

# Banquetes

## 2019

**blau.privilege**  
**portopetro**

Carrer des Far 16, 07691 Porto Petro  
(Santanyí), Mallorca  
Tel: +34 971 648 286  
Fax: +34 971 648 283

[www.blauportopetro.com](http://www.blauportopetro.com)

**DESAYUNOS**

## **Desayuno Porto Petro**

Café, descafeinado, leche, chocolate y selección de infusiones  
Selección de zumos  
Variación de bollería  
Bastoncitos de verdura con salsas  
Fruta de temporada cortada  
Selección de cereales con leche  
Yogures

**\*\*18,00€ por persona\*\***

## **Desayuno Continental**

Café, descafeinado, selección de infusiones  
Selección de zumos  
Variación de bollería  
Surtido de embutidos  
Surtido de quesos  
Pan y galletas saladas

**\*\*20,00€ por persona\*\***

**COFFEE BREAKS**

**Formentera**

Café, descafeinado e infusiones  
Zumo de naranja natural  
Agua con y sin gas

**8,00€ por persona**

### **Menorca**

Café, descafeinado e infusiones  
Zumo de naranja natural  
Agua con y sin gas  
Surtido de bollería

**13,00€ por persona**

### **Ibiza**

Café, descafeinado e infusiones  
Zumo de naranja natural  
Agua con y sin gas  
Surtido de bollería  
Selección de fruta cortada y entera

**15,00€ por persona**

### **Mallorca**

Café, descafeinado e infusiones  
Zumo de naranja natural  
Agua con y sin gas  
Surtido de bollería  
Selección de fruta cortada y entera  
Mini chapatas surtidas (embutidos y quesos)

**18,00€ por persona**

### **Smoothies**

Manzana/ apio/ pepino/ hierba buena	4,00€ p.p
Mango/ plátano/ yogurt griego/ miel/ sésamo	6,00€ p.p
Fresa/ leche de soja/ yogurt natural/ vainilla	5,00€ p.p
Piña/ zumo de naranja/ jengibre/ hoja de menta	5,00€ p.p

**\*\* Servicios con duración estipulada de 1/2 hora\*\*  
(Consultar suplementos para extensiones)**

**BREAK TEMÁTICOS**

## **BREAK TEMÁTICO ESPAÑOL**

Café, descafeinado e infusiones  
Agua con y sin gas  
Pan chapata con jamón Ibérico, tomate de “ramallet” y aceite de oliva  
Baguettes de tortilla de patatas con pimientos asados  
Panecillos con lomo y cebolla confitada  
Selección de tartaletas de frutas  
Selección de fruta fresca cortada  
Variación de bollería

**20,00€ por persona**

**\*\*mínimo 10 personas\*\***

## **BREAK TEMÁTICO MALLORQUÍN**

Café, descafeinado e infusiones  
Agua con y sin gas  
Coca mallorquina de verduras  
Coca mallorquina de pimientos y atún  
Empanada de carne y guisantes  
Empanada de carne y sobrasada  
Pa amb oli, tomate de “ramallet” y embutidos mallorquines  
Cocarroi de verduras  
Gató de almendras  
Ensamadas con crema  
Fruta de temporada cortada

**25,00€ por persona**

**\*\*mínimo 10 personas\*\***

## **BREAK TEMÁTICO PORTOPETRO**

Café, descafeinado y infusiones  
Agua con y sin gas  
Vino tinto ibérico, vino blanco verdeo y cerveza de barril

Mini sándwich de salmón marinado, sus huevas y queso con finas hierbas  
Mini sándwich de foie y queso azul  
Montadito de jamón ibérico y tomate  
Pinxo de roast beef con salsa de mostaza  
Langostino crujiente envuelto en panko  
Hojaldre con huevo revuelto y gulas al ajillo  
Brocheta de frutas  
Petit fours

**32,00€ por persona**

**\*\*mínimo 10 personas\*\***

## **BREAK TEMÁTICO MONDRAGÓ**

Sándwich de salmón gravlax con crema de queso y hierbas frescas  
Tosta de roast beef con mostaza Dijon  
Mini baguette integral Verduras a la parrilla y queso mahonés fundido  
Chapata de jamón Ibérico con tomate  
Tortilla española  
Tortilla de verduras  
Mini ensalada de arroz, verduras y atún  
Mini tabule con verduras y cilantro

