



Dossier

BODAS

Aguas de Ibiza

Grand Luxe Hotel



Tu Sueño, Nuestra Misión

Celebra el día más importante de tu vida en un entorno incomparable. Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel te ofrece una combinación única de elegancia, comodidad y vistas espectaculares, diseñada para crear recuerdos que durarán toda la vida.

Ubicado en la bahía de Santa Eulalia una de las zonas más tranquilas de Ibiza y con un increíble diseño de todos los espacios del hotel, Aguas de Ibiza Grand Luxe Hotel cuenta con más 15 años de experiencia en la organización de enlaces y eventos sociales.



Servicios incluidos con la contratación de la boda

- ✓ Suite nupcial con atenciones especiales para la pareja *
- ✓ Desayuno especial "Just Married" al día siguiente.
- ✓ Acceso a nuestro circuito de aguas en Revival Spa para la pareja el día después del evento.
- ✓ Masaje de 50 minutos en nuestro Revival Spa by Clarins para la pareja*
- ✓ Prueba de menú para 6 personas**
- ✓ Coordinador dedicado para el evento.
- ✓ Descuentos exclusivos para el alojamiento de invitados.
- ✓ Descuentos exclusivos para tratamientos en nuestro Revival Spa by Clarins.
- ✓ Una noche de alojamiento para la celebración del primer aniversario de bodas en régimen de alojamiento y desayuno y acceso a nuestro circuito de aguas Revival Spa*

**Aplicable a bodas de más de 100 invitados.*

*** Para bodas de menos de 100 invitados, prueba de menú para 4 personas*





Espacios que Inspiran

Ceremonia con Vistas Panorámicas

Intercambia tus votos con el mar Mediterraneo como testigo, rodeado de impresionantes vistas al horizonte.

Se requiere de un mínimo de 60 invitados.

Precio alquiler espacio (Para ceremonia y cóctel)

Abril, Mayo y del 1 al 15 de junio

Del 15 al 30 de septiembre y Octubre

Utilización del espacio desde las 17:00 horas **3.900 €**

A partir de las 19:00 horas **5.400 €**

Del 15 de junio al 15 de septiembre:

Utilización del espacio desde las 17:00 horas **4.950€**

A partir de las 19:00 horas **6.700€**



Ceremonia en el rooftop de Aguas de Ibiza



Espacios que Inspiran

Cocktail Bar

Brinda por todo lo alto con tus invitados en nuestro cóctel bar.

Precio alquiler espacio (Para las bodas que no celebran la ceremonia con nosotros)

Abril, Mayo y del 1 al 15 de junio

Del 15 al 30 de septiembre y Octubre

Utilización del espacio de desde las 17:00 horas hasta las 18:00 horas **3.350€**

A partir de las 19:00 horas hasta las 20:00 horas **4.800€**

Del 15 de junio al 15 de septiembre:

Utilización del espacio desde las 17:00 horas hasta las 18:00 horas **4.200 €**

A partir de las 19:00 horas hasta las 20:00 horas **5.700 €**



Cóctel servido en nuestro cocktail bar.

Espacios que Inspiran

Banquete en la terraza Maymanta de Aguas de Ibiza

Un banquete bajo las estrellas o disfrutando de una preciosa puesta de sol. Montamos el banquete en la terraza de nuestro restaurante Maymanta y alrededor de nuestra icónica infinity pool con vistas a la Bahía de Santa Eulalia.

Precio alquiler espacio

Abril, Mayo y del 1 al 15 de junio

Del 15 al 30 de septiembre y Octubre

8.250€

Del 15 de junio al 15 de septiembre:

10.500 €



Banquete en la terraza Maymanta de Aguas de Ibiza





Barra libre en el rooftop event hall

Espacios que Inspiran

Rooftop Event Hall

Decorado con estilo y equipado para albergar celebraciones íntimas o recepciones multitudinarias conservando una increíbles vistas a la bahía de Santa Eulalia, es el escenario perfecto para vuestra barra libre o como plan B en caso de mal tiempo.



