Menús

Un cóctel de bienvenida en nuestro roof-top

Cóctel I

Piña colada

Gazpacho de sandía y pepino

Shot de fresa y armañac

Langostinos en tempura

Piruleta de queso idiazábal

Salmón marinado con vinagreta de alcaparras

Gyozas de pollo con salsa hoisin

Piparras con anchoa del cantábrico

Tartar de verduras con aire de cilantro

Precio 27€

Duración máxima de 50 mins
2 piezas por persona

Cóctel II

Daikiri Frozen

Sorbete de gin tonic

Rocas de patata con ali oli de ajo negro

Torrezno de ibérico y kimchi

Ensalada de papaya, mango y cangrejo

Taco de pulpo y papada ibérica

Fiambre de pato con huevo de codorniz y mermelada de higo

Tataki de sirvia con salsa teriyaki

Sopa fría de maíz y coulis de albahaca

Seitán marinado con mayonesa de tamarindo

Ensalada de calamar y verduras

Nachos de quinoa negra y guacamole

Precio 36€

Duración máxima de 90 mins
2 piezas por persona

Un cóctel de bienvenida en nuestro roof-top

Cóctel III

Mojito

Taco de ternera macerada

Gua bao de pato con salsa hoisin

Cocochas al pil pil

Shot de coco, canela y mirin

Croquetas de carrillera de cerdo

Tacos de cochinita pibil

Mini hamburguesas de soja y queso cheddar

Ensalada de palmito, pepinillo agridulce y caviar de oliva

Gamba en salsa de piña agridulce picante

Poke bowl de atún

Tartar de remolacha y ricota casera

Precio 40€

Duración máxima de 90 mins
2 piezas por persona

Estaciones

Sushi	*Sup. 8€*
Jamón ibérico al corte	*700€ / pieza*
Jamón Joselito al corte	*1500€ / pieza*
Cortador de Jamón	*350€*
Ostras	*Sup. 10€*
Salmón ahumado al corte	*Sup. 8€*

Bodega

Verdeo
D.O. Rueda, Verdejo

Valdubón Cosecha
D.O. Ribera del Duero, Tinta fina

Cava Segura Viudas Aria
D.O. Cava.

Duración máxima de 90 mins
2 piezas por persona

Gastronomía reinventada

Entrantes

Tartar de sirvia con papaya y mango, lima, miel ecólogica de Ibiza y cilantro	*21€*
Ravioli de foie gras con espuma de trufa y cava	*24€*
Sopa de maíz con langostinos salteados en aceite de vainilla	*18€*
Pulpo a la brasa con crème fraîche y patatas moradas confitadas	*22€*
Vieiras con perlas de pepino y manzana con jugo de eneldo	*26€*
Ensalada de bogavante con mix de hojas verdes, piña caramelizada y aliño de pistacho verde	*33€*
Centolla asada con crema de coliflor y gel de remolacha	*34€*
Ensalada de guacamole, esferificación de yuzu, lechuga tierna y uvas verdes	*20€*
Flor de salmón marinado sobre lecho de kimchi con reducción de tamarindo y miel ecológica de Ibiza	*29€*
Ensalada de brandada de bacalao con pimientos de piquillo confitados y mezclum	*25€*
Sopa de espárragos blancos y brotes germinados con aliño de frutos secos	*19€*

Todos los menús han de incluir como mínimo entrante, principal y postre o tarta.

Pescados

Bacalao a baja temperatura con cremoso de boniato y ali oli de ajo negro	*24€*
Merluza asada con velouté de bogavante con patatas rotas confitadas	*26€*
Arroz negro amazónico con erizo de mar y romescu	*31€*
Lubina a baja temperatura con texturas de zanahoria y aire de perejil	*34€*
Rape pochado con ratatoullie y salsa de azafrán	*30€*
Tataki de sirvia con tartar de tomates y alcaparras con salsa teriyaki	*33€*

Sorbetes

Sorbete de limón y cava	*9€*
Shot de fresa y Cointreau	*9€*
Infusión de fruta de la pasión y moscatel	*9€*
Sorbete de gin tonic	*9€*

