AMIDA

Información de alérgenos
Allergen information

● Contiene / Contains

BIENVENIDA WELCOME SNACKS														
Aceituna Mediterránea seleccionada Selected Mediterranean Olives	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Grisinis de sobrasada de cerdo negro mallorquín Mallorcan Black Pork Sobrasada Grissinis	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Coca de trampó mallorquín † Mallorcan Trampo Flatbread	●		●											
Coca de recapte de sardina marinada e hinojo Recapte Flatbread with Marinated Sardine and Fennel	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Coca mallorquina de berenjena asada, queso fresco y albahaca † Mallorcan Flatbread with Roasted Eggplant, Fresh Cheese, and Basil	●						●				●			
BUFFET PARA IR PICANDO APPETIZERS BUFFET														
Gazpacho tradicional † Traditional Gazpacho												●		
Tomates escogidos, encurtidos marinos y jugo acidulado Heirloom tomatoes with pickled seafood and a tangy dressing	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Ensalada de bacalao con tomates escogidos Cod salad with selected tomatoes	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Crudo de lomo alto, sal de anchoa y bearnesa de alcaparras Beef loin tartare with anchovy salt and caper Béarnaise	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Cogollos de Tudela con anchoas de Santoña Tudela romaine hearts with anchovies from Santoña	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Embutidos de la isla (Fuet, Nora, Sobrasada, Camaiot) Island cured meats (Fuet, Nora, Sobrasada, Camaiot)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Pincho de tortilla española Spanish omelette skewer	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Calamares fritos con alioli de pimientos de padrón Crispy fried calamari with padrón pepper aioli	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Croquetas melosas de setas † Creamy mushroom croquettes	●		●				●							
Pimientos de Padrón Padrón peppers	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Patatas bravas (las de siempre) Patatas bravas (the classic ones)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Croquetas de pollo “rustido” y gambas al ajillo Roasted chicken and garlic prawn croquettes	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Pan con tomate de colgar, aceite de oliva virgen y olivas Rustic bread with “ramallet” tomato, extra virgin olive oil, and olives	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
CÓCTEL COCKTAIL														
Pincho lomo alto lacado teriyaki Teriyaki-Glazed Ribeye Skewer	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Pincho de secreto ibérico con chimichurri Iberian Pork Secreto Skewer with Chimichurri	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Pincho de pollo campero, salsa especiada de cacahuete Free-Range Chicken Skewer with Spiced Peanut Sauce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Pincho moruno de cordero de Pollença † Moorish-Style Lamb Skewer from Pollença												●		
Langostino, salsa cóctel picante y cilantro Prawn with Spicy Cocktail Sauce and Coriander	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Lomo de atún con tamarillo Tuna Loin with Tamarillo	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Rape mallorquín y verduras asadas Mallorcan Monkfish and Roasted Vegetables	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Verduras de temporada Seasonal Vegetables	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
PAELLA														
Paella mixta ciega de pollo campero, sepia y gamba mallorquina Mixed “Ciega” Paella with Free-Range Chicken, Cuttlefish, and Mallorcan Prawn	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

● Contiene / Contains

Paella mixta de carne y mariscos (con cáscaras) Mixed Paella with Meat and Seafood (with shells)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Paella de pollo campero y alcachofas a la brasa † Paella with Free-Range Chicken and Grilled Artichokes									●					
Paella de cochinillo de “Porc Negre” y gamba de Sóller Paella with “Porc Negre” Suckling Pig and Sóller Prawn	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Paella de verduras de temporada con alioli de ajo negro † Seasonal Vegetable Paella with Black Garlic Aioli			●						●					
Fideuà negra de mariscos Black Seafood Fideuà	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Fideuà de verduras Vegetable Fideuà	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

ACOMPAÑAMIENTO DE LA PAELLA PAELLA SIDE DISHES

Pimientos verdes Green Peppers	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Rabanitos aliñados Marinated Radishes	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

CÓCTEL COCKTAIL

Lima mimética de matcha y paloma Mimetic lime with matcha and paloma	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Carrot cake especiado de mandarina y yogurt Carrot cake spiced with mandarin and yogurt	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Profiterol banoffee con vainilla y toffee Banoffee profiterol with vanilla and toffee	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Cookie fudge de chocolate y café † Coffee and chocolate fudge cookie	●						●							
Milhojas de mascarpone, pistachos y frambuesas † Mascarpone “milhojas” with pistachios and raspberries	●		●			●	●	●						

† 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