### **Pastelería**

Selección de pastelería

### **Bebidas**

Selección de té e infusiones  
Selección de zumos  
Refrescos, agua

**22,00€ por persona**

**\*\*mínimo 10 personas\*\***

**\*\* Servicios con duración estipulada de 1/2 hora\*\*  
(Consultar suplementos para extensiones)**

<b>COFFEE STATION</b>
-----------------------

Café, descafeinado, té o leche	-----	8,00€	por 1 Litro
Agua mineral	-----	3,00€	por 0,5 Litro
Zumo de naranja natural	-----	9,50€	por 1 Litro
Zumos de fruta	-----	3,50€	por botella
Refrescos	-----	3,00€	por botella
Bandeja de fruta cortada (25 pax)	-----	40,00€	por bandeja
Bandeja de fruta entera (50 pax)	-----	40,00€	por pirámide
Bandeja de pastas de té (30 PAX)	-----	30,00€	por bandeja
Selección de mini pastelería (15 PAX)	-----	40,00€	por bandeja

## NUESTROS PICNICS

## **Picnic Mallorquin**

Baguette con jamón dulce, tomate, lechuga y queso mallorquín

Manzana

Patatillas

Galletas con chips de chocolate

Botella de agua

**15,00€ por persona**

## **Picnic Light**

**(Vegetariana)**

Baguette integral de verduras a la parrilla con pesto

Manzana

Patatillas

Galletas con chips de chocolate

Botella de agua

**15,00€ por persona**

## **Picnic Noruego**

Sándwich de salmón mayonesa de eneldo y tomate

Patatillas

Pastel de zanahorias

Pieza de fruta

Elección de refresco

**18,00€ por persona**

## **Picnic Español**

Chapata jamón y tomate

Ensalada de patatas Niçoise

Ensalada de frutas frescas y frutos rojos

Tarta de manzana clásica

Elección de refresco

**18,00€ por persona**

# COCKTAILS

## COPA DE BIENVENIDA

### Copa de Bienvenida Llevant

Cava de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
**9,00€ por persona**

### Copa de Bienvenida Ponent

Cava de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
Frutos secos y aceitunas  
**13,00€ por persona**

### Vino Español

Vinos blanco y tinto de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
Frutos secos y aceitunas  
Patatillas y galletitas saladas  
**15,00€ por persona**

### Copa de Bienvenida Porto Petro

Cava de la casa  
Vinos blanco y tinto de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
Frutos secos y aceitunas, Patatillas  
**18,00€ por persona**

**\*\*Servicios con duración estipulada de 1/2 hora\*\***  
**Cada 30 minutos extra: suplemento del 50% sobre la tarifa por persona**



## COCKTAIL CLÁSICO

Cava de la casa  
Vinos blanco y tinto de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
5 canapés a elegir entre fríos y calientes indistintamente  
Frutos secos y aceitunas

**28,00€ por persona**

## COCKTAIL ESPAÑOL

Cava de la casa  
Jerez de la casa  
Vinos blanco y tinto de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
Jamón ibérico, chorizo  
Coca mallorquina de anchoas  
Calamares a la andaluza  
Quesos mahonés y manchego  
Mini pa amb oli, tortilla española  
Frutos secos y aceitunas

**30,00€ por persona**

## COCKTAIL PORTOPETRO

Champagne “Moët & Chandon”  
Vinos blanco y tinto de la casa  
Cerveza nacional  
Zumos, refrescos  
Aguas con y sin gas  
8 canapés a elegir entre fríos, calientes o dulces  
Frutos secos y aceitunas

**45,00€ por persona**

**\*\*Servicios con duración estipulada de 1 hora\*\***

# CANAPÉS

## CANAPÉS FRÍOS

Capuccino de calabaza, aire de naranja y virutas de salmón marinado  
Chupito de gazpacho con su brochetita de guarnición  
Crudivés de verduras con guacamole  
Queso mahonés con galletas de aceite  
Coca mallorquina de verduras con ventresca de atún  
Coca de trampó con pollo  
Piruleta de hojaldre, aceituna negra y anchoa  
Mini tortilla española con sobrasada  
Brochetas de Caprese al pesto  
Magret de pato ahumado con compota de frutos rojos  
Hojaldrito relleno de setas variadas y gratinadas con bechamel e idiazábal  
Brocheta de melón flambeado con jamón ibérico  
Crema de foie gras con reducción de Oporto  
Tartar de solomillo de ternera con salsa tártara  
Tartar de salmón con guacamole y huevas de salmón

