AMIDA

CÓCTEL MERCADO / MERCADO COCKTAIL

Información de alérgenos

Allergen information

● Contiene / Contains

TAPAS

Montaditos de jamón ibérico y pan con tomate Iberian ham montaditos and pan con tomate	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Gildas tradicionales de anchoa y aceituna Traditional gildas with anchovy and olive	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Tortilla Española de patata † Spanish potato omelette			●												
Croquetas melosas de setas † Creamy mushroom croquettes	●		●				●								
Calamares fritos Fried calamari	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Pimientos del Padrón Padrón peppers	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

LA ROBATA (A ESCOGER 3) LA ROBATA (CHOOSE 3)

Solomillo con mantequilla café de París Sirloin with Café de Paris butter	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Pulpo con panceta coreana Octopus with Korean-style pork belly	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Pollo marinado con cacahuete y cilantro Marinated chicken with peanut and coriander	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Presa ibérica con adobo moruno Iberian presa with Moorish marinade	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Gamba con mayonesa de ajillo † Prawn with garlic mayonnaise	●	●	●				●								
Queso halloumi braseado, cantaloup, calabacín y mojo picón Grilled halloumi, cantaloupe, courgette and mojo picón	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

MALLORQUINA MALLORCAN

Greixonera de calamar relleno Greixonera of stuffed squid	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Coca de trampó picante Spicy coca de trampó	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Sobrasada Can Company con galletas Gori de Muro † Can Company sobrasada with Gori de Muro biscuits	●										●				
"Panada" de pollo campero con cebolla pom Free-range chicken "panada" with pom onion	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														

ARROZ DEL SENYORET

Arroz del "Senyoret" con calamar, gamba roja y alioli de perejil † Arroz del "Senyoret" (rice) with squid, red prawn and parsley aioli		●	●	●								●		●	

POSTRES PASADOS EN BANDEJA PASSED DESSERTS

Brownie de algarroba y nuez pecana † Carob and pecan brownie	●		●				●	●							
Tartaleta de limón con merengue, yuzu y lima † Lemon meringue tartlet with yuzu and lime	●		●				●								
Ensaimada de crema quemada y nueces † Ensaimada with burnt cream and walnuts	●		●				●	●							
Mochi de fresas con nata Strawberries and cream mochi	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 yogurt, lichi, piña y albahaca Yoghurt, lychee, pineapple and basil cream	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														

† 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