Banquete en el rooftop event hall

El precio de alquiler de este espacio está incluido en el alquiler de la terraza Maymanta. La hora límite para las celebraciones en el exterior es a las 11pm y en el interior hasta las 2 am

Ceremonia en nuestro jardín

También contamos con la opción de celebrar la ceremonia en nuestro jardín privado.

Precio alquiler espacio: 800€



Menús Diseñados para Deleitar

Disfruta de nuestra increíble experiencia gastronómica con los mejores sabores del mediterráneo. Todos los productos que utilizamos en nuestros menús son de KM cero y todos los menús pueden ser personalizados según sus gustos.

Copa de bienvenida

Cava	10€
Vino	8€
Cerveza	8€
Agua	4€
Agua infusionada	10€
Cocktail (Frozen daiquiri or Strawberry Armagnac)	12€
Cocktail sin alcohol	9€

**Servicio de 30 minutos para dar la bienvenida a los invitados antes de que comience el evento.*



Diseña el aperitivo a tu gusto

Eligiendo mínimo 7 aperitivos

Aperitivos fríos

Vegetales

Gaspacho de mango con perlas de aceite de oliva	
Salmorejo con virutas de jamón Iberico	
Ceviche vegano de verduritas y mango	
Coca de verduras escalivadas	
Chips de yuca con mayonesa de ají amarillo	
Esferas de queso de cabra con mermelada de tomata	6,5€

Pescado

Ceviche de Corvina, leche de coco y maracuyá con cilantro	8€
Tartar de atún rojo Balfego con arroz de sushi	10€
Blini, queso crema citrico, salmon ahumado y rabanito	10€
Tartar de salmón, mango y aguacate con salsa asiatica	12€
Tartar de gamba, cebolla confitada y pan rustico	10€
Mini gamba roll con huevas de tobiko	12€
Tartar de atun aliñado con soja y jengibre con pure aguacate	12€

Carne

Tostada de pan de frutos secos con foie y mermelada de higo	9€
Mini ensalada cesar de bocado	8€
Steak tartar, tostada de pan y yema curada	10€
Roast beef con tomate seco y rúcula	8€

Aperitivos calientes

Vegetales

Patata brava con all i oli y emulsion de kimchi	8€
Milhojas de patata brava con all i oli picante	10€
Sandwich de mozzarella con trufa	8€
Bruschetta de tomates, mozzarella y pesto	8€

Pescado

Langostino con mayonesa de sweet chilli	9€
Turbo prawn con mayonesa de chipotle	10€
Brioche de gambas con mayonesa de kimchi y aguacate	12€

Carne

Gyoza de pollo con salsa hoisin y sesamo	7€
Mini canelón de carrillera y crema trufada	12€
Durum de pollo marinado y tzatziki	10€
Mini burger con queso brie, compota de cebolla y mayonesa trufada	10€
Brioche de pulled pork con mayonesa de encurtidos	10€
Taco de ternera con aguacate, cebolla roja encurtida y cilantro	9€
Taco de pulled pato con salsa hoisin y verduritas con salsa Thai	9€

IVA incluido.

Precio por persona.

Duración de 60 minutos.

Paquete de bebidas premier incluido en el precio.

Completa tu aperitivo

Con nuestras estaciones de comida.

Jamón Ibérico

Pieza de jamón Ibérico (elegida), acompañada de pan cristal, picos y tomate rallado

Jamón Iberico cebo **20€/persona**

Jamón Iberico bellota **25€/persona**

Quesos

Selección de quesos nacionales. Manchego semi, Queso cabra y pimentón, Mahon, Idiazabal y Cabrales acompañados de pan cristal con tomate, picos y aceite de oliva extra virgen.

16€/persona

Bodegón Ibérico

Selección de embutidos Ibéricos y quesos nacionales. Jamon, salchichon, chorizo y lomo Iberico y quesos Manchego semi, Idiazabal y Mahon y acompañados de pan con tomate, picos y aceite de oliva extra virgen

20€/persona

Ostras

Acompañada de diferentes salsas. Vinagreta mignonette, ponzu de naranja, aguachile de lima y cilantro y leche de tigre de coco y maracuyá.

