2020

Banquetes & Eventos

PARK HYATT MALLORCA™

Banquetes & Eventos

Índice

OPCIONES DE COFFEE BREAKS | 3

CANAPÉS, FINGERFOOD & SNACKS | 5

OPCIONES DE BUFFET | 6

BUFFET TEMÁTICOS | 10

ESTACIONES EN VIVO COMPLEMENTARIAS | 12

MENÚS ÁLVARO SALAZAR | 13

MENÚS | 14

MENÚS FAMILY STYLE | 16

SNACKS DE MEDIA NOCHE | 17

OPCIONES DE COFFEE BREAKS

Café de bienvenida | 9€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (Naranja, verde, zanahoria)

Fruta de temporada

Coffee break Mañanas (30 min) | 15€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria)

Danesa de almendras, Caracola de pasas, Croissants

Fruta de temporada

Coffee break Tardes (30 min) | 22€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria)

Selección de galletas (Chocolate, almendras y canela)

Montaditos variados (Salmon y queso crema – Guacamole y tomate – Sobrasada y miel)

Fruta de temporada

Coffee break Park Hyatt Mañana (30 min) | 22€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria)

Selección de bollería (Hojaldre de manzana – Ensaimada de crema – Napolitana de crema)

"Finger" sándwiches (Jamón york y queso emmenthal – Ensalada de cangrejo picante – Queso crema, rucula, pepino)

Frutos secos (Almendras, ciruelas, dátiles, orejones)

Fruta de temporada

Coffee Break Park Hyatt Tarde (30 min) | 22€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria)

Selección de galletas caseras (Chocolate – Almendras – Canela)

Bocadillos salados variados (Tomate y jamón serrano – Queso de cabra, rucula miel y nueces – Tortilla de camarón, lechuga, tomate)

Fruta de temporada

Gato mallorquín

"Crumble" de limón

Coffee Break Park Hyatt Plus Mañana (30 min)| 26€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria)

Selección de bollería (Media luna de manzana – Pastel ruso – Rollo de canela – Croissants – Ensaimadas)

"Finger" sándwiches variados (Foccacia con mozzarella, rucula, tomates secos y pesto – Ensalada de pollo y huevo – Salmon ahumado, mayonesa de lima, lechuga, tomate)

Frutos secos (Almendras, ciruelas, dátiles, orejones)

Fruta de temporada

Selección de yogures (mermelada de naranja, mermelada de frutos rojos, muesli),

Selección de muffins caseros (chocolate , arándanos)

Coffee Break Park Hyatt Plus Tarde (30 min) | 26€ / persona

Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)

Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria)

Selección de galletas caseras (chocolate, almendras, canela)

Bocadillos salados variados (Lomo ibérico y tomate – Humus y verduras asadas – "Roastbeef", rábano picante, lechuga – Bacalao ahumado, pimientos del piquillo, salsa tártara)

Fruta de temporada

Selección de quesos y embutidos nacionales (Jamón ibérico, Chorizo, Lomo, Sobrasada, Manchego, Mahonés, queso de cabra)

Coca de sobrasada con albaricoque

Pastelería variada (macarrón, "Eclaires", Pastas florentinas)

Chupito de gazpacho andaluz

"Crumble" de frutos rojos

"Cheese cake"

Suplemento coffee break continuo durante 3 horas:

Coffee Break Clásico | 8 € / persona

Coffee Break Park Hyatt | 12€ / persona

Coffee Break Park Hyatt Plus | 15€ / persona

CANAPÉS, FINGERFOOD & SNACKS

Canapés Fríos – 3,50€ por unidad

Aceitunas marinadas, queso manchego y anchoas
Chupito de gazpacho andaluz, "trampo", caviar de aceite de oliva
Nuestra ensaladilla rusa, bonito, "quelitas"
Tortilla de patatas, alioli, emulsión de pimiento del piquillo
Tostada de sobrasada de "porc negre", miel y almendra Mallorquina
Mini quiche de queso, chutney de ciruela
Mini montadito de jamón Ibérico, confitura de aceituna verde
Bombón de queso de cabra, frutos secos, miel Mallorquina
Ceviche de la pesca del día, lima, cebolla roja
Cucurucho relleno de foie gras, compota de manzana, pistacho
"Steak tartar", alcaparrón, huevo de codorniz
Salmon curado en casa, ensaladilla de apio, "crème fraîche"
Tomate, queso mozzarella, pesto, piñones
Cucurucho relleno de "tartar" de atún, aguacate, sésamo

