AMIDA

Información de alérgenos
Allergen information

● Contiene / Contains

APERITIVOS (PASADOS EN BANDEJA) APPETIZERS (TRAY-PASSED)

Sashimi de melón y wasabi de Montseny Melon and Montseny wasabi sashimi	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Cereza mimética de foie Foie gras mimetic cherry	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Berenjena asada con yogur y piñones Roasted eggplant with yogurt and pine nuts	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Air-baguette de paleta ibérica de bellota † Acorn-fed Iberian ham air-baguette	●						●								
Salmón curado con Gin Xoriguer Gin-cured salmon with Xoriguer	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Cheeseball, muhammara y hierbabuena Cheeseball with muhammara and mint	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Anchoa 00, brioche de tomate seco y mantequilla de oveja 00 anchovy on sun-dried tomato brioche with sheep's butter	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Steak tartar de vaca con bearnesa de pimienta verde Steak tartare with green pepper béarnaise	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Tatín de tomate, queso mahonés y albahaca Tomato tatin with Mahón cheese and basil	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Patata brava de puerro a la brasa 'Brava' potato with grilled leek	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Buñuelo de langostino con salsa cóctel Crispy prawn fritter with cocktail sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Croquetas melosas de setas y otras de jamón ibérico Creamy wild mushroom croquettes and Iberian ham croquettes	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

AÑADIR ALGO MÁS EN EL APERITIVO ADD SOMETHING MORE TO THE APPETIZERS

Ostra nº2, Champagne y perla mallorquina Nº2 oyster, champagne and Mallorcan pearl	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Tartar de gamba con romasquet y yema curada Prawn tartare with romesco and cured yolk	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

ENTRANTES STARTERS

Salmorejo tradicional con bogavante asado Traditional salmorejo with roasted lobster	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ceviche de lubina, mango y sorbete de maíz picante Sea bass ceviche with mango and spicy corn sorbet	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Burrata de búfala, sorbete de tomate-jalapeño y humus Buffalo burrata with tomato–jalapeño sorbet and hummus	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Tártaro de salmón, aguacate y togarashi Salmon tartare, avocado, and togarashi	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Foie a la sal con albaricoques de Porreres y crujiente de pistachos Foie cured in salt with Porreres apricots and pistachio crisp	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Ravioli de bogavante y bisque anisado Lobster ravioli with aniseed bisque	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Agnolotti de ricotta, calabaza, espinacas y salsa noilly prat Agnolotti filled with ricotta, pumpkin and spinach, served with Noilly Prat sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Crema de alcachofa, gamba roja a la brasa, jamón ibérico Artichoke cream, grilled red prawn, Iberian ham	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Vieira grillé, gnocchi de céleri, espuma carbonara Grilled scallop, celeriac gnocchi, carbonara foam	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

CARNES MEAT

Tournedó de pollo ecológico, verduras asadas, setas de temporada Organic chicken tournedos, roasted vegetables, seasonal mushrooms	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Solomillo de vaca a la brasa con robuchon de colmenillas Grilled beef tenderloin with morel mushroom Robuchon purée	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Cochinillo de cerdo negro mallorquín con albaricoque y piel crujiente Mallorcan black suckling pig with apricot and crisped skin	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

● Contiene / Contains

Carrillera de ternera guisada con tupinambo y salsa de ciruela Braised veal cheeks with Jerusalem artichoke and plum sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Carré de cordero con zanahoria asada y salsa de ruibarbo Lamb rack with roasted carrot and rhubarb sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Lomo bajo seleccionado a brasa con parmentier y bimi asado Grilled prime sirloin with parmentier and roasted bimi	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
PESCADOS FISH														
Merluza de pincho con pil-pil verde de guisantes Line-caught hake with green pea pil-pil	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Lubina salvaje a la brasa con mallorquina y salsa de champagne Grilled wild sea bass with Mallorcan-style vegetables and champagne sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Rodaballo con meunière de miso y limón Turbot with miso–lemon meunière	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 mascarpone, pistachos y frambuesas † Mascarpone "milhojas" with pistachios and raspberries	●		●			●	●	●						
Chocolate manjarí, sésamo negro, melocotón de viña y caramelo salado Chocolate Manjarí, black sesame, vineyard peach, and salted caramel	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	●		●				●							
Tarta de limón y yuzu con sorbete de "pomada" y té matcha Lemon and yuzu tart, pomada sorbet, and matcha tea	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Carrot cake de mandarina con sorbete de coco y mango Tangerine carrot cake with coconut and mango sorbet	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