Carnes

Solomillo de ternera a la brasa con puré de chirivía, zanahorias baby y glacé de ternera	*28€*
Cordero asado con puré de calabaza butternut y trazos de café y cardamomo	*26€*
Vacío de ternera angus con majado de avellanas y granos de mostaza	*29€*
Costillas de cordero asada con quinoa de romero y caseína de ajos	*33€*
Presa ibérica con pak choi y setas con reducción de Oporto	*29€*
Costilla de ternera marinada a baja temperatura con patatas a la bourguignon	*32€*

Menú Degustación

Consulte nuestras opciones de menús degustación

Postres

Tarta semi fría de avellana y naranja	*15€*
Mousse de chocolate semi amargo trufado con sal en escamas y aceite de oliva	*12€*
Torrija de brioche con helado de yogurt	*10€*
Espuma de coco, piña caramelizada y membrillo	*11€*
Tarta de baileys y café con helado de té matcha	*14€*

Tartas nupciales

Tarta nupcial personalizada	*a partir de 13€*

Bodega

Opción I

Blancos

Conde Valdemar
D.O. Rioja, Viura y Verdejo

Viñas del Vero
D.O. Somontano, Macabeo y Chardonnay

Verdeo
D.O. Rueda, Verdejo

Tintos

Conde de Valdemar
D.O. Rioja, Tempranillo

Valdubón Cosecha
D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina

Torres Altos Ibérico
D.O. Rioja, Tempranillo

Cava

Segura Viudas Aria
Cava, Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Precio 32€

Opción II

Blancos

Palomo Cojo
D.O. Rueda, Verdejo

Petit Caus Blanc de Blancs
D.O. Penedés, Ecológico

Premier Rendez-Vous
Sur de Francia, Sauvignon Blanc

Tintos

Arienzo crianza de Marqués de Riscal
D.O. Rioja, Tempranillo, Mazuelo

Santa Digna
Valle Central, Cabernet Sauvignon

Le Carredon
Sur de Francia, Cabernet Sauvignon

Cava

Segura Viudas Aria
Cava, Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Precio 37€

Opción III

Blancos

Marqués de Riscal
D.O. Rueda, Sauvignon Blanc

Zarate
D.O. Rias Baixas, Albariño

Jean Leon 3055
D.O. Penedés, Viura y Verdejo

Tintos

Pruno
D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina y Cabernet Sauvignon

Ramón Bilbao Edición Limitada
D.O. Rioja, Tempranillo

Jean Leon 3055
D.O. Penedés, Merlot y Petit Verdot

Cava

Juve & Camps Cinta Púrpura
Cataluña, Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Precio 44€

La selección de bebidas para la cena de gala, incluye agua, cerveza y refrescos.

Menús de niños

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico	*10€*
Espaguetis con salsa de tomate casero	*10€*
Caneloncitos de pollo payés gratinados	*10€*

Principales

Crispies de pollo con patatas fritas	*14€*
Mini pizza de jamón y mozzarella	*14€*
Trío de burguers con cebolla confitada y queso cheddar	*16€*
Merluza con puré de patata y guisantes	*18€*

Postres

Mousse de fresas con galletitas	*6€*
Piruleta de caramelo con helado de vainilla y chocolate	*6€*
Pastel de chocolate y golosinas	*7€*