**2,50€ por pieza, 2 piezas por persona mínimo**

## CANAPÉS CALIENTES

Crema de ceps con praliné salado de almendras  
Crema de patata con huevo de codorniz y puré de trufa  
Capuccino de calabacín al curry con pluma ibérica  
Satay de pollo rebozada con frutos secos y salsa agridulce  
Satay de pollo con salsa de cacahuets  
Satay de cordero y couscous  
Satay de ternera con crema de foie  
Langostinos crujientes con salsa Thai chili  
Tosta de presa ibérica con cebolla caramelizada  
Tosta de pulpo a la brasa con panceta ahumada  
Langostinos con salsa de caldereta

**2,75€ por pieza, 2 piezas por persona mínimo**

## CANAPÉS DULCES

Gazpacho de fresas con espuma de chocolate blanco  
Crema de café y mascarpone  
Mini ensaimadas de crema  
Mini ensaimada de nata y chocolate  
Semifrío de maracuyá  
Hojaldre de manzana y calvados  
Bombones de almendra y ron

**1,50€ por pieza, 2 piezas por persona mínimo**

# ESTACIONES FRENTE AL MAR

## LIVE COOKING

Jamón ibérico al corte 6,00€ por pax  
*\*Mínimo 85 personas\**

Jamón recebo al corte 4,50€ por pax  
*\*Mínimo 85 personas\**

Wok mallorquín de marisco 4,00€ por pax  
*\*Mínimo 30 personas\**

Frituras de pescado y marisco 5,00€ por pax  
*\*Mínimo 30 personas\**

Estación de ostras 14,00€ por pax  
*\*Mínimo 30 personas\**

Paella a elegir 7,00€ por pax  
*\*Mínimo 30 personas\**

Pierna de ternera entera 8,00€ por pax  
*\*Mínimo 85 personas\**

Pescado a la sal 10,00€ por pax  
*\*Mínimo 30 personas\**

Pasta en rueda de parmesano con trufa negra de verano (según temporada) 7,50€ pax  
*\*Mínimo 85 personas\**

# FINGERFOOD

## Opción Mondragó

Pan de molde integral Salmón gravlax con mahonesa de eneldo  
Pan de molde Jamón dulce y queso tierno mallorquín  
Mini baguette integral de verduras a la parrilla  
Mini baguette tortilla española con ali oli  
Chapata Ibérico con tomate  
Croquetas  
Pimientos del padrón  
Brochetas de ave

## Opción Es Trenc

Roll de atún con escalibada  
Mini sándwich de queso fresco y espinacas  
Pan mallorquín con verduras y queso gratinado  
Montaditos de queso mahonés  
Montaditos de lomo y cebolla caramelizada  
Gyozas de verduras con salsa sauce chili  
Rollitos de primavera con salsa de soja  
Ragout de ternera y verduras

## Opción Tramuntana

Bocadillos de pollo y crema de queso  
Volovanes rellenos de marisco  
Sándwich de pisto de verduras  
Montadito de ensaladilla rusa y atún  
Croquetas  
Tosta de boquerones en vinagre con compota de tomate  
Rollitos de carne con salsa de ostras  
Fricasse de pescado con patatas al azafrán

## Opción Palma

Gazpacho  
Bocadillo de embutido ibérico  
Sándwich de pate de salmón y rúcula  
Tartaletas de aguacate y anguila  
Croquetas  
Galletas de aceite con sobrasada y miel  
Cogollos con anchoas y pimiento asado  
Mini lasaña de carne  
Arroz con gambas y calamar

### **Opción Santanyí**

Crema fría de puerros  
Sándwich de queso azul y paté  
Bocadillo de ternera asada con crema de alcaparras  
Mini terrina de ave y frutos secos  
Mini muselina de salmón y eneldo  
Mini tortilla española  
Mini canelón de verduras  
Arroz negro con alioli

### **Con cada opción servimos:**

#### **Pastelería**

Selección de pastelería

#### **Bebidas**

Café, Selección de té e infusiones  
Selección de zumos  
Refrescos, agua

**32,00€ por persona**

***\*\*Servicios con duración estipulada de 1 hora\*\****

**MENÚ DE TRABAJO**

Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl

## Menú Mediterráneo

Ensalada de tomate y mozzarella de búfalo con pesto de rúcula.

