

ALMUERZO Y BUFFET

En nuestros paquetes de conferencias está incluido el almuerzo . Dependiendo del número de personas, este se ofrece como un menú de 3 platos o como un buffet, según criterio del chef. La selección de las comidas se realiza teniendo en cuenta la temporada . Por supuesto, también tendremos en cuenta sus necesidades alimentarias (intolerancias alimentarias, platos vegetarianos/veganos). Por favor, infórmenos de ello con antelación.



TABLA MALLORQUINA

PRIMER PLATO

pan, alioli, aceitunas, jamón ibérico, tortilla de patatas española.

SEGUNDO PLATO

Mejillones marinados, sardinas en escabeche, ensalada de aguacate y tomate, croquetas...

TERCER PLATO

Dátiles con bacon, champiñones al ajillo, pequeñas salchichas españolas en vino tinto, gambas al ajillo

CUARTO PLATO

Medallones de cerdo ibérico, papas arrugadas, pequeños pimientos verdes con sal marina

POSTRE Y QUESO

Crema catalana, selección de quesos españoles



45 € por persona

BBQ

Durante los meses de verano, "al aire libre" en nuestro restaurante de la piscina con diferentes estaciones de cocina.

En los meses de invierno "buffet" en el interior de nuestro estaurante .

ENTRANTES

Buffet de ensaladas con tres tipos de salsas y varios toppings, salpicon de marisco, "Ceviche" de mejillones marinados, la clásica "Cole slaw" (ensalada de col cremosa), buffet de queso y selección de pan.

SOPAS

Gazpacho (en verano), sopa de ajo mallorquín (en invierno)

DE LA PARRILLA

Secreto Ibérico - jugosa carne del músculo del cerdo negro, costilla de ternera, salchichas de maíz
Maispoularde, salchichas españolas, dorada y langostinos a la parrilla.

GUARNICIONES

Mazorca de maíz, verduras a la parrilla, papas arrugadas con salsa de mojo, "Plátano macho" (plátano sudamericano asado)



POSTRE

Buffet de postres españoles a la Steigenberger

49 € por persona

SUPLEMENTO

Filete de carne de res de América del Sur y media langosta

69 € por persona

TAPAS DE BIENVENIDA

Descubre la España culinaria. Nuestras "Tapas de Bienvenida" son perfectas para un cóctel de bienvenida, una recepción de pie o una reunión. El lugar ideal para esto es nuestro Bar del Atrio, La Plaza Otzoup o el Bar de la Piscina (en los meses de verano). Ya sea en un vaso, en una cuchara o en un tazón, combine sus tapas.

TAPAS POR 3 €*

FRÍAS

Gazpacho con taquitos de jamón
Gazpacho de cereza agria
Aceitunas marinadas
Aioli con pan tostado
Nueces
Frutos secas

CALIENTES

Crema de calabaza con jengibre
Crema de tomate con espuma de albahaca
Bomba pollo - croqueta de ave con mermelada de tomate
Mini "Empanada" gallega en salsa de tomate picante
Tempura de vegetales con queso cottage de hierbas

TAPAS POR 4 €*

FRÍAS

Bacalao ahumado con salsa de limón en pan integral
Praliné de queso de cabra con aceituna y crostini con tomate
Salmón ahumado y rollos de queso fresco
Ensalada de pulpo marinado en cuchara
Mini Wraps (vegetarianos, aves o pescado)

CALIENTES

Tortilla de patata española
Tarta flambeada con jamón y chalota
Coca mallorquina (pizza mallorquina)
Especialidades de quiche (Vegetariana, bacon, salmón ahumado)
Pasta rellena con queso fresco en salsa de setas silvestres.

TAPAS POR 4,50 €*

PA AMB OLI

Pa amb oli con queso serrano y manchego
Pa amb oli con sobrasada y miel
Pa amb oli con pechuga de pato ahumado

CROSTINI

Crostini con tartar de salmón, sésamo y cilantro
Crostini con tartar de atún con mayonesa de wasabi y aguacate
Crostini con tartar de ternera y huevo de codorniz
Crostini con crema de aguacate y arenques agri dulces
Crostini con queso de cabra caramelizado
Crostini con pisto

DULCE POR 3,50 €*

Tiramisú casero
Muffins (de chocolate, afrutados, cremosos)
Ensalada de frutas frescas con jugo de naranja y menta
Pincho de frutas de colores
Ensaïmada con nata o pudín
Brownie con espuma de café

* precio por tapa/unidad

APERITIVOS



BEBIDAS

CERVEZA DE BARRIL	0,2 LTR	3 €
VINO BLANCO (Albariño)	0,2LTR	8 €
HUGO	0,2LTR	9 €
APEROL SPRITZ	0,2LTR	9 €
CAMPARI ORANGE	0,3LTR	10 €
GEISHA FLOWER	0,2LTR	12 €
Moët & Chandon BRUT	0,1LTR	14 €

Si quiere ver toda nuestra selección de bebidas, estaremos encantados de enviarle nuestra carta de bebidas.

MENÚS

IDEAS DE MENÚ PERSONALIZADOS PARA EL ALMUERZO O LA CENA

Para su evento le ofrecemos (fuera del paquete de la conferencias) una extensa selección de platos , en base a la cual puede personalizar su menú. Cuando preparamos nuestros platos, tenemos en cuenta sus deseos. Siempre ofrecemos alternativas vegetarianas o menús adaptados a las intolerancias alimentarias. En estas páginas encontrará un pequeño anticipo.

APERITIVO / ENTRANTE

Crema de zanahorias brùlèe Sakura Chutney de pera	11 €
Queso crema de cabra aceitunas confitadas lechuga a la parrilla	12 €
Bacalao ahumado hierbas silvestres vinagreta de tomate	13 €
Vieira almendra de Mallorca naranja	14 €
Lomo de ternera manchado lentejas de Beluga vinagreta de trufa	15 €
Carpaccio de atún rojo mayonesa de soja sésamo y cilantro	16 €

SOPAS

Crema de chalotas croqueta de queso mahonés aceite de semillas de calabaza	8 €
Esencia de tomatel pan de tomate mermelada de tomate	9 €
Sopa de apio pera trufa negra	10 €
Calabaza jengibre y limoncillo pollo de maíz	11 €
Sopa de pescado Andratx brioche chip azafrán rouille	12 €

PLATO PRINCIPAL

Lubina espinaca grappa risotto de piñones	25 €
Mejillas de cerdo cocido 36h chirivía chalotas	26 €
Solomillo de cerdo ibérico jerez y ajo negro puerro primaveral a la parrilla	26 €
Bistec de EE.UU. helado de vino de Oporto calabacín y patata	28 €
Dorada entera Pomelo bulgur mango y tomate	28 €
Filete de ternera, crema de patatas, col y nabos	30 €

VEGETARIANO

Zanahorias en diferentes texturas	16 €
Curry vegetariano garbanzos arroz con especias	17 €
Apio al horno batata crema de guisantes	19 €

POSTRE

Tiramisù Salsa de Bailey Mascapone	7 €
Bizcocho chocolate caramelo	8 €
Tarta de manzana almendras saladas jengibre	9 €
Mousse de calabaza chocolate blanco crujiente	9 €
Mousse de chocolate blanco lima albahaca	9 €
Variación de queso español con mermelada de tomate	12 €