Canapés Calientes – 3.50€ por unidad

"Samosa" de pollo y verduras, chutney tibio de mango, curry
"Tenders" de pollo crujiente, mayonesa de limón
Croquetas de espinaca y piñones
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de pollo de corral
Rollo primavera vegetariano, salsa agridulce
"Satay" de pollo, salsa de cacahuete, cebollino
Pincho de pulpo "a feria", cremoso de patata, "Tap de Corti"
Gamba crujiente, guacamole, cilantro, lima
Buñuelos de bacalao, mayonesa picante, ensalada de algas
Mini hamburguesa de ternera, sobrasada y queso Mahonés
Dátiles con Bacon, reducción de vinagre balsámico
"Wonton" de langostino, salsa hoisin, sésamo
Mini kebab de cordero, verduras, salsa de yogurt y menta

Paquetes

4 por persona (2 fríos, 2 calientes) | 12€ por persona
6 por persona (3 fríos, 3 calientes) | 16€ por persona
8 por persona (4 fríos, 4 calientes) | 22€ por persona
10 por persona (5 fríos, 5 calientes) | 27€ por persona

OPCIONES DE BUFFET

Buffet a elección de nuestros Chefs | 55€ por persona
Mínimo 20 personas

Déjese sorprender por una propuesta personalizada realizada por profesionales del sector, su buffet constara de 5 entrantes fríos (carne, pescado y vegetarianos), 5 platos calientes (carne, pescado y vegetarianos) y 3 postres. Chefs de un grupo internacional estarán a cargo de realizar una experiencia inolvidable.

Buffet "Canyamel" opción local | 70€ por persona
Mínimo 25 personas

ENTRANTES

Ensalada de garbanzo, pimiento, canónigos, bonito del norte

Coca de "trampo"

Empanadas mallorquinas

Ensalada de alcachofa, gambas, perejil

Ajo blanco, almendras, jamón crujiente

Lomo de cerdo, verduras en escabeche

Pa amb oli (jamón serrano, tomate de colgar, camaiot, queso mahonés, sobrasada, aceitunas)

PRINCIPALES

Pesca del día a la mallorquina, acelga, pasas, piñones
Lechona al horno, hierbas de nuestros jardines
Guiso de pollo encebollado, sobrasada y almendras
"Tumbet" Mallorquín
Patatas al horno, romero, ajo
Arroz con verduras tiernas

POSTRES

Chupito de gato, mousse de naranja
Ensaimada de crema
Hojaldre de almendras, frutos rojos
Coca de san juan con chocolate
Flan de naranja y caramelo
Fruta de temporada

Buffet "Sabores de España" | 80€ por persona – Mínimo 25 personas

ENTRANTES

Salmorejo Cordobés, huevo cocido, crujiente de jamón

Tortilla de patatas Park Hyatt, emulsión de pimiento, alioli

Ensaladilla rusa, bonito del norte

Coctel de gambas afrutado

Piruleta de pollo a baja temperatura, espinaca, pimiento

Tabla de quesos y embutidos ibéricos, aceitunas, alioli, pan variado (Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo, salchichón, queso manchego, mahonés, cabra)

PRINCIPALES

Calamares en su tinta, picada de ajo y perejil
Albóndigas caseras, estofado de zanahoria y guisantes
Merluza en salsa verde, guiso de garbanzos
Papas arrugadas con mojo canario
Pisto manchego
Setas al ajillo, finas hierbas

PAELLA (2 OPCIONES POR ELEGIR)

