Menús

Nuestro buffet

Servicio ofrecido en el restaurante Oligo.

Precios para mínimo de 35 personas.

Para tamaños inferiores consultar.

IVA incluido.

Bodega no incluida.

Opcion I

Salad Bar

Kale y espinacas con aguacate, remolacha y almendras en vinagreta de módena y arce

Tabulé libanés, pimientos y tomatitos ecológicos, kalamata y cebolla tierna

Fríos

Salmorejo cordobés y banderilla de huevo de codorniz, jamón ibérico y aceite de albahaca

Coca ibicenca con queso feta marinado, tomate y rúcula

Carpaccio de ternera con vinagreta alcaparras y berros

Pasta

Rigatoni a la napolitana y rúcula fresca

Pescado y carne

Salmón a la mantequilla de salvia y cítricos ibicencos

Pollo confitado a baja temperatura, salsa vino blanco y aroma de estragón

Acompañamiento

Salteado de tubérculos y seta

Postres

Frutas frescas exóticas y menta

Crema catalana

Mousse de chocolate amazónico 80% negro y crujiente de café

Precio: 42€

Opción II

Salad Bar

Ensalada payesa con pulpo

Kale, espinacas, aguacate, remolacha y almendras en vinagreta de módena y arce

Nuestra calabaza ibicenca braseada lentamente acompañada de burrata, tomates secos y albahaca

Sopa

Vichyssoise con aroma de trufa y croutons de pan campesino

Fríos

Selección de Ibéricos y pan de cristal con tomate

Surtido de quesos baleares y compotas caseras

Chupa chups de codorniz glaseadas en escabeche de jengibre

Arroces y pasta

Gnocchis en salsa de setas

Pescado y carne

Salmón en salsa agridulce

Confit de pato con glacé de Pedro Ximenez y frutos del bosque

Acompañamiento

Huerta payesa a la brasa

Parmentier de patata ibicenca

Postres

Tiramisú de baileys

Desconstrucción de cheessecake

Mousse de chocolate amazónico 80% negro y crujiente de café

Precio: 64€

Una opción informal

A elegir entre un entrante, un principal y un postre.

Precios para mínimo de 20 personas.

10% de descuento para más de 50 personas.

Opción I

Entrante

Ragout de setas con crema de huevo trufada.

Ensalada César con mahonesa de anchoas y ajo, lechuga romana, parmesano, crutones de pan polar con pollo crujiente panko

Principal

Bacalao catalán confitado con romesco de avellanas, puerros rostizados y chimichurri de brócoli

Ravioli casero de alcachofa, espinaca y ricota, espuma de parmesano y salsa de piquillo

Postres

Mousse de chocolate 80%, kahlua, tierra de café y frutos rojos

Tatin de manzana con helado de avellanas

Precio: 46€

Opción II

Entrante

Carpaccio con pesca del día, vinagreta de cítricos ibicencos, granada, rúcula y piñones tostados

Tuétano y berenjena a la brasa, emulsión de mostaza, cebollino, ajo confitado y alcaparrón encurtido

Kale, espinacas, aguacate, remolacha y almendras en vinagreta de módena y arce

Principal

Calabaza ibicenca, pomodoro de pimientos, zanahorias en almíbar de naranja, ensalada fresca, queso de cabra ibicenco y glacé vegetal

Pollo payés a la brasa con salsa de naranja, tomatitos rostizados, pastel de papa y col ibicenca

Postres

Coco, coliflor y chocolate blanco

Mousse de chocolate 80%, kahlua, tierra de café y frutos rojos

Tatin de manzana con helado de avellanas

Precio: 58€

Opción III

Entrante

Salmorejo con bogavante crujiente, tártara de jamón serrano, vegetales baby y aceite de guindilla

Tuétano y berenjena a la brasa, emulsión de mostaza, cebollino y ajo confitado, alcaparrón encurtido y tostones de pan campesino

Pulpo Tulum a la parrilla , mole verde de aguacate , pak choi al ajillo, ensalada verde de pimientos , ceniza de cebolla

Principal

Calabaza ibicenca, pomodoro de pimientos , zanahorias en almíbar de naranja, ensalada fresca, queso de cabra ibicenco, glacé de vegetales rostizados

Rodaballo Smith a la meunière, ensalada de hinojo , manzana, papaya y crema fresca de hierba buena

Entrecot con salsa anticuchera , tubérculos andinos , salsa a la huancaína , brotes de huacatay

Postres

Mousse de chocolate 80%, kahlua, tierra de café y frutos rojos

Coliflor, coco y chocolate blanco

Pavlova de higos

Precio: 68€

Bodega no incluida.

