

A black and white photograph of a bar scene. In the foreground, a bar counter is lined with various bottles of liquor, including Martini, Dewar's White Label, and Macallan. In the background, several people are socializing and talking. A large white rectangular box is centered over the image, containing the word "Menús" in a teal, italicized serif font. The ceiling features a complex grid of metal beams and a textured, woven pattern.

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

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 setas

Postres

Frutas frescas exóticas y menta

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

Corvina 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 cheesecake

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.

Bodega no incluida.

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



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

<i>Raviolis de foie gras con espuma de parmesano y trufa de verano</i>	30€
<i>Sopa de espárragos blancos, brotes y frutos secos.</i>	26€
<i>Ensalada de kale y espinacas con aguacate, esféricos de remolacha, melón ibicenco, granada, almendras tostadas y vinagreta de modena y arce</i>	25€
<i>Vieiras a la plancha en mantequilla de limón con calabaza confitada y pesto</i>	31€
<i>Pulpo en salsa cítrica de aguacate, verduras y piquillos al ajillo y ceniza de cebolla</i>	35€

Selección Maymanta

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

Pescados

<i>Merluza asada con velouté de bogavante con patatas confitadas</i>	32€
<i>Lubina a baja temperatura con texturas de zanahoria y aire perejil</i>	33€
<i>Bacalao confitado, romesco de avellanas, y puerros rostizados</i>	33€
<i>Tataki de atún en salsa nikkei sobre cama de aguacate y pepino</i>	35€
<i>Quinoto de pesca del día en salsa chupe</i>	

Sorbetes

<i>Limón y cava</i>	12€
<i>Fresa y cointreau shot</i>	12€
<i>Gin y tónico</i>	12€

Carnes

<i>Solomillo de ternera y glace trufado con puré de toupinambor y verduritas baby</i>	34€
<i>Preso ibérica al Grand Manier y parmentier de patatas ibicencas</i>	29€
<i>Confit de pato en salsa de Pedro Ximenes y frutos rojos con peras confitas y rucula</i>	36€
<i>Vacio de angus con salsa anticuchera, tubérculos andinos y huancaína al huacatay</i>	39€

Postres

<i>El caribe. Cremoso de maracuyá con crema de chocolate blanco, bizcocho de pistacho, crema de mascarpone y sorbete de limón</i>	15€
<i>Tiramisú de chocolate y café y helado de frutos rojos</i>	15€
<i>Farandola de fresas y frutos rojos, con bizcocho y crema de mascarpone</i>	16€

Nuestros aperitivos

Aperitivo I

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

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

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

Bodega no incluida.

Aperitivo II

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

Aperitivo III

<i>Mojito de maracuyá</i>
<i>Shot de coco y canela</i>
<i>Ceviche limeño</i>
<i>Salmorejo cordobés y banderilla huevo de codorniz y jamón ibérico aceite de albahaca</i>
<i>Tapenade de berenjenas y mostaza con tostas de pan campesino</i>
<i>Tuna poke</i>
<i>Croqueta de carrillera</i>
<i>Brochetas de pollo chilli</i>
<i>Brochetas de langostino, miel de tamarindo piña y cilantro</i>
<i>Pastelito de polenta y ragout de setas</i>
<i>Taco vegetal y pato hoisin</i>
<i>Taco de ternera macerada</i>
<i>Mini hamburguesa</i>
<i>Petit fours</i>

Precio 70€

Duración máxima 60 mins



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.

Estaciones

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



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

<i>Cava</i>	10€
<i>Vino</i>	8€
<i>Cerveza</i>	8€
<i>Agua</i>	4€
<i>Agua infusionada</i>	5€
<i>Cocktail (Frozen Daiquiri o Fresa Armañac)</i>	12€
<i>Cocktail sin alcohol</i>	9€
<i>Sangría</i>	11€

**Precio por unidad.*

Cóctel de bienvenida

*Agua con gas/ sin gas, cerveza,
refrescos*

Opción de bebidas Premier

Precio 19€ (1 hora)

Open bar Premier

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. 16,50€ hora extra)

Open bar Plus

Agua con gas/ sin gas, cerveza, refrescos

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

Baileys°

Suplemento Jagermeister 9,50€/pax.

Precio 49€ (2 horas)