Paella de marisco, mejillón, almeja, gambas, sepia
Paella de pollo a ciegas, guisantes
Paella mixta
Paella vegetariana

POSTRES

Tarta de chocolate y praliné
Tarta de Santiago
Crema catalana
Arroz con leche, canela
Mil hojas Park Hyatt
Frutas de temporada

Buffet "sabores del Mediterráneo" | 80€ por persona Mínimo 20 personas

ENTRANTES

Humus, aceitunas, pan pita crujiente, berenjena rostizada

"Vitelo tonatto", mayonesa de atún, alcaparras

Cremoso de queso de cabra, gelatina de tomate, pesto, piñones

Salpicón de mariscos, apio, pimiento, limón

Estación variada de ensaladas y antipasto

Tabla de quesos y embutidos ibéricos, aceitunas, alioli, pan variado (Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo, salchichón, queso manchego, mahonés, cabra)

PRINCIPALES

Tajín de Cordero, cuscús, frutos secos
Pesca del día, hinojo braseado, "caponatta"
Gnocchi, salsa de tomate, queso parmesano
Muslo de pollo a la provenzal
Moussaka griega de verduras
Risotto de setas, parmesano, rucula

POSTRES

"Panna cotta" de frutos rojos
"Crumble" de manzana
Tiramisú, tejas de chocolate
"Crème brûlée"
Fruta de temporada

Buffet Selección Park Hyatt Mallorca | 95€ por persona
Mínimo 40 personas

ENTRANTES

Gazpacho de melocotón de viña, jamón ibérico,
apio blanco, caviar de aceite de olive

"Tataki" de ternera, fideos de arroz marinados, salsa de cacahuete

Piruleta de lechona, salvia, cítricos, sobrasada y su piel crujiente

Cuajado de tomate asado, cremoso de mozzarella, albahaca, piñones

Ensalada de quínoa, crema de aguacate, sandia osmotizada

Crema de garbanzos, tierra de aceitunas negras, espárragos marinados

Estación de ensaladas variadas

Tabla de quesos y embutidos ibéricos, aceitunas, alioli, pan variado (Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo, salchichón, queso manchego, mahonés, cabra)

ESTACION DE MARISCOS

Ostras, limón, salsas

Coctel de gambas afrutado

Variación de ceviches y "tartares" (atún, lubina, salmón)

Sashimi

Variación de pescado curado en casa

PRINCIPALES

Bacalao confitado, salsa vizcaína, finas hierbas

Guiso de conejo encebollado, espárragos, tomates cherry

Solomillo de cerdo, salsa miel y azafrán, polenta cremosa al romero

Ratatouille

Gratín de patatas trufado

BBQ LIVE

Pluma ibérica, entrecot, chorizo, pollo marinado

Calamar, gambas, pesca del día

Parrillada de verduras

Chimichurri, salsa picante

POSTRES

Tarta sacher

Milhojas de vainilla

Cremoso de fruta de la pasión

Pastel de chocolate blanco y frutos rojos

"Lemon pie" Park Hyatt

Mousse de chocolate blanco y amapola

Buffet Cap Vermell & Park Hyatt Mallorca | 125€ por persona
Mínimo 40 personas

ENTRANTES

Crema de guisantes, jamón de pato, cracker de chorizo, menta

Viera templada, hinojo marinado, vinagreta de maracuyá, espuma de coco

Ravioli de berenjena, crema mediterránea, tomates secos, pesto, tierra de aceitunas

Ternera lechal a baja temperatura sobre mousse de chirivía trufado, chutney de pera y naranja

Foie Gras, gelatina de oporto, compota de ruibarbo, puerro crujiente

Tabla de quesos y embutidos ibéricos, aceitunas, alioli, pan variado (Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo, salchichón, queso manchego, mahonés, cabra)

Estación de ensaladas variada y antipasto

SOPA

Caldereta de bogavante, crotones

ESTACIÓN DE MARISCOS

Ostras, limón, salsas

Coctel de gambas afrutado

Variación de ceviches y "tartares" (atún, lubina, salmón)