\* \* \* \*

Salmón con puré de patata niçoise, tallarines de verduras y salsa de hierbas frescas.

\* \* \* \*

Tiramisú con salsa de expreso

**32,00€ por persona**

## Menú Montañés

Crema de patatas con setas salteadas y huevo a baja temperatura

\* \* \* \*

Pechuga de ave rellena de muselina de gambas, terrina de patata, beicon y salsa mar y montaña

\* \* \* \*

Texturas de chocolate

**36,00€ por persona**

## Menú Ibérico

Ensalada de langostinos con ciruelas y vinagreta de remolacha

\* \* \* \*

Solomillo de cerdo ibérico con ragout de setas y chalotas

\* \* \* \*

Tarta de frutas frescas con coulis de frambuesa

**38,00€ por persona**

## Menú del Mar

Panaché de verduras de temporada con consomé de ave y jerez

\* \* \* \*

Rape en costra de hierbas con compota de tomate, chipirones y salsa de azafrán

\* \* \* \*

Compacto de coco con helado de chocolate 70%

**40,00€ por persona**

## Menú Asia

Sashimi de atún, néctar de tomate, galleta de aceite y huevas de tobiko

\* \* \* \*

Mero glaseado con wok de quínoa, verduras y cilantro.

\* \* \* \*

Tatín de manzana con crema tibia de vainilla

**56,00€ por persona**

**\*\*Café e infusiones incluidos\***

**BUFFETS**

## **BUFFET SNACK - solo como almuerzos**

**Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.**

### **ENSALADAS**

Ensalada mixta con hierbas finas  
Ensalada César con pollo y parmesano  
Ensalada de tomate y mozzarella con pesto  
Ensalada de fusilli tricolor con langostinos  
Verduras asadas con vinagre balsámico y orégano

### **SELECCIÓN DE SÁNDWICHES**

Salmón ahumado con mahonesa y tomate (pan de molde)  
Roast Beef (mini chapata)  
Queso Brie con tomate (mini brioche)  
Verduras a la plancha (mini baguette integral)  
Pechuga de pollo tomate y lechuga (mini baguette)  
Ensalada de camarones con salsa alioli (mini cereales)

Selección de pescados ahumados  
Selección de embutidos y quesos  
Selección de pates

### **CALIENTE**

Crema calabaza y naranja  
Brochetas de ave  
Brocheta de pescado

### **POSTRES**

Selección de pastelería de nuestro chef pastelero  
Selección de frutas enteras y cortadas

**BEBIDAS INCLUIDAS:** Agua, refrescos, zumos y café

**40,00€ por persona**

**\*\*Servicios con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*Mínimo 35 personas\*\***

## **BUFFET BLAU**

**Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.**

## **ENTRANTES Y APERITIVOS**

Tres tipos de embutidos  
Salmón ahumado, terrina y pates

## **BUFFET DE ENSALADA**

Ensaladilla rusa  
Ensalada niçoise  
Ensalada de pasta con langostinos  
Ensalada de verduras escalibadas

## **SALAD BAR**

4 tipos de lechugas tiernas, pepino, cebolla, pimiento, tomate, maíz, remolacha, etc.  
Condimentos y aliños de la casa

## **PANES**

Variedad de panes de la casa  
Con surtido de mantequillas y salsas para untar

## **QUESOS**

Surtido de quesos nacionales con galletas, pan de nueces y frutos secos

## **SOPA**

Crema de tomate y albahaca

## **TRINCHE**

Paella de pescados y mariscos

## **SHOW COOKING**

Presa de cerdo ibérico  
Bistec de ternera  
Pechuga de pollo  
Atún  
Caproig ó cabracho

## **GUARNICIONES**

Arroz salteado con verduras  
Verduras salteadas con mantequilla  
Puré de patatas  
Tomates gratinados con mozzarella hierbas  
Espinacas salteadas

## **POSTRES**

Selección de pastelería de nuestro chef pastelero  
Selección de frutas frescas cortadas