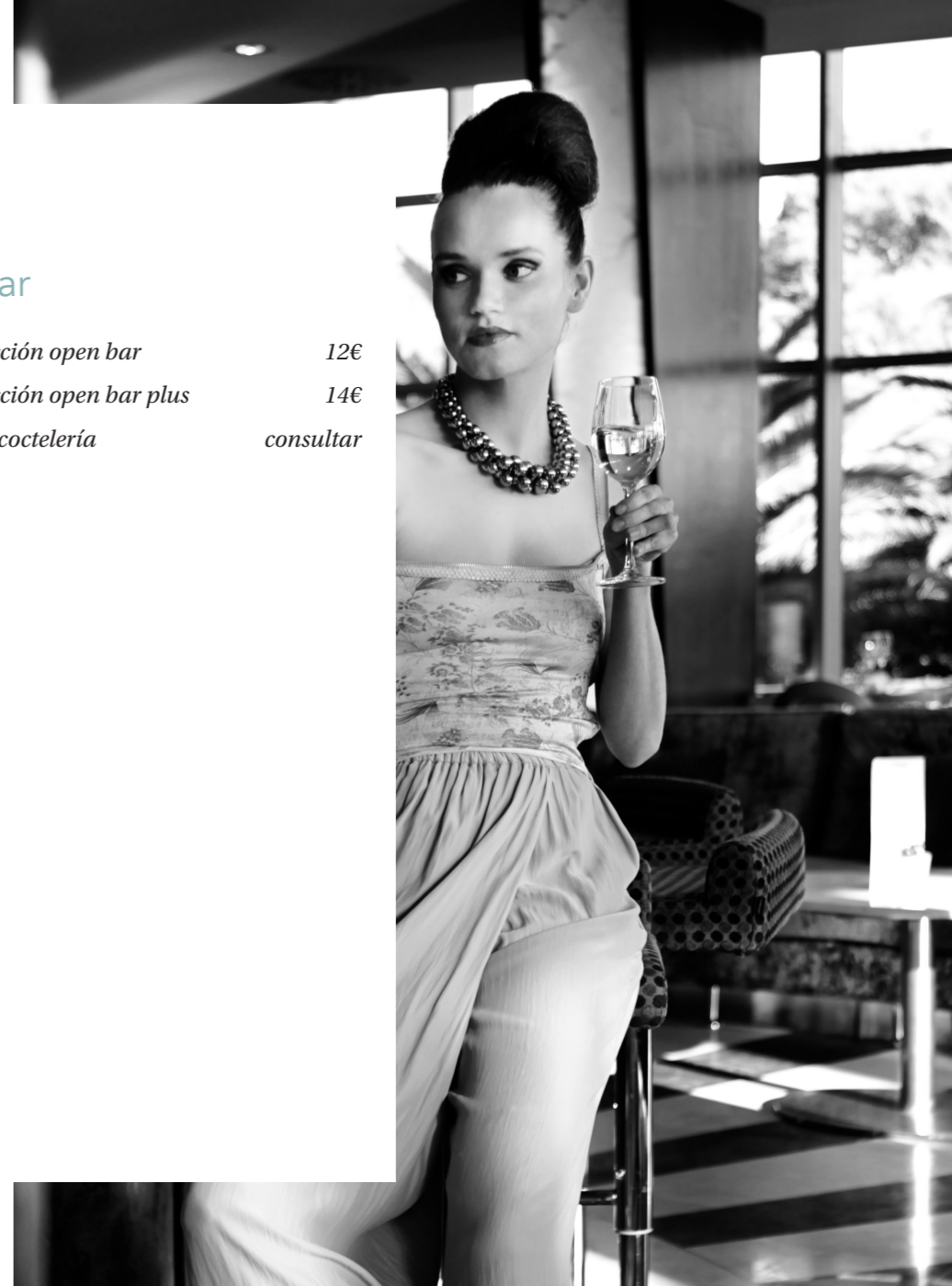
(Sup. 19,50€ hora extra)

Cash Bar

Bebida selección open bar 12€

Bebida selección open bar plus 14€

Estación de coctelería consultar



A 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: 12€

Recharge AM

Surtido de mini bollería francesa

Brochetas de fruta

Agua, buffet de infusiones, zumo de naranja natural y café.

Precio: 20€

Recharge PM

Surtido de mini bocadillos

Frutos secos

Selección de Petit fours

Agua, buffet de infusiones, zumos y café

Precio: 26€

Recharge PM Plus

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

Surtido de mini bollería francesa

Precio: 35€



Bodega

Los packs de bebidas incluyen agua, refrescos y cerveza.

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Bodega solo disponible

Premier

Blancos

Verdeo

D.O. Rueda, Verdejo

Viñas del Vero

D.O. Somontano, Macabeo y Chardonnay

Tintos

Sangre de Toro

D.O. Cataluña, Cariñena y Garnacha tinta

Viñas del Vero

D.O. Rioja, Tempranillo

Cava

Comte del Subirrats Brut Nature

D.O. Cava

Precio 16€

Suplemento Champagne Moet Chandon

+38€

Plus

Blancos

Palacio de Bornos.

D.O. Rueda, Verdejo

Pazo de Mariñán, Albariño y Godello

D.O. Monterrei

Tintos

Paco García

D.O. Rioja, 6 meses.

Carramimbre Roble

D.O. Ribera del Duero. Cabernet Sauvignon

Cava

Dus de Foix Brut

D.O. Cava

Precio 19€

Suplemento Champagne Moet Chandon

+38€

Premium

Blancos

Bardos Verdejo

D.O. Rueda

Polvorote Godello

D.O. Bierzo. Emilio Moro

Tintos

Bardos Altura Crianza

D.O. Ribera del Duero, Tempranillo

Hacienda López de Haro

D.O. Rioja

Cava

Cygnus Brut Reserva

D.O. Cava

Precio 20€

Suplemento Champagne Moet Chandon

+38€

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

Menús de niños

Todos nuestros precios son con IVA incluido.

Croquetas de jamón ibérico **16€**

Espaguetis con salsa de tomate casero **18€**

Canelones de pollo payés gratinados **17€**

Crispies de pollo con patatas fritas **18€**

Mini pizza de jamón y mozzarella **19€**

Merluza a la plancha con patata panadera **25€**

Postre

Mousse de fresas con galletitas **12€**

Natillas de vainilla **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€**

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 almibar de naranja, en- **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