Sashimi variado

Variación de pescado curado en casa

PRINCIPALES

Chuletas de cordero al punto, espárragos a la parrilla, jugo de reducción

Lubina a baja temperatura, hinojo braseado, salsa cremosa de azafrán y limón

Magret de pato a la naranja de Sóller

Mini verduras glaseadas, mantequilla "noisette"

Polenta cremosa con finas hierbas

Gratín de patata y boniato, queso gruyere

Selección de setas salteadas

ESTACIÓN CARVING

Lomo alto al punto, salsa de reducción, chimichurri

PAELLA (2 OPCIONES POR ELEGIR)

Paella de marisco, mejillón, almeja, gambas, sepia

Paella de pollo a ciegas

Paella mixta

Paella vegetariana

Arroz negro de calamar y sepia

POSTRES

Mil hojas de chocolate negro

"Brownie" de nueces y caramelo

Pastel ruso

Tiramisú

Mousse de pistacho y yogurt

Cremoso de champagne y frutos rojos

Tarta catalonia

Tarta de tres chocolates y praliné de quicos

Fruta de temporada

BUFFET TEMÁTICOS

Buffet "Asia" | 80€ por persona – Mínimo 30 personas

ENTRANTES

"Tataki" de atún, algas marinadas, salsa teriyaki, sésamo
Rollo de verano vietnamita, pollo, gambas y brotes tiernos
Ensalada de fideos de arroz, aliño agridulce, cacahuetes
Tofu marinado sobre verduras asiáticas, salsa "hoisin"
Variación de sashimi
Sopa "Tom Ka Gai"

PRINCIPALES

Pechuga de pato glaseada estilo Singapur
"Rendang" de ternera con especias y leche de coco
Lubina al vapor de cítricos en hoja de plátano
Arroz blanco con coco
Verduras salteadas con salsa de soja y sésamo

ESTACION WOK EN VIVO

Salteado de langostinos en salsa agridulce, cilantro, verduras tiernas
Ternera a la pimienta negra, setas, pak choy
Arroz salteado a la cantonesa

POSTRES

Mousse de mango, cremoso de coco, albahaca thai

Texturas del te matcha ("panna cotta", crema, "crumble", gelatina), mermelada de ruibarbo

Crema de jengibre y chili, bizcocho de fruta de la pasión, gelatina cítrica

"Crème brûlée" de chai latte, clavo de olor

Tarta vietnamita de plátano

Fruta de temporada

Buffet "Latinoamérica" | 80€ por persona – Mínimo 25 personas

ENTRANTES

Empanadas de carne argentinas
Ceviche peruano, leche de tigre, cebolla roja, chili, boniato
Causa limeña de atún, aguacate
Totopos con guacamole, pico de gallo, salsa picante, crema agria
Ensalada de papaya marinada y tomate

PRINCIPALES

Cochinita pibil mexicana, salsa de naranja, cebolla encurtida
Aji de gallina peruano
Pesca del día con salsa caribeña
Plátano macho frito
Frijoles refritos mexicanos
Arroz rojo

BBQ ESTACION EN VIVO

Pluma ibérica, entrecot, chorizo, pollo marinado
Calamar, gambas, pesca del día
Parrillada de verduras
Estación de ensaladas
Chimichurri

POSTRES

Tres leches
Cremoso de guayaba, crema de queso, "crumble"
Mousse de dulce de leche, polvorosa
Tarta de chocolate
Tarta de queso y maracuyá
Fruta de temporada

BBQ & PAELLA EXPERIENCE | 80€ por persona
Mínimo 25 personas

ENTRANTES

Hummus, aceitunas, perejil
Salmon ahumado, alcaparras, crème fraîche
Guacamole, queso fresco, piñones
Salpicón de mariscos
Boquerones en vinagre
Tabla de quesos y embutidos ibéricos, aceitunas, alioli, pan variado (Jamón ibérico, lomo ibérico, chorizo, salchichón, queso manchego, mahonés, cabra)
Estación de ensaladas variadas