40,00€ por persona

**\*\*Servicios con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*Mínimo 50 personas para montaje en exclusiva\***

## **BUFFET PORTO PETRO**

**Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.**



## **ENTRANTES Y APERITIVOS**

Selección de embutidos ibéricos  
Selección de pescados ahumados  
Selección de patés caseros

## **BUFFET DE ENSALADA**

Ensalada de pasta con tomate  
Ensalada de patata con manzana y nueces  
Ensalada niçoise  
Ensalada de pimientos asados y bacalao

## **SALAD BAR**

4 tipos de lechugas tiernas, pepino laminado, cebolla, pimiento, tomate, maíz, remolacha.  
Condimentos y aliños de la casa

## **VINAGRETAS Y CONDIMENTOS**

Salsa “Thousand Island”, vinagreta Cesar, vinagreta Italiana de hierbas, olivas “Kalamata”,  
aceite de oliva virgen, vinagre balsámico blanco

## **PANES**

Variedad de panes de la casa  
Con surtido de mantequillas y salsas para untar

## **QUESOS**

Surtido de quesos nacionales con galletas, pan de nueces y frutos secos

## **SOPA**

Gazpacho andaluz con su guarnición  
Consomé al oporto con albóndigas de ternera

## **SHOW COOKING**

Lubina  
Brochetas de rape  
Pechuga pollo  
Costillas de cordero  
Entrecote

## **GUARNICIONES**

Calabacines rellenos y gratinados  
Arroz salteado con langostinos  
Milhojas de patata a la crema  
Ratatouille de verduras de temporada

## **TRINCHE**

Pescado fresco del día confeccionado a la sal

## **POSTRES**

Selección de pastelería de nuestro chef pastelero

**BEBIDAS INCLUIDAS:** Agua, refrescos y zumos café

70,00€ por persona

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*Mínimo 50 personas\*\***

## **BUFFET ESPAÑOL**

Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.

## **ENSALADAS Y APERITIVOS**

Pipirrana de mariscos  
Ensalada Malagueña de bacalao y naranja  
Ensalada de pimientos asados, patata y panceta glaseada  
Cogollos de Tudela con anchoas y vinagreta de ajos fritos  
Coca mallorquina de verduras  
Pulpo a la gallega  
Gazpacho andaluz  
Tortilla de patatas y cebolla  
Selección de quesos nacionales con crackers  
Selección de ibéricos con pan con tomate "ramallet"  
Selección de patés, selección de encurtidos

## **SALAD BAR**

4 tipos de lechugas tiernas, pepino laminado, cebolla, pimiento, tomate, maíz.  
Condimentos y aliños de la casa

## **VINAGRETAS Y CONDIMENTOS**

Salsa "Thousand Island", vinagreta Cesar, vinagreta Italiana de hierbas, olivas "Kalamata",  
aceite de oliva virgen, vinagre balsámico blanco

## **PANES**

Variedad de panes de la casa  
Con surtido de mantequillas y salsas para untar

## **TRINCHE**

Fideua de pescado y marisco  
Paella carne y pescado

## **SOPA O CREMA**

Sopa de ajo castellana  
Crema de marisco con picada mediterránea

## **SHOW COOKING**

Bogavante a la plancha  
Brocheta de langostinos y rape  
Lubina a la espalda  
Solomillo de ternera  
Secreto de cerdo Ibérico  
Chuletas de cordero marinadas con ajo y romero

## **BUFFET CALIENTE**

Patatas salteadas con ajo y tomillo  
Pimientos del piquillo salteados  
Pisto de verduras  
Espárragos trigueros salteados con setas  
Arroz de verduras  
Espinacas a la catalana

## **POSTRES**

Selección de pastelería de nuestro chef pastelero

**BEBIDAS INCLUIDAS:** Aguas con y sin gas, refrescos, zumos, café

**81,00€ por persona**

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas**

**\*\*Mínimo 50 personas\*\***

**BARBACOAS**

## **BARBACOA FAMILIAR**

**SOLO disponible en la zona fija de BBQ detrás del Bloque 7**  
**max 40 Personas**

### **ENTRANTES Y ENSALADAS EN MESA**

Embutidos ibéricos  
Quesos de Mallorca  
Ensalada de verduras asada, quínoa y frutos secos  
Ensalada de patata, pimientos asados y atún

