

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 Verdejo D.O Rueda	BLANCOS Palacio de Bornos D.O Rueda Verdejo	BLANCOS Bardos Verdejo D.O Rueda
TINTOS Petit Pittacum D.O Mencía	TINTOS Paco García D.O Rioja 6 meses	TINTOS Beronia Edición limitada
CAVA Duc de Foix Brut	CAVA Cygnus Brut Reserva	CAVA 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

Agua, 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
Agua, 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	8€
Milhojas de patata brava con all i oli picante	10€
Sandwich de mozzarella con trufa	8€
Bruschetta de tomates, mozzarella y pesto	8€

PESCADO

Langostino con mayonesa de sweet chilli	9€
Turbo prawn con mayonesa de chipotle	10€
Brioche de gambas con mayonesa de kimchi y aguacate	12€

CARNE

Gyoza de pollo con salsa hoisin y sesamo	7€
Mini canelon de carrillera y crema trufada	12€
Durum de pollo marinado y tzatziki	10€
Mini burger con queso brie, compota de cebolla y mayonesa trufada	10€
Brioche de pulled pork con mayonesa de encurtidos	10€
Taco de ternera con aguacate, cebolla roja encurtida y cilantro	9€
Taco de pulled pato con salsa hoisin y verduritas con salsa Thai	9€

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Española 16€

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

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 cous cous 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 cacahuetes y aliño Thaiandes
- 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.

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.

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.

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 suplementarios

Carpaccio de ternera con vinagreta de mostaza antigua, lascas de queso Idiazabal, rúcula, alcaparras 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 poché 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 dátiles	29€
Tiara de verduritas con coliflor, brócoli, zanahoria baby, perlas de calabacín, espárrago, 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€
Presalida 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€

Zona Central Rooftop

Minimum consumption of €1.200

Jardin

Minimum consumption of €1.200

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.

*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 Eulàlia del Rio, Islas Baleares, España

aguasdeibiza.com