BBQ ESTACION EN VIVO

Pluma ibérica, entrecot, chorizo criollo, calamar, gambas, pesca del día
Parrillada de verduras
Patatas al horno con romero
Mazorca de maíz, mantequilla de hierbas
Salteado de setas al ajillo
Alioli, chimichurri, salsa picante, salsa de yogurt y menta

PAELLA EN VIVO

Paella de pollo y verduras
Paella de marisco y pescado

POSTRES

"Crumble" de manzana
Tarta de chocolate y praliné
Cremoso de limón
"Brownie" con caramelo
"Panna cotta" de frutos rojos
Fruta de temporada

ESTACIONES EN VIVO COMPLEMENTARIAS

Barbacoa | 30€ por persona

Pluma ibérica, entrecot, chorizo criollo, butifarra, pollo marinado

Calamar, gambas, pesca del día

Parrillada de verduras

Chimichurri, alioli, salsa picante

Paella (2 opciones a elegir) | 22€ por persona

Paella de marisco, mejillones, almejas, gambas, sepia

Paella de pollo a ciegas

Paella mixta

Paella vegetariana

Arroz negro de calamar y sepia

Estación de ensaladas | 12€ por persona

Selección de lechugas, vegetales, "toppings" y aderezos

Ensalada de patatas (mayonesa, pepinillos, mostaza antigua) ; Ensalada de lentejas (pimiento, pepino, perejil, cebolla, aceite de oliva) ; Ensalada de pasta (Chorizo, tomates secos, aceitunas, maíz)

"Toppings": tomates, pepino, pimiento, zanahoria, garbanzos hervidos, cebolla roja, aceitunas, queso feta, aguacate, maíz, mozzarella mini, remolacha, picatostes, aceitunas, lechuga romana, mézclum, rucula)

Aderezo balsámico, cesar y yogurt

Cortador de jamón en vivo

Precio según disponibilidad - Para cada pieza de jamón de cebo (una pieza de jamón para 50 personas)

Precio según disponibilidad - Para cada pieza de jamón Ibérico de bellota (una pieza de jamón para 50 personas)

Estación de mariscos | 30€ por persona

Ostras (2 piezas por persona), limón, salsas

Coctel de gambas afrutado

Variación de ceviches y "tartares" (atún, lubina, salmón)

Sashimi variado

Variación de pescado curado en casa

Estación de pastas (2 a elegir) | 18€ por persona

Tagliatelle, salsa de trufa, parmesano

Ravioli negro, salsa de sepia, tomates cherry

Ravioli de carne braseada, salsa de reducción, queso pecorino

"Panzerotti de ricota" y espinaca, salsa 4 quesos

Gnocchi, salsa de tomate, albahaca

Estación de wok en vivo | 25€ por persona

Salteado de langostinos en salsa agridulce, cilantro, verduras tiernas

Ternera a la pimienta negra, setas, pak choy

Arroz salteado a la cantonesa

Carving station

Paletilla de cordero deshuesada | 18 € por persona

Lomo alto gallego | 22€ por persona

Jamón braseado | 22 € por persona

Lomo de ternera lechal | 30€ por persona

Guarniciones: Puré de patatas, broccoli y coliflor al vapor, Salsa de reducción, chimichurri , salsa de oporto

MENÚS ALVARO SALAZAR

Menú VORO Alvaro Salazar | 95€ por persona
20 personas mínimo

ALBOR

Suspiro de pato y maíz

Tartar de buey, apio y holandesa de tuétanos

Ochío al vapor relleno de pollo campero trufado

ZÉNIT

GAZPACHO | NARANJA | GAMBA
Gazpacho de naranja como un agua chile con gamba
roja jamón de pork negre y caviar

CORDERO LECHAL | ADOBO | NAAN
Cordero lechal glaseado, pepino encurtido, yogurt de oveja,
hojas aromáticas y naan de coco