Comidas o cenas para compartir

Servicio ofrecido en nuestro restaurante Oligo o Alabastro.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para mínimo de 20 personas

Bodega no incluida.

Menú clásico

Abre boca

Ceviche clásico de nuestra pesca del día y boniato en almíbar

Croquetas limeñas de pularda y cremoso de ají amarillo

Anticucho de langostino con chalaquita de piña y cremoso de boniato

Patatas andinas en salsa brava de rocoto y mojo verde de huacatay

Lomo saltado con cebollas tostadas, tomates ahumados y ají amarillo

Suspiro Citrus

Petit fours

Precio: 50€

Menú del mar

Abre boca

Ceviche mixto limeño de nuestra pesca del día, chicharrón de pulpo y pimieto de piquillo

Jalea de calamares crujientes y chalaquita de papaya y tomatillo verde

Anticucho de pollo con ají amarillo, cerveza, lima kafir y chalaquitas tibias de chirivía

Arroz jazmín salteado al wok, shitakes en pisco, soja y tortilla húmeda de langostinos

Lomo saltado con cebollas tostadas, tomates ahumados y ají amarillo

Picarones abuñuelados

Petit fours

Precio: 75€

Cenas de Gala

Precios para mínimo 50 personas.

Para tamaños inferiores consultar.

Todos nuestros precios son con IVA incluido

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

Bodega no incluida.

Entrantes

Raviolis de foie gras con espuma de parmesano y trufa de verano	*30€*
Carpaccio de ternera con risling y mostaza antigua y crujientes de pan de algarrobo	*28€*
Sopa de espárragos blancos, brotes y frutos secos.	*26€*
Flor de salmón marinado con emulsión de aguacate y tierra de almendra	*26€*
Ensalada de kale y espinacas con aguacate, esféricos de remolacha, melón ibicenco, granada, almendras tostadas y vinagreta de modena y arce	*25€*
Vieiras a la plancha en mantequilla de limón con calabaza confitada y pesto	*31€*
Pulpo en salsa cítrica de aguacate, verduras y piquillos al ajillo y ceniza de cebolla	*35€*

Selección Maymanta

Ceviche clásico de nuestra pesca del día y boniato en almíbar	*30€*
Tiradito Toshi con emulsión de ají amarrillo- miso y chalaquita de lulo	*28€*
Solterito de quínoa roja y blanca con trigo tierno, edamame, tomatitos y queso fresco de burgos coronado con aguacate al josper	*27€*
Causa limeña de gambas y cremoso de aguacate	*30€*

Pescados

Merluza asada con velouté de bogavante con patatas confitadas	*32€*
Lubina a baja temperatura con texturas de zanahoria y aire perejil	*33€*
Rodaballo Smith a la menier con ensalada fresca de hinojo, manzana y papaya deshidratada	*35€*
Bacalao confitado, romesco de avellanas, y puerros rostizados	*33€*
Tataki de atún en salsa nikkei sobre cama de aguacate y pepino	*33€*
Quinoto de pesca del día en salsa chupe	*35€*

Sorbetes

Limón y cava	*12€*
Fresa y cointreau shot	*12€*
Gin y tónic	*12€*

Carnes

Solomillo de ternera y glace trufado con puré de toupinambor y verduritas baby	*34€*
Costillas de cordero asadas con trigueros, zanahorias y chalotas glaseadas	*36€*
Presa ibérica al Grand Manier y parmentier de patatas ibicencas	*29€*
Confit de pato en salsa de Pedro Ximenes y frutos rojos con peras confitas y rucula	*36€*
Vacio de angus con salsa anticuchera, tubérculos andinos y huancaína al huacatay	*39€*

