

Lomo bajo de ternera, mini verduritas, espuma de salsa holandesa y reducción de vino tinto.

36€

Canelón de pollo de corral, crema de queso ahumado y trufa, demi glacé con pera y orejones.

34€

Presa Ibérica con mini verduritas, salsa de miel y mostaza y chips de yuca.

36€

VEGANOS

Ravioli de tomates confitados y queso vegano con salsa de piquillo y picada de pistacho.

35€

Curry amarillo de calabaza, verduritas, garbanzos y arroz basmati.

32€

Coliflor asada con miso, granada, cilantro, cacahuete y flores.

32€

SORBETES

Limón y cava.

12€

Mandarina y Martini.

12€

Mango y Vodka.

12€

Gin Tonic.

12€

Fresa y Cointreau.

12€

Postres

El Caribe, Cremoso de maracuyá con crema de chocolate blanco, bizcocho de pistacho, crema de mascarpone y sorbete de limón.

15€

Tiramisú de chocolate y café y helado de frutos rojos.

15€

Farandola de fresas y frutos rojos con bizcocho y crema mascarpone.

16€



Menú de niños

Menú

Ensalada de tomate y mozzarella	15€
Croquetas de jamón Iberico con patatas fritas	16€
Canelones de pollo payes gratinados	19€
Espaguetis con tomate casero	17€
Crispies de pollo con patatas fritas	18€
Finger de pescado con pure de patata	19€
Pizza margarita / prosciutto	17€
Merluza al horno con patata panadera	28€
Medallones de solomillo de ternera y verdurita	29€

Postres

Mousse de fresa con galletitas	12€
Natillas de vainilla con crujiente de chocolate	12€
Brownie de chocolate y helado de vainilla	12€
Helados variados	12€

Barra libre

ESTANDAR

Bombay Sapphire (Ginebra)

Absolut (Vodka)

Brugal Extraviejo (Ron)

JW Red Label (Whisky)

Jose Cuervo (Tequila)

Baileys

Hierbas Ibicencas Mari Mayans

Vino, cerveza, refrescos y agua incluidos.

Precio 2 horas: 45€

Precio hora extra: 22

SUPERIOR

Whitley Neil (Ginebra)

Grey Goose (Vodka)

Brugal 1888 (Ron)

JW Black Label (Whisky)

Herradura Añejo (Tequila)

Baileys

Hierbas Ibicencas Mari Mayans

Vino, cerveza, refrescos y agua incluidos.

Precio 2 horas: 55€

Precio hora extra 32€

*Duración: 120 minutos

*Ampliable por horas.

*Los paquetes de barra libre incluyen los vinos de nuestra bodega «premier».



Nuestros espacios

La exclusividad de los espacios Scuba Cocktail Bar, Zona Central Rooftop & Jardin tiene una duración de 2 horas.



Scuba Cocktail Bar

Del 3 de abril al 15 de junio y, del 15 de septiembre a finales de Octubre:

Utilización del espacio desde las 17:00 horas: 3.350€

A partir de las 19:00 horas: 4.800€

Del 15 de junio al 15 de septiembre:

Utilización del espacio desde las 17:00 horas: 4.200€

A partir de las 19:00 horas: 5.700€

Maymanta Restaurante & Terraza

Del 3 de abril al 15 de junio y, del 15 de septiembre a finales de octubre: 8.250€

Del 15 de junio al 15 de septiembre: 10.500 €

La exclusividad de nuestro Restaurante & Terraza Maymanta dura toda la velada.

Zona Central Rooftop

Minimum consumption of €1.200

Jardin

Minimum consumption of €1.200

*Si desea celebrar más de 2 horas, consúltenos.

Para más información o para agendar una visita,
contáctanos.

Teléfono: +34 971 319 991

Email: eventos@ncalmahotels.com

Dirección: Salvador Camacho 14, 07840 Santa Eulália del Rio, Islas Baleares, España
aguasdeibiza.com

