AMIDA

BODA DE PRODUCTO / PRODUCT WEDDING

Información de alérgenos

Allergen information

● Contiene / Contains



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

Ostra Paloma Paloma oyster	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Blini de xeixa con caviar Oscietra Imperial Xeixa wheat blini with Oscietra Imperial caviar	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
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				●								●			
Tartaleta de berenjena Parmigiana † Aubergine parmigiana tartlet	●		●				●								
Air-baguette de paleta ibérica de bellota † Acorn-fed Iberian ham air-baguette	●						●								
Tatín de tomate mallorquín con queso mahonés † Mallorcan tomato tatin with Mahón cheese	●		●				●								
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	●		●	●		●					●				
Steak tartar de lomo bajo, rostit de patata y bearnesa † Sirloin steak tartare, potato rostit and béarnaise	●		●				●					●			
Eclair de foie, albaricoque de Porreres y pistacho † Foie gras éclair, Porreres apricot and pistachio	●		●				●	●							
Tortilla carbonara, emulsión de yema y crujiente de guanciale † Carbonara tortilla, egg yolk emulsion and crispy guanciale			●				●								
Croquetas de bogavante con salsa brava o croquetas de setas con trufa Lobster croquettes with brava sauce or mushroom and truffle croquettes	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

CARNE A LA BRASA (A ESCOGER 2 VARIEDADES) GRILLED MEAT (CHOICE OF 2)

Solomillo de vaca gallega con salsa Café de París (se sirve fileteado) Galician beef sirloin with Café de Paris sauce (served sliced)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Pollo coquelet con hierbas y mantequilla ahumada (se sirve trinchado sin huesos) Coquelet chicken with herbs and smoked butter (carved and served boneless)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Chuletas de cordero con aceite de ajo y romero (se sirve en chuletas) Lamb chops with garlic and rosemary oil (served as chops)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Pluma ibérica de bellota, glaseada, con pistachos y puerro a la brasa (se sirve fileteada) Glazed acorn-fed Iberian pluma with pistachios and grilled leek (served sliced)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

PESCADO A LA PARRILLA (A ESCOGER 2 VARIEDADES) GRILLED FISH (CHOICE OF 2)

Lubina a la brasa estilo BàrBar Grilled sea bass, BàrBar style	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Rodaballo a la brasa con meunière de hinojo marino Grilled turbot with sea fennel meunière	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Bogavante con salsa de mantequilla y ajo (se sirve troceado) Lobster with garlic butter sauce (served in pieces)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Calamar mallorquín a la bruta (se sirve troceado) Mallorcan squid “a la bruta” (served in pieces)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

FRÍAS COLD

Ensalada César con croutons y parmesano Reggiano Caesar salad with croutons and Parmigiano Reggiano	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensalada de sandía, queso feta, rúcula y vinagre de Módena Watermelon, feta, rocket and Modena vinegar salad	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensalada de zanahoria asada, yogur, pesto y frambuesas Roasted carrot salad with yoghurt, pesto and raspberries	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensalada payesa de patata con “peix sec” de Formentera Country-style potato salad with Formentera “peix sec”	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

● Contiene / Contains

CALIENTES HOT

Patatas fritas con pimientos de Padrón Fried potatoes with Padrón peppers	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Patató asado con romero y limón Roasted baby potatoes with rosemary and lemon	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Salteado de setas de temporada al ajillo Sautéed seasonal mushrooms with garlic	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Espárragos y bimi a la brasa con romesco y ajo negro Grilled asparagus and bimi with romesco and black garlic	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

SERVICIO DE POSTRE INDIVIDUAL (A ESCOGER 1 VARIEDAD) PLATED DESSERT (CHOICE OF 1)

Ensaimada de crema quemada con helado de almendra mallorquina Burnt cream ensaimada with Mallorcan almond ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Tarta de chocolate con helado de vainilla Chocolate cake with vanilla ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Milhojas de crema y nata Custard and cream mille-feuille	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Babá al ron Amazonas con helado de vainilla y haba tonka Amazonas rum baba with vanilla and tonka bean ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Tiramisú clásico con helado de chocolate Classic tiramisu with chocolate ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

EN MESA (A ELEGIR 1) SEATED DINNER (CHOICE OF 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