### **PANES**

Variedad de panes de la casa

### **BARBACOA**

Rape  
Chorizo  
Salchichas  
Entrecote de ternera  
Hamburguesa de ternera  
Chorizos criollos

### **BUFFET GUARNICIONES**

Selección de verduras de temporada  
Tomates parrilla al pesto  
Patatas asadas con crema agria  
Mazorca de maíz con mantequilla de hierbas

### **SALSAS**

Mostaza de Dijon, salsa de rábano picante, salsa "Chimichurri", salsa de pimientos asados,  
salsa "Pico de Gallo", salsa Barbacoa

### **POSTRES**

Selección de pastelería de nuestro chef pastelero

### **BEBIDAS INCLUIDAS**

Aguas con y sin gas, refrescos, zumos, café

40,00€ por persona

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*Maximo 40 personas\*\***

## **BARBACOA TRADICIONAL**

**Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.**

### **ENTRANTES Y ENSALADAS**

Ensalada de verduras a la parrilla, Ensalada de queso Emmenthal con jamón  
Ensalada de queso con vinagreta de balsámico  
Ensalada de pulpo, patata y sobrasada, selección de fiambres, selección de pates  
Tomates cherry, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, croûtons, queso Parmesano rallado,  
dados de bacon

### **SALAD BAR**

4 tipos de lechugas tiernas, pepino laminado, cebolla, pimiento, tomate, maíz, etc.  
Condimentos y aliños de la casa

### **VINAGRETAS Y CONDIMENTOS**

Salsa "Thousand Island", vinagreta Cesar, vinagreta Italiana de hierbas, olivas "Kalamata",  
aceite de oliva virgen, vinagre balsámico blanco

### **PANES**

Variedad de panes de la casa  
Con surtido de mantequillas y salsas para untar

### **BARBACOA**

Rape  
Emperador  
Atún  
Entrecote de ternera  
Hamburguesa de ternera  
Chorizos criollos

### **BUFFET CALIENTE**

Selección de verduras de temporada  
Tomates parrilla al pesto  
Patatas asadas con crema agria  
Mazorca de maíz con mantequilla de hierbas  
Arroz "Pilaf" con cebolla

### **SALSAS**

Mostaza de Dijon, salsa de rábano picante, salsa "Chimichurri", salsa de pimientos asados,  
salsa "Pico de Gallo", salsa Barbacoa

### **POSTRES**

Selección de pastelería de nuestro chef pastelero

### **BEBIDAS INCLUIDAS**

Aguas con y sin gas, refrescos, zumos, café

51,00€ por persona

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*Mínimo 50 personas\*\***

## **BARBACOA PORTO PETRO**

Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.

### **ENTRANTES Y ENSALADAS**

Ensalada de arroz con mariscos  
Ensalada de verduras a la parrilla,  
Ensalada de pasta con jamón ibérico, espárragos verdes y tomates asados  
Ensalada de rúcula con chorizo crujiente y avellanas  
Ensalada de pulpo, panceta glaseada y patatas al pimentón  
Selección de fiambres, Selección de Terrinas del Chef

### **SALAD BAR**

4 tipos de lechugas tiernas, Pepino laminado, Cebolla, Pimiento, Tómate, maíz, Tomates Cherry, cebolla, pepino, zanahoria, queso Parmesano, remolacha, croûtons, queso Parmesano rallado, dados de bacon, etc....

### **VINAGRETAS Y CONDIMENTOS**

Salsa "Thousand Island", vinagreta Cesar, vinagreta Italiana de hierbas, olivas "Kalamata", aceite de oliva virgen, vinagre balsámico blanco

### **PANES**

Variedad de panes de la casa - Con surtido de mantequillas y salsas para untar

### **BARBACOA**

Langostinos parrilla  
Brochetas de rape y verduras  
Pez limón y Atún  
Entrecote de ternera, pechuga de pollo, abanico de cerdo ibérico, chorizos criollos, morcilla de arroz, butifarras catalanas.

### **BUFFET CALIENTE**

Selección de verduras de temporada  
Tomates parrilla al pesto  
Patatas asadas con crema agria  
Mazorca de maíz  
Arroz "Pilaf" con cebolla  
Espinacas a la catalana

### **SALSAS**

Mostaza de Dijon, salsa de rábano picante, salsa "Chimichurri", salsa de pimientos asados, salsa "Pico de Gallo", salsa Barbacoa

### **POSTRES**

Selección del Chef Pastelero

### **BEBIDAS INCLUIDAS**

Aguas con y sin gas, refrescos, zumos, café

**81,00€ por persona**

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*Mínimo 50 personas\*\***

# CENAS DE GALA

Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.