OCASO

TORRIJA DE SELA
Brioche, noisette y galanga

Menú DEVORO Alvaro Salazar – 125€ por persona
20 personas mínimo

ALBOR

Suspiro de pato y maíz

Tartar de buey, apio y holandesa de tuétanos

Ochío al vapor relleno de pollo campero trufado

ZÉNIT

GAZPACHO | NARANJA | GAMBA
Gazpacho de naranja como un agua chile con gamba
roja jamón de pork negre y caviar

BUEY | MAHONÉS
Láminas de buey curado, manzana, aceite de mostaza y helado de mahonés

DENTON | GAZPACHUELO
Mero salvaje asado, su gazpachuelo, dolç de Sa Vall

CORDERO LECHAL | ADOBO | NAAN
Cordero lechal glaseado, pepino encurtido, yogurt de oveja,
hojas aromáticas y naan de coco

OCASO

TORRIJA DE SELA
Brioche, noisette y galanga

MENÚS (MÍNIMO 3 PLATOS)

ENTRANTES FRÍOS

Jardín de verduritas encurtidas, crema de garbanzos, tierra de aceitunas negras, caviar de aceite de oliva (V) | 15€

Carpacho de remolacha, mousse de queso de cabra, "tartar" de aguacate, gelatina de pepino, anís y eneldo (V) | 15€

Ensalada de brotes tiernos, calabaza marinada, fresas, aderezo cítrico, pepino, tomates de herencia (V) | 15€

Ensalada templada de vieras, granada, vinagreta de naranja, crema de aguacate, tomates cherry, chips de patata, manzana verde | 16€

Gazpacho de melocotón de viña, tomate, magret de pato ahumado, "trampo" de mango, cristales de pan | 18€

Crema fría de guisantes y pepino, bogavante templado, menta, crujiente de jamón serrano | 18€

"Tataki" de atún, variación de terrosos: crema de boniato y comino, jugo de remolacha, "panna cotta" de chirivía y jengibre, salsa dulce de naranja y tamarindo | 22€

"Steak tartar", marinada clásica, alcaparrón, huevo de codorniz, caviar de aceite, mayonesa ahumada, cristales de pan | 21€

Cremoso de foie gras, gelatina de pedro Jiménez, espárragos marinados, chutney de mango, rabanito, "crumble" de pistacho | 24€

ENTRANTES CALIENTES

"Agnoloti de porcinnis", salteado de setas, tomates cherry, calabaza salsa de trufa, rucula (V) | 19€

Sopa de nécoras, espuma de almendras, "tempura" de langostinos al tomillo y lima | 19€

Arroz "brut" de pichón, judías, canela, sobrasada, emulsión de perejil y azafrán | 19 €

Ravioli de setas, crema de ceps, jamón ibérico

"Tortelinni" relleno de ternera braseada, salsa de reducción, tomates cherry, queso parmesano, champiñones | 21 €

Lubina confitada, gel de limón y jengibre, polenta cremosa, jugo picante | 21€

Langostino a baja temperatura, "panna cotta" de coliflor, americana de crustáceos, almendra, mantequilla "noisette" | 23€

Pulpo a la plancha sobre cremoso de patata y pimiento, salsa de su tinta, chorizo, espuma marina | 24 €

Viera templada, cremoso de morcilla, manzana en texturas, aire de sidra | 24€

Caldereta de bogavante y mariscos, patata, hinojo, picada de almendra y perejil | 25€

PRINCIPALES

Mil hojas de verduras, crema de alubias negras, comino y trufa, guiso de setas (V) | 24€

Coliflor rostizado, puré de zanahoria al curry, pasas rehidratadas, croquetas de garbanzo, perejil y almendras | 25 €

Bacalao confitado y buñuelos, canelón de "tumbet mallorquín", emulsión de pimientos | 27€

Suprema de pollo de corral, costra de almendra y lima, "veloute de coliflor", mini maíz grillado, brócoli crujiente, chorizo | 28€