9€/persona

Tartar Bar

Tartar de salmon, mango y aguacate

Steak tartar con trio de mostazas y tosta de pan negro

Tartar de gamba, mayonesa de kimchi, lima y pan rustico

18€/persona

Ibicenca

Selección de embutidos y quesos Ibicencos. Sobrasada, Longaniza, butifarron blanco y negro y surtido de 4 quesos Ibicencos de cabra y oveja (sabores segun produccion anual) acompañados de pan cristal con tomate, picos y aceite de oliva extra virgen

18€/persona

Española

Gazpacho

Tortilla de patata y cebolla

Chorizos a la sidra

Pimientos del padrón

Pulpo con aceite de pimentón

16€/persona

Mexicana

Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida y aguacate

Burrito de pollo con chile chipotle, queso fresco y cilantro

Guacamole con totopos y pico de gallo

16€/persona

Paella Show

Arroz del señorito de pescado y marisco de costa

Paella vegetariana con verduritas de temporada

18€/persona

IVA incluido.

Precio por persona.

Duración de 60 minutos.

Paquete de bebidas premier incluido en el precio.

Menú de Gala

Elige un entrante, principal y postre para componer tu menú soñado.

ENTRANTES

Ajo blanco de coco y almendras con tartar de tomate, dátil y gambas.	29€
Salmón marinado con ensalada de brotes verdes, hinojo, mini zanahorias, judías verdes, mango y aceite de vainilla.	29€
Carpaccio de ternera, crujientes de pan negro, queso idiazabal, vinagreta de mostaza antigua y alcaparras fritas.	29€
Crema de boletus y mantequilla con huevo poché trufado y bastones de pan cristal.	27€
Burratina de búfala con tomates de colores, pesto de rúcula y pistacho, tostada de pan de frutos secos con mermelada de tomate y jengibre.	26€

Opciones veganas

Ajo blanco de coco y almendras con tartar de tomate, cebolla confitada, kale y dátiles.	29€
Tiara de verduras con coliflor, brocoli, zanahoria baby, perlas de calabacín, espárrago, tomatitos y vinagreta de curry rojo.	29€
Tartar de remolacha, manzana verde y aguacate con vinagreta de Jerez.	27€

PRINCIPALES

Pescados

Merluza, cremoso Iberico, ñoqui de patata, judía verde y puerro crujiente.	38€
Rodaballo con milhojas de patata, mini verduras y salsa de azafrán.	40€
Tataki de atún rojo Bluefin marinado con curry y bouquet de hojas frescas.	38€
Lubina con pure de zanahoria y vainilla, arroz negro con cítricos, mini zanahorias y espárrago verde.	40€
Rape con suquet de langostinos, perlas de patata y tosta de pan con all i oli.	42€

Carnes

Carre de cordero, pure de boniato, chalotas confitadas y demi glace de pistachos.	42€
Solomillo de ternera, milhojas de patata trufada y salsa perigord.	38€
Lomo bajo de ternera, mini verduras, espuma de salsa holandesa y reducción de vino tinto.	36€
Canelón de pollo de corral, crema de queso ahumado y trufa, demi glace con pera y orejones.	34€
Presa Iberica con mini verduras, salsa de miel y mostaza y chips de yuca.	36€

Opciones veganas

Ravioli de tomates confitados y queso vegano con salsa de piquillo y picada de pistacho	35€
Curry amarillo de calabaza, verduras, garbanzos y arroz basmati	32€
Coliflor asada con miso, granada, cilantro, cacahuete y flores	32€

Sorbetes

Limón y cava	12€
Mandarina y Martini	
Mango y vodka	
Gin Tonic	
Fresa y cointreau	

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€

Precio por persona

Menú servido, debe de estar compuesto por 3 platos (entrante, principal y postre).

Paquete de bebidas NO incluido en precio.

Se debe de elegir el mismo menú para todos los comensales, excepto alergias o dietas especiales.

Se deberá informar con un mínimo de un mes antes del evento de todas las alergias y dietas especiales.