Postres

Milhojas de frutos rojos con helado de yogur	*16€*
El caribe. Cremoso de maracuyá con crema de chocolate blanco, bizcocho de pistacho, crema de mascarpone y sorbete de limón	*15€*
Trío de mousse de chocolate con sorbete de naranja sanguínea	*15€*
Tiramisú de chocolate y café y helado de frutos rojos	*15€*
Farandola de fresas y frutos rojos, con bizcocho y crema de mascarpone	*16€*

Nuestros aperitivos

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Precios para mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Bodega no incluida.

Aperitivo I

Salmorejo y virutas de jamón	*35 €*
Brochetas de langostino con miel de tamarindo piña y cilantro	*Duración máxima de 60 mins*
Delicia de queso idiazabal	*2 piezas por persona*
Tartar de mar sobre pan de algas	
Gyozas de pollo con salsa hoisin	
Mini sandwiches de foie con mermelada de pera	
Esfera de queso de cabra con fresa	

Aperitivo II

Brocheta de pollo tailandés	*55 €*
Piparra con anchoa	*Duración máxima de 60 mins*
Salmorejo con virutas de jamón	*2 piezas por persona*
Pulpo a la gallega	
Mousse de foie con cebolla caramelizada	
Tártar de mar sobre pan de algas	
Brochetas de langostino con miel de tamarindo piña y cilantro	
Taco vegetal y pato con salsa hoisin	
Minihambuerguesa	
Roast beef con encurtidos de la casa y vinagreta de mostaza a la antigua	

Nuestros aperitivos

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Se servirán 2 piezas por persona de cada aperitivo.

Precios para mínimo de 35 personas, para tamaños inferiores consultar.

Aperitivo III

Mojito de maracuyá

Shot de coco y canela

Ceviche limeño

Salmorejo cordobés y banderilla huevo de codorniz y jamón ibérico aceite de albahaca

Tapenade de berenjenas y mostaza con tostas de pan campesino

Tuna poke

Croqueta de carrillera

Brochetas de pollo chilli

Brochetas de langostino, miel de tamarindo piña y cilantro

Pastelito de polenta y ragout de setas

Taco vegetal y pato hoisin

Taco de ternera macerada

Mini hamburguesa

Petit fours

Precio 70€

Duración máxima 60 mins

Estaciones

Surtido de quesos	*350€*
Jamón ibérico al corte	*700€ / pieza*
Jamón Joselito al corte	*1500€ / por pieza*
Cortador de Jamón	*350€ /por pieza*
Ostras	*8€/por unidad*

Welcome drink y Open Bar

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Para las opciones de Open Bar ha de reservarse un mínimo de 2 horas

Welcome

Cava	*10€*
Vino	*8€*
Cerveza	*8€*
Agua	*4€*
Agua infusionada	*5€*
Cocktail (Frozen Daiquiri o Fresa Armañac)	*12€*
Cocktail sin alcohol	*9€*

**Precio por unidad.*

Cóctel de bienvenida

Agua con gas/ sin gas, cerveza, refrescos

Opción de bebidas Premier

Precio 19€ (1 hora)

Open bar

Agua con gas/ sin gas, cerveza, refrescos

Bombay sapphire (Ginebra)
Absolut (Vodka)
Bacardi (Ron)
JW Red Label (Whisky)
Jose Cuervo (Tequila)

Baileys

Precio 39€ (2 horas)

(Sup. 22€ hora extra)

Open bar+

Agua con gas/ sin gas, cerveza, refrescos

Opción de bebidas Premier

Martin Miller (Ginebra)
Sirocco (Vodka)
Havana 7 (Ron)
JW Black Label (Whisky)
Herradura añejo (Tequila)

Baileysº

Suplemento Jagermeister 9,50€/pax.

