AMIDA

Información de alérgenos
Allergen information

● Contiene / Contains

CÓCTEL DE BIENVENIDA WELCOME COCKTAIL

Gilda mediterránea Mediterranean "Gilda" skewer	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Coca de trampó mallorquín † Mallorcan Trampo Flatbread	●		●												
Coca mallorquina de berenjena asada, queso fresco y albahaca † Mallorcan Flatbread with Roasted Eggplant, Fresh Cheese, and Basil	●						●				●				
Ensaladilla de gamba blanca y códium † White prawn salad with codium	●	●	●							●		●			
Ostra Paloma Paloma oyster	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Air-baguette de paleta ibérica de bellota † Acorn-fed Iberian ham air-baguette	●						●								
Croquetas de pollo "rustido" y gambas al ajillo Roasted chicken and garlic prawn croquettes	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														
Pincho de tortilla española Spanish omelette skewer	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Rostic de patata con calamar y sobrasada Potato "rostic" with squid and sobrasada sausage	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Buñuelos de bacalao y ajo negro Salt cod and black garlic fritters	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team														
Steak tartar de Simmental con bearnesa avellana † Simmental beef steak tartare with hazelnut Béarnaise sauce	●		●			●	●				●	●			

ENTRANTES PARA COMPARTIR (A ESCOGER 4 VARIEDADES) APPETIZERS TO SHARE (TO CHOOSE 4 VARIETIES)

Gazpacho tradicional (individual en vaso) Traditional gazpacho (served individually in a glass)	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
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
Espárragos verdes a la brasa, mojo rojo y espuma de codium Grilled green asparagus with red mojo sauce and codium foam	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Gambas al ajillo Garlic prawns	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Pimientos de Padrón Padrón peppers	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

BBQ (A ESCOGER 4 VARIEDADES) BBQ (TO CHOOSE 4 VARIETIES)

Picaña de vaca madurada Aged beef picanha	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Chuletitas de cordero Lamb cutlets	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Contramuslos marinados de pollo campero Marinated free-range chicken thighs	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Presa ibérica glaseada Glazed Iberian pork shoulder	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Langostinos a la brasa Grilled king prawns	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team
Verduras de temporada Seasonal Vegetables	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

GUARNICIONES DE BBQ BBQ SIDE DISHES

Patató con ajo, romero y limón Baby potatoes with garlic, rosemary, and lemon	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team

● Contiene / Contains

Verduras de temporada a la parrilla Grilled seasonal vegetables	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Hojas de lechuga romana aliñada Dressed romaine lettuce	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

PAELLA (A ESCOGER 2 VARIEDADES) PAELLA (TO CHOOSE 2 VARIETIES)

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													
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													

BUFFET EN MESA BUFFET AT THE TABLE

Pan de masa madre, olivas mediterráneas, alioli casero Sourdough Bread, Mediterranean Olives & Homemade Aioli	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													

BBQ PREMIUM (A ESCOGER 4 VARIEDADES) PREMIUM BBQ (CHOOSE 4 VARIETIES)

Chuletón seleccionado sin hueso Boneless Aged Ribeye Steak	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Solomillo de vaca gallega Galician Beef Tenderloin	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Picaña de Angus Angus Picanha	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Muslos de pollo campero Free-Range Chicken Thighs	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Secreto ibérico Ibérico Pork "Secreto"	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Lubina salvaje Wild Sea Bass	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Gamba Roja del Mediterráneo † Mediterranean Red Prawn		●										●		

POSTRES EN MESA AT THE TABLE

Tarta de queso de la viña, chutney de fresa, galleta lotus "La Viña" cheesecake, strawberry chutney, and Lotus biscuit crumble	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Baba al Ron Amazonas, helado de nata Amazonas rum baba with cream ice cream	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Profiteroles rellenos de "Creme Brulée" Profiteroles filled with crème brûlée	Consulte a nuestro equipo / Please ask our team													
Ensaimada de crema quemada y nueces "La mejor de Mallorca" "La mejor de Mallorca" — burnt cream and walnut Ensaimada	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	●		●				●							

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