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	●	●	●											

ENTRANTES STARTERS

Atún rojo, fresas asadas, albahaca y piñones † Bluefin tuna with roasted strawberries, basil and pine nuts				●				●				●		
Langostino del Mediterráneo, salmorejo tradicional y falso tomate de aguacate † Mediterranean king prawn, traditional salmorejo and avocado faux tomato	●	●					●					●		
Carpaccio de gamba roja, tartar de tomate y gazpachuelo de calamansi Red prawn carpaccio, tomato tartare and calamansi gazpachuelo	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Ceviche de lubina, aire de mango y pasión, sorbete de maíz picante † Sea bass ceviche, mango and passion fruit air, spicy corn sorbet				●					●					
Burrata de búfala, humus de anacardo y sorbete de tomate-jalapeño † Buffalo burrata, cashew hummus and tomato-jalapeño sorbet							●	●			●	●		
Vieiras, setas y mango, puerro asado y romesco de ajo negro Scallops, mushrooms and mango, roasted leek and black garlic romesco	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Agnolotti de ricotta, calabaza asada, espinacas y salsa de albariño † Ricotta agnolotti, roasted pumpkin, spinach and Albariño sauce	●		●				●	●						
Bogavante asado, ñoquis, caviar Oscietra y salsa de mantequilla Roasted blue lobster with gnocchi, Oscietra caviar and shellfish butter sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

● Contiene / Contains

CARNES MEAT

Solomillo de ternera a la brasa, espárragos trigueros, setas y salsa Périgueux † Chargrilled beef tenderloin, green asparagus, mushrooms and Périgueux sauce							●							
Solomillo de vaca gallega, piquillos confitados, milhojas de patata y salsa de pimienta † Galician beef tenderloin, confit piquillo peppers, potato millefeuille and pepper sauce							●					●		
Magret de pato, jugo de cebolla asada, achicoria y melocotón a la brasa Duck magret, roasted onion jus, chicory and chargrilled peach	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Carré de cordero, zanahoria asada, ensalada de anisados y salsa de ruibarbo † Rack of lamb, roasted carrot, aniseed herb salad and rhubarb sauce	●					●	●				●	●		
Cochinillo de cerdo negro mallorquín, albaricoque, cebollitas glaseadas y piel crujiente † Mallorcan black pig suckling pig, apricot, glazed baby onions and crispy skin	●					●		●			●	●		

PESCADOS FISH

Merluza de anzuelo, coliflor noisette, velouté de erizos y vieira Line-caught hake, noisette cauliflower, sea urchin velouté and scallop	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Lubina asada, mallorquina y salsa de Champagne † Roast sea bass, mallorquina and Champagne sauce				●			●	●				●		
Rodaballo salvaje, meunière de miso y limón, chicharrón crujiente † Wild turbot, miso and lemon meunière, crispy crackling	●					●	●					●		
Suquet de lubina y bogavante al "all cremat" Sea bass and lobster suquet with "all cremat"	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Bogavante frito, jugo de pollo asado, huevo de kika y patatas fritas Fried lobster, roast chicken jus, kika egg and chips	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

VEGETARIANOS VEGETARIAN

Tatín de puerro asado, cremoso de parmesano y romesco de trufa † Roasted leek tatin, creamy Parmesan and truffle romesco	●						●							
Risotto vegano de remolacha, espárragos y tomate seco † Vegan beetroot risotto with asparagus and sun-dried tomato						●			●			●		

POSTRES DESSERTS

Milhojas de queso fresco, pistachos y frambuesas Fresh cheese millefeuille, pistachios and raspberries	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Chocolate, sésamo negro, mango y caramelo salado † Chocolate, black sesame, mango and salted caramel	●		●				●	●			●			
Tarta de limón y yuzu, sablé de almendra mallorquina y sorbete de "pomada" Lemon and yuzu tart, Mallorcan almond sablé and "pomada" sorbet	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Torrija de brioche en leche fresca y helado de tiramisú † Brioche torrija in fresh milk with tiramisu ice cream	●		●				●							
Manzana asada, caramelo especiado y helado de leche merengada Roasted apple, spiced caramel and leche merengada ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Mousse de coco con sorbete de piña y albahaca Coconut mousse with pineapple and basil sorbet	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