Menú Infantil

Ensalada de tomate y mozzarella	15€
Croquetas de jamon Iberico con patatas fritas	16€
Canelones de pollo payes gratinados	19€
Espaguetis con tomate casero	17€
Crispies de pollo con patatas fritas	18€
Finger de pescado con pure de patata	19€
Pizza margarita / prosciutto	17€
Merluza al horno con patata panadera	28€
Medallones de solomillo de ternera y verdurita	29€
Postres	
Mousse de fresa con galletitas	12€
Natillas de vainilla con crujiente de chocolate	12€
Brownie de chocolate y helado de vainilla	12€
Helados variados	12€
Bebidas	
Agua, refrescos y zumos	15€

BODEGA

Selección de bebidas para el banquete:

Premier

A elegir entre un blanco y un tinto

Blancos

Verdeo

D.O. Rueda, Verdejo

Viñas del Vero

D.O. Somontano

Tintos

Petit Pittacum

D.O. Bierzo

Viñas del Vero

D.O. Somontano

Cava

Duc de Foix Brut

40€

Plus

A elegir entre un blanco y un tinto

Blancos

Palacio de Bornos

D.O. Rueda, Verdejo

Pazo de Mariñan

D.O. Monterrei, Albariño

Tintos

Paco Garcia 6 meses

D.O. Rioja

Carramimbre Roble

D.O. Ribera del Duero

Cava

Cygnus Brut Reserva

44€

Premium

A elegir entre un blanco y un tinto

Blancos

Bardos

D.O. Rueda, Verdejo

Polvorote Godello

D.O. Bierzo

Tintos

Beronia edicion Limitada

D.O. Rioja

Hacienda Lopez de Haro

D.O. Rioja

Cava

Vilarnau Brut Reserva Organic

50€

Suplemento Champagne Moet Chandom

+36€

La selección de bebidas para el banquete, incluye agua, cerveza y refrescos.



Barra libre y recenas

Barra libre

El mejor final para una gran noche.

*La barra libre se factura por el número total de invitados

Estándar

Bombay Sapphire (Ginebra)

Absolut (Vodka)

Brugal Extraviejo (Ron)

JW Red Label (Whisky)

Jose Cuervo (Tequila)

Baileys

Hierbas Ibicencas Mari Mayans

Se incluyen los refrescos,
vino, cerveza y agua.

Primeras 2 horas
45€
Hora adicional
22€

Superior

Whitley Neil (Ginebra)

Grey Goose (Vodka)

Brugal 1888 (Ron)

JW Black Label (Whisky)

Herradura añejo (Tequila)

Baileys

Hierbas Ibicencas Mari Mayans

Se incluyen los refrescos,
vino, cerveza y agua.

Primeras 2 horas
55€
Hora adicional
32€

Recenas

En caso de que la noche se alargue, ponemos a vuestra disposición la opción de recenas durante la barra libre.

Se recomienda combinar opciones dulces con saladas.

Medias noches de embutido variado	15€
Surtido de jamón ibérico y quesos con pan con tomate	25€
Candy Bar	16€
Fuente de chocolate con brochetas de fruta	18€

*Estación de coctelería, por favor consultar.



Términos y condiciones

- Mínimo de 60 invitados, para grupos inferiores consultar.
- Depósito inicial del 30% para confirmar la reserva.
- Cancelaciones hasta un mes antes sin penalización adicional (hasta un 15% de reducción de comensales permitido).
- Se permite la cancelación de un 5% sin coste hasta las 72 horas antes del evento.
- El menú final debe ser seleccionado al menos 30 días antes del evento.
- Las pruebas de menú se realizarán en el mismo año que se celebre el enlace y podrán realizarse de lunes a viernes en horario del mediodía.
- El mobiliario incluido son mesas de banquete redondas con mantelería blanca y sillas con funda blanca. La cubertería y cristalería también está incluida. Si el cliente quiere contratar otros materiales es posible pero no se reducirá ningún importe del precio del menú.
- Es posible la contratación de proveedores de servicios externos siempre y cuando no sean de alimentos y bebidas.
- Todos los precios incluyen IVA.

Contáctanos

Para más información o para agendar una visita, contáctanos:

Teléfono: +34 971 319 991

Email: eventos@ncalmahotels.com

Dirección: Salvador Camacho, 14. 07840 Santa Eulalia del Rio.
Ibiza. Islas Baleares. España.

Web: aguasdeibiza.com

Instagram: @aguasdeibizaweddings

Aguas de Ibiza

Grand Luxe Hotel