AMIDA

BODA CÓCTEL / COCKTAIL WEDDING

Información de alérgenos

Allergen information

● Contiene / Contains

APERITIVOS (PASADOS EN BANDEJA) CANAPÉS (PASSED ON TRAYS)

Gin fizz de yuzu, manzana y Xoriguer † Yuzu, apple and Xoriguer gin fizz									●			●		
Gilda de pez limón y zanahoria al Jerez † Amberjack and sherry-glazed carrot gilda				●								●		
Eclair de foie, albaricoque de Porreres y pistacho † Foie gras éclair, Porreres apricot and pistachio	●		●				●	●						
Tartaleta de berenjena Parmigiana † Aubergine parmigiana tartlet	●		●				●							
Air-baguette de paleta ibérica de bellota † Acorn-fed Iberian ham air-baguette	●						●							
Salmón curado, ikura y holandesa asiática † Cured salmon, ikura and Asian hollandaise			●	●			●							
Sashimi de atún, galleta de arroz y ponzu de guayaba † Tuna sashimi, rice cracker and guava ponzu	●		●	●		●					●			
Tatín de tomate mallorquín con queso mahonés † Mallorcan tomato tatin with Mahón cheese	●		●				●							
Steak tartar de lomo bajo, rostit de patata y bearnesa † Sirloin steak tartare, potato rostit and béarnaise	●		●				●					●		
Pastel de cabracho y gambón con salsa de piquillos † Scorpion fish and prawn pie with piquillo pepper sauce	●	●	●	●			●					●		
Gamba roll con mayonesa al ajillo † Prawn roll with garlic mayonnaise	●	●	●				●							
Tortilla carbonara, emulsión de yema y crujiente de guanciale † Carbonara tortilla, egg yolk emulsion and crispy guanciale			●				●							
Mochi salado de mozzarella y bruschetta † Savoury mozzarella and bruschetta mochi						●	●							
Croquetas de bogavante con salsa brava † Lobster croquettes with brava sauce	●	●	●	●			●					●		
Croquetas de espinacas y boletus † Spinach and porcini croquettes	●		●				●							
Pan chino de rillette de pato con salsa hoisin Duck rillette bao bun with hoisin sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Ravioli de ibérico, gamba blanca y salsa XO † Iberian pork, white prawn and XO sauce ravioli	●	●	●											

POSTRES PASADOS EN BANDEJA PASSED DESSERTS

Macaron de cereza y limón Cherry and lemon macaron	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Mochi de fresas con nata Strawberries and cream mochi	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Miniatura de pistacho y yuzu Pistachio and yuzu miniature	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Pequeño tiramisú clásico con chocolate Small classic tiramisu with chocolate	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Cremoso de yogur, lichi, piña y albahaca Yoghurt, lychee, pineapple and basil cremoso	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Mousse de coco, calabaza y mango Coconut, pumpkin and mango mousse	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

EN MESA (A ELEGIR 1) AT THE TABLE (CHOOSE 1)

Pollo campero baja temperatura fileteado con patatas fritas Sliced slow-cooked free-range chicken with chips	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Nuggets de pescado con patatas fritas † Fish nuggets with chips	●		●	●										

POSTRE DESSERT

Brownie de chocolate con helado de vainilla † Chocolate brownie with vanilla ice cream	●		●				●	●						

† 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