Lechona prensada a baja temperatura, textura de alcachofa, jugo de romero y ciruela, polvo de sobrasada | 28€

Carrillera de cerdo Ibérico estofada, polenta cremosa con azafrán, rulo de col relleno, tomates cherry braseados | 28€

Dorada a la mallorquina, crema de pasas, piñones y acelgas sobre cama de patatas confitadas con cebolla, picada de perejil | 28€

Pechuga de pato glaseada, lavanda, melocotón, puré de boniato, perfumes anisados, jugo de asar | 29€

Tournedó de rape al bacón, estofado de col, ensalada de apio, crema de morillas | 28€

Suprema de lubina, frito Mallorquín de tubérculos, decocción de hierbas y cítricos | 29€

Rack de cordero a baja temperatura, costra de hierbas, croqueta de patata, berenjena a la parrilla, cremoso de zanahoria y comino, salsa de reducción | 32€

Solomillo de ternera, muselina de patata trufada, setas salteadas, espárragos, salsa de reducción | 32€

Lomo de ternera lechal, ravioli de ternera braseada, zanahorias confitadas, espárragos a la parrilla, salsa al "Pinot Noir" | 32€

POSTRES

Cremoso de chocolate blanco, mousse de fresa, tejas de chocolate, pistacho, mango | 12€

Bizcocho de almendras, crema de fruta de la pasión, crujiente de turrón | 12€

Chocolate en texturas, praliné, helado de avellana | 12€

Mousse de limón, coulis de naranja, gelatina de pomelo, "crumble" | 12€

Ensalada de frutas de verano, crema inglesa de vainilla, teja de almendra | 12€

Hojaldre con crema de café, Chocolate y toffee | 12€

MENÚS FAMILY STYLE

Menú Tapas "family style" | 75€ por persona – 20 personas mínimo

Boquerones en vinagre, perejil y ajo
Salmorejo cordobés, huevo cocido, crujiente de pan
Pimientos del padrón, sal en escamas
Variación de croquetas
Montaditos de jamón y queso
Aceitunas marinadas
***
Gambas al ajillo, picada Sólleric
Calamares en su tinta
Chorizo a la sidra
Tortilla de patatas, tradicional y con sobrasada
Ensaladilla rusa
***
Albóndigas de carne madurada
Patatas bravas
Salpicón de mariscos
Montadito de morcilla y cebolla caramelizada
Champiñones al ajillo

BUFFET DE POSTRES

Crema catalana
Arroz con leche
Ensaimadas
Churros
Cremoso de chocolate

Menú mediterránea "family style" solo en mesa"
75€ por persona – 20 personas mínimo

ENTRANTES

"Vitello tonato", mayonesa, alcaparras, anchoas
Gazpacho de pepino y yogurt, menta
Ensalada de tomates, cebolla roja, queso mozzarella
Coctel de camarones afrutado
Montadito de queso de cabra y tomate seco
Ensalada de lentejas y chorizo

PRINCIPALES

Piedra caliente: Pluma ibérica, lomo alto de res, pechuga de pollo de corral
Bacalao a la Vizcaína
Puré de patatas, perejil
Pisto manchego
Pimientos del padrón, sal en escamas

BUFFET DE POSTRES

Mousse de chocolate blanco, pistacho
Tiramisú
Cremoso de limón, "crumble"
Gató Mallorquín
Fruta de temporada

SNACKS DE MEDIA NOCHE (MÍNIMO 20 PERSONAS)

SALADOS

Mini hamburguesa de ternera, queso mahonés, mayonesa de pimiento | 3 € / Ración

Mini "Fish & Chips" | 3€ / Ración

Pizza Margarita, orégano, mozzarella | 3€ / Ración

Mini Sándwich de "roastbeef", mayonesa de rábano picante, patatitas | 3 € / Ración

DULCES

"Brownie" con caramelo y nueces | 2 € / Ración

Churros con chocolate | 2 € / Ración

"Cheesecake" de frutos rojos | 2€ / Ración

PARK HYATT MALLORCA™