AMIDA

Información de alérgenos
Allergen information

● Contiene / Contains



BUFFET (A ESCOGER 5 VARIEDADES) BUFFET (5 VARIETIES TO CHOOSE FROM)

Salmorejo de tomate con mozzarella Tomato salmorejo with mozzarella	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Poke bowl de arroz, salmón marinado y wakame Rice poke bowl with marinated salmon and wakame	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensalada de pasta, pollo asado, queso feta y pesto de tomate Pasta salad with roast chicken, feta cheese and tomato pesto	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensalada de lentejas, verduras asadas y vinagreta de yogur cítrico Lentil salad with roasted vegetables and citrus yoghurt vinaigrette	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Arroz del señoret con gamba roja y calamar Arroz del señoret with red prawn and squid	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Fideuá negra de calamar de potera y alcachofa Black fideuá with line-caught squid and artichoke	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Salmón al vapor con hierbas frescas y verduras al wok Steamed salmon with fresh herbs and wok-fried vegetables	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Fricandó de ternera con setas de temporada Veal fricandó with seasonal mushrooms	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Pollo campero al limón y almendras mallorquinas Free-range chicken with lemon and Mallorcan almonds	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Musaka vegana con bechamel de coco y curry Vegan moussaka with coconut and curry béchamel	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

SNACK SOBRE LA MESA TABLE SNACKS

Crackers de alga picante Spicy seaweed crackers	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Almendras fritas con romero y limón Fried almonds with rosemary and lemon	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

ACOMPAÑAMIENTOS (A ESCOGER 3 VARIEDADES) SIDES (3 VARIETIES TO CHOOSE FROM)

Ensalada de patata alemana German potato salad	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Lechuga viva aliñada Dressed living lettuce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Patata asada al ajo, limón y romero Roasted potatoes with garlic, lemon and rosemary	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Arroz basmati salteado con verduras Basmati rice sautéed with vegetables	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

POSTRES (A ESCOGER 2 VARIEDADES) DESSERTS (2 VARIETIES TO CHOOSE FROM)

Brochetas de frutas de temporada Seasonal fruit skewers	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Brownie de algarroba y nuez pecana † Carob and pecan brownie	●		●				●	●							
Carrot cake Carrot cake	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Tiramisú clásico Classic tiramisu	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Key lime pie Key lime pie	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

† Alérgenos según nuestras fichas de receta, pendientes de confirmar por cocina: consulte a nuestro equipo. / Allergens taken from our recipe records, pending confirmation by our kitchen: please ask our team.

Gluten* Gluten*	Crustáceos Crustaceans	Huevos Eggs	Pescado Fish	Cacahuetes Peanuts	Soja Soy	Lácteos Milk
Frutos de cáscara** Tree nuts**	Apio Celery	Mostaza Mustard	Sésamo Sesame	Sulfitos Sulphites	Altramuces Lupin	Moluscos Molluscs

Información para el cliente

Información facilitada conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015. Se indican los 14 alérgenos de declaración obligatoria que cada plato contiene como ingrediente, según nuestras recetas y las fichas técnicas de nuestros proveedores.

En nuestra cocina se elaboran y manipulan todos estos alérgenos, por lo que no podemos garantizar la ausencia de trazas. Las alergias e intolerancias de los invitados se nos comunican por escrito con al menos 30 días de antelación al evento.

Las estaciones, los buffets y las mesas de los menús que no figuran en esta tabla llevan varias elaboraciones: consulte a nuestro equipo sus alérgenos.

* Cereales con gluten: trigo (espelta, kamut), centeno, cebada, avena. ** Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y macadamias.

Customer information

Information provided in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and Spanish Royal Decree 126/2015. It shows which of the 14 allergens that must be declared each dish contains as an ingredient, based on our recipes and our suppliers' technical data sheets.

All of these allergens are prepared and handled in our kitchen, so we cannot guarantee the absence of traces. Guests' allergies and intolerances must reach us in writing at least 30 days before the event.

The stations, buffets and tables in our menus that are not listed here combine several preparations: please ask our team about their allergens.

* Cereals containing gluten: wheat (spelt, khorasan), rye, barley, oats. ** Tree nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios and macadamias.

Grupo Amida, Carrer Gremi de Cirurgians i Barbers, 25, A.3.2, 07009 Palma
Actualizado el 21/11/2026 / Updated 21 November 2026