Precio 49€ (2 horas)

(Sup. 25€ hora extra)

Cash Bar

Bebida selección open bar	*12€*
Bebida selección open bar plus	*14€*
Estación de coctelería	*consultar*
Estación de espirituosos	*consultar*

Un coffee break

Precios para mínimo de 15 personas.

Duración 30 minutos.

Opción permanente en sala 50% adicional cada 30 mins.

Suplemento refrescos 3€.

Healthy start

Agua, buffet de infusiones y café

Zumo natural o batido energizante (sup. 3€)

Precio: 18€

Recharge AM

Surtido de mini bollería francesa

Brochetas de fruta

Agua, buffet de infusiones, zumos y café

Precio: 25€

Recharge PM

Surtido de mini bocadillos

Frutos secos

Brownie de chocolate

Agua, buffet de infusiones, zumos y café

Precio: 31€

Recharge PM+

Surtido de mini bocadillos

Chips de vegetales y frutos secos

Mini chupa chup de queso

Pan cristal con tartar de tomate y jamón ibérico

Batido natural energizante

Selección de Petit fours

Agua, buffet de infusiones, café, selección de refrescos

Precio: 38€

Bodega

Los packs de bebidas incluyen agua, refrescos y cerveza.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Bodega solo disponible contratando servicio de comida.

Opción de ampliar media hora más las bebidas: 15€ por persona

Premier

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 Iberico
D.O. Rioja, Tempranillo

Cava

Signat
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca (Xarel·lo), ecológico

Precio 38€

Suplemento Champagne Moet Chandon
+36€

Plus

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

Signat
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca (Xarel·lo), ecológico

Precio 42€

Suplemento Champagne Moet Chandon
+36€

Premium

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 49€

Suplemento Champagne Moet Chandon
+36€

Menús de niños

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Croquetas de jamón ibérico	**16€**
Espaguetis con salsa de tomate casero	**18€**
Caneloncitos de pollo payés gratinados	**17€**
Crispies de pollo con patatas fritas	**18€**
Mini pizza de jamón y mozzarella	**19€**
Merluza rebozada con patata especiada y bimi	**25€**

Postre

Mousse de fresas con galletitas	**12€**
Piruleta de caramelo con helado de vainilla y chocolate	**12€**
Pastel de chocolate y golosinas	**12€**

Bebidas

Refrescos y aguas	**6€**

Menús especiales

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

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Vegetarianos

Vichyssoise con aroma de trufa y croutons de pan campesino	**23€**
Tartar de berenjenas a la brasa con emulsión de mostaza, cebollino, ajo confitado y encurtidos caseros	**25€**
Coliflor thai con curry rojo, lima kafir, albahaca limón y arroz con coco	**28€**
Raviol casero de alcachofa, espinaca y ricota con espuma de parmesano y salsa de piquillo	**27€**
Calabaza ibicenca con pomodoro de pimientos, zanahorias en almíbar de naranja, ensalada fresca, queso de cabra	**31€**

Exclusividad de espacios

La exclusividad del espacio tiene una duración de 2 horas

Maymanta restaurante y terraza

Entre 15 junio y 15 septiembre:	*No es posible privatizar esta zona (Entre las 16-19h)* *9.600€ (A partir de las 19h)*
Abril, mayo, 1 - 15 junio, *15 - 30 septiembre y octubre:*	*6.450€ (Entre las 16-19h)* *8.000€ (A partir de las 19h)*

Zona central roof-top

Sin coste de privatización. Consumo mínimo de 750€.

Zona chill-out

Consumo mínimo de 750€.

Cocktail bar roof-top

Entre 15 junio y 15 septiembre:	*No es posible privatizar esta zona (Entre las 16-19h)* *5.700€ (A partir de las 19h)*
Abril, mayo, 1 - 15 junio, *15 - 30 septiembre y octubre:*	*3.250€ (Entre las 16-19h)* *4.800€ (A partir de las 19h)*

Jardín

Consumo mínimo de 750€.

Alabastro restaurante

A partir de las 19h:	*Consumo mínimo de 750€*

Aguas de Ibiza

Grand Luxe Hotel

Menús