Bebidas

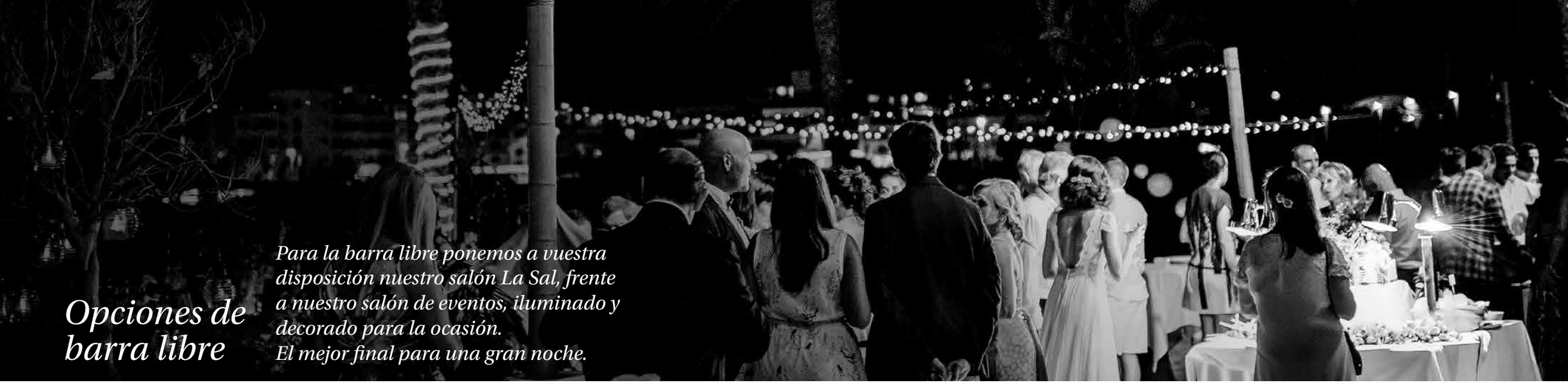
Refrescos y aguas	*6€*

Menús especiales

**Informenos sobre cualquier alergia o necesidad dietética especial que debamos conocer al preparar su menú.*

Vegetarianos

Crema de guisantes y menta con tofu salteado	*24€*
Ensalada de brotes verdes, aguacate, mango y nueces de macadamia	*22€*
Ensalada de lenteja roja, dátiles, apio y vinagreta de cítricos	*24€*
Milhojas de verduras asadas, tomillo y mozzarella de búfala	*24€*
Steak de tofu a la plancha con berenjenas asadas y sofrito de tomate	*27€*
Steak de seitán con puré de remolacha y verduritas	*27€*



Opciones de barra libre

Para la barra libre ponemos a vuestra disposición nuestro salón La Sal, frente a nuestro salón de eventos, iluminado y decorado para la ocasión.
El mejor final para una gran noche.

**Consulte nuestros precios de descorche de otras marcas.*
***Estación de coctelería, por favor consultar.*

Consulte disponibilidad para nuestro servicio de transfer de recogida

Consulte nuestros precios para DJ/Equipo de sonido

Opción Mix

Beefeater (Ginebra)

Absolut (Vodka)

Brugal (Ron)

JW Red Label (Whisky)

Jose Cuervo (Tequila)

Hierbas Ibicencas (Marí Mayans)

Primeras 2 horas 30€
12€ hora adicional

Opción Mix it up

Bombay Saphire (Ginebra)

Grey goose (Vodka)

Havana 7 (Ron)

JW Black Label (Whisky)

Herradura añejo (Tequila)

Hiberbas Ibicencas (Marí Mayans)

Primeras 2 horas 40€
15€ hora adicional

Recenas

En caso de que la noche se alargue, ponemos a vuestra disposición la opción de recenas en la barra libre. Se recomienda combinar opciones dulces con saladas.

Medias Noches de embutido variado	*8€*
Surtido de jamón ibérico y quesos con pan con tomate	*12€*
Candy Bar	*8€*
Fuente de chocolate con brochetas de fruta	*10€*

Ceremonia

Ceremonia en Rooftop

Pagoda con altar, 24 Sillas, Decoración floral, Alfombra, Microfonía, Exclusividad 2h

De abril al 15 de mayo / Desde el 15 de octubre	*2150€*
Del 15 de mayo al 15 de octubre	*3250€*

Para disfrutar de exclusividad de la azotea mínimo 80 pax
**Consulte precios de nuestro photocall floral*

Ceremonia en Jardín

Pagoda con altar, 24 sillas, Decoración floral, Alfombra, Microfonía, Exclusividad 4h

550€

Sin mínimo de personas
Noche de bodas sin coste para bodas apartir de 100 pax.
Todos nuestros precios son con I.V.A. incluido

Aguas de Ibiza

Grand Luxe Hotel