## Noche de Estrellas

Ravioli de salmón y langostinos con salsa de queso mahonés

\*\*\*\*

Lomo de rape en costra de hierbas frescas con patató salsa emulsionada de almejas

\*\*\*\*

Sorbete de tomate y albahaca

\*\*\*\*

Lingote de cordero asado a baja temperatura con cous-cous de verduras y salsa tandoori

\*\*\*\*

Crema de coco, gelee de fisherman´s y helado de piña/ron

**80,00€ por persona**

## Noche de Paris

Terrina de foie de pato, anguila ahumada, manzana verde y puré de cebolletas

\*\*\*\*

Lubina rellena de muselina de ave y trufa, con chalotas confitadas

\*\*\*\*

Sorbete de maracuyá y cava

\*\*\*\*

Solomillo de ternera con fricasse de setas, patata crujiente y salsa de oporto

\*\*\*\*

Bomba de chocolate, coco y salsa de pistacho

\*\*\*\*

Café y mignardises

**100,00€ por persona**

## Noche al Mar

Vieira a la plancha con ravioli de escalibada, salsa de avellanas y ajos tostados

\*\*\*\*

Coca mallorquina de lechona crujiente y langostinos con salsa de mango

\*\*\*\*

Sorbete de lima

\*\*\*\*

Solomillo de ternera blanca con graten de patata, panceta ahumada, queso mahonés y espárragos verdes

\*\*\*\*

Mousse de maracuyá con crujiente de pistachos

\*\*\*\*

Café y mignardises

**115,00€ por persona**

## MENU DE GALA A LA CARTA

Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl.

### ENTRANTES FRIOS

Gazpacho Andaluz con boloñesa fría de langostinos y sorbete de albahaca  
14,00€

Tomate relleno de guacamole, crujiente de parmesano, virutas de jamón ibérico  
Y salmorejo  
15,00€

Tartar de solomillo de ternera estilo tradicional  
23,00€

Ceviche de corvina con papaya y naranja  
23,00€

### ENTRANTES CALIENTES

Ravioli de setas y trufa con salsa de anacardos y tomillo  
16,00€

Panaché de verduras con concentrado de ave al jerez y yema de huevo  
14,00€

### SOPAS

Crema de bogavante y jengibre con espuma de coco (servido en copa)  
14,00€

Crema de patata con setas salteadas, huevo a baja temperatura y trufa  
18,00€

### ENSALADAS

Ensalada de verduras y setas salteadas, saquitos de pan crujiente y jamón ibérico  
16,00€

Ensalada de pulpo, patatón y trufa negra de verano  
17,00€

Ensalada de brotes tiernos, mariscos y vinagreta de cítricos  
18,00€

### SORBETES

Sorbete de lima con tequila  
10,00€

Sorbete de mojito  
11,00€

Sorbete de piña y vainilla  
13,00€

Sorbete de mango y fruta de la pasión  
15,00€

## PLATOS PRINCIPALES

Pechuga de pollo campero con langostinos, ensalada de cereales y salsa de jengibre  
23,00€

Rodaballo con ragout de cerdo negro mallorquín y verduritas  
28,00€

Lubina asada con risotto de espárragos, néctar de calamar y alga codiun  
28,00€

Presa de cerdo ibérico con arroz venere de fresas y balsámico  
24,00€

Carré de cordero en costra de hierbas secas  
Con cremoso de patata y salsa de aceitunos negras y albahaca  
28,00€

Solomillo de cebón con parmantier de foie, chalotas y jugo al vino tinto  
29,00€

## POSTRES

Malibú, cremoso de fruta de la pasión y mousse de coco  
12,00€

Mousse de chocolate, almendra y avellanas caramelizadas  
12,00€

Tatín de manzana con helado de vainilla  
12,00€

Charlota de frambuesas y salsa de frutas del bosque  
12,00€

Bomba de chocolate blanco núcleo de pistacho y crujiente de frutos secos  
12,00€

