AMIDA

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	●	●	●											

FRÍOS COLD

Paleta ibérica de bellota Juan Manuel, pan con tomate de ramillete y aceite de oliva Juan Manuel acorn-fed Iberian shoulder ham with tomato bread and olive oil	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensalada de tomates de temporada, ricotta, muhammara e higos Seasonal tomato salad with ricotta, muhammara and figs	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Vitello tonnato de rubia gallega, mojo de codium y mahonés curado Rubia Gallega vitello tonnato with codium mojo and aged Mahón cheese	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Atún rojo, ajo negro, piparras y almendras mallorquinas fritas Bluefin tuna, black garlic, piparra peppers and fried Mallorcan almonds	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ensaladilla de langostinos con ventresca de bonito Prawn Russian salad with bonito belly	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Berenjena parmigiana con pesto de pistachos Aubergine parmigiana with pistachio pesto	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

CALIENTES HOT

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica Andalusian-style fried squid with citrus mayonnaise	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Gambas al ajillo Garlic prawns	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Pulpo “feira” (a la gallega con patata cocida) Pulpo “feira” (Galician-style octopus with boiled potato)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Mejillones a la marinera picante y albahaca fresca Mussels in spicy marinera sauce with fresh basil	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

● Contiene / Contains

Frito de vegetales de verano Summer vegetable fritto	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

PRINCIPALES MAIN COURSES

Lubina a la brasa, hierbas frescas y tomate asado Grilled sea bass with fresh herbs and roasted tomato	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Lomo de atún asado, pisto de verduras y aceitunas de kalamata Roasted tuna loin with vegetable pisto and Kalamata olives	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Rodaballo salvaje (lomos sin espinas), a la meunière de hinojo marino Wild turbot (boneless fillets) with sea fennel meunière	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Costillas de cordero a la brasa con ajo y romero Grilled lamb chops with garlic and rosemary	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Cochinillo de cerdo negro asado de forma tradicional (se sirve sin hueso) Traditionally roasted black suckling pig (served boneless)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Lomo bajo de vaca seleccionada a la brasa (se sirve fileteado) Grilled premium beef sirloin (served sliced)	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														

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														

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														
Tumbet mallorquín Mallorcan tumbet	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