Tarta helada de yogurt y maracuyá sobre crumble de almendra  
15,00€

Texturas de chocolate  
15,00€

Gazpacho de fresas con espuma de chocolate blanco y lima  
15,00€

***\*\*Todas las opciones incluyen café, descafeinado, infusiones y petit fours\*\****  
***\*\*Montaje de gala incluido a partir de menús de 4 platos\*\****

**Suplemento de montaje: 5.-€ por persona a partir de 200 personas, IVA incl**



# PAQUETES DE BEBIDA

(DURANTE ALMUERZO O CENA)

## Paquete Blau - refrescos & zumos

Aguas con y sin gas, refrescos y zumos

7.00€ por persona

## Paquete Plata - refrescos, cerveza & vino

Aguas con y sin gas, refrescos y zumos, cerveza nacional

Vino blanco a elegir

Pere Seda, Arxiduc, Verdeo, Jose Pariente, Hermanos Lurton,

Vino rosado a elegir

Pere Seda, Arxiduc Muga, Viña Esmeralda, Castillo Javier.

Vino tinto a elegir

Pere Seda, Arxiduc Enate crianza, Azpilicueta Crianza.

17.00€ por persona

## Paquete Oro - refrescos, cerveza, vino & cava

Aguas con y sin gas, refrescos, zumos, cerveza nacional

Cava "Freixenet Vintage" - D.O. Cava

Vino blanco a elegir

Pere Seda, Arxiduc, Verdeo, Jose Pariente, Hermanos Lurton,

Vino rosado a elegir

Pere Seda, Arxiduc Muga, Viña Esmeralda, Castillo Javier.

Vino tinto a elegir

Pere Seda, Arxiduc Enate crianza, Azpilicueta Crianza.

22.00€ por persona

## Paquete Porto Petro - refrescos, cerveza, vino & champagne

Aguas con y sin gas, refrescos, zumos, cerveza nacional

Vino tinto: Quinta de Tarsus - D.O, Ribera del Duero

Vino rosado: Ribas - D.O, Mallorca

Vino Blanco: Muga - D.O. Rioja

Champagne "Moët & Chandon Brut Imperial" - A.O.C. Champagner

54.00€ por persona

# BARRA LIBRE

## BARRA LIBRE DE VINOS

Vino de la casa (tinto/ blanco/ rosado), cava, cerveza nacional, refrescos, zumos y aguas  
Frutos secos y aceitunas

22,00€ por persona

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

## BARRA LIBRE CLÁSICA

Vermouth, Aperol

Vodka Smirnoff & Absolut

Whisky JB, Johnny Walker Red, Jim Beam

Ginebra Gordon's, Bombay, Beefeater

Ron Habana Club, 3 años, Brugal Añejo, Barceló

Tequila Sauza, Brandy Suau 15 años Ramazotti, Hierbas

Baileys

Cava, vino de casa

Cerveza nacional, Selección de refrescos

Zumo de naranja, Aguas con y sin gas

Frutos secos y aceitunas

30,00€ por persona

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

## BARRA LIBRE PORTOPETRO

Vermouth, Aperol

Campari, Vodkas Wiborova und Moskovskaya

Whisky Ballantines y Cardhu

Ginebra Gordons, Bombay Sapphire y Beefeater

Ron Habana Club, 7 años y Brugal Extra Viejo,

Tequila Sauza, Brandy Suau 15 años, Ramazotti, Hierbas

Baileys

Champagne Veuve Clicquot, Vinos de la casa

Cerveza importada, Selección de refrescos

Zumo de naranja, Aguas con y sin gas

Frutos secos y aceitunas

45,00€ por persona

**\*\*Servicio con duración estipulada de 2 horas\*\***

**\*\*EN CASO DE CONTRATAR UNA SOLA HORA SE APLICARÁ UNA REDUCCION DEL 25% A LA  
TARIFA POR PERSONA Y EL SERVICIO SE SUPENDERÁ A LOS 60 MINUTOS\*\***

## Suplemento Cocktail

Se pueden añadir cocktails a los paquetes de Barra Libre

Suplemento por cocktail por persona: 6.-€

## BARRA LIBRE SEGÚN CONSUMO

La bebida estará supeditada a las exigencias del cliente y los precios serían los ya estipulados  
en la carta de bares - Consumo mínimo por hora: 350.-€