





ENTRANTES - STARTERS

A LA CARTE

Precios sin IVA
VAT not included

Tartar de salmón con aguacate, huevas, perlas de soja y lima con tostadas de pan cristal 28,00€
Salmon tartare with avocado, roe, lime and soya pearls with crystal bread toast

Humus casero con virutas de aceitunas kalamata con crudités y chips crujientes  17,00€
Homemade hummus with kalamata olive shavings and crudités and crispy chips 

Brochetas de solomillo de pollo con salsa satay (4 unidades) 20,00€
Chicken fillet brochettes with satay sauce (4 pieces)

Gozas de langostinos con salsa de soja y chilli (8 unidades) 19,00€
Langoustine gyozas with a chilli soy sauce (8 pieces)

Gozas de verduras y espinacas con salsa de soja y chilli (8 unidades)  18,00€
Vegetable and spinach gyozas with a chilli soy sauce (8 pieces) 

Tataki de atún con costra de sésamo con vinagreta de maracuyá y algas wakame 30,00€
Tuna tataki with sesame crust and passion fruit vinaigrette and wakame seaweed





Vegetariano - Vegetarian


Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance

ENSALADAS- SALADS

A LA CARTE

Precios sin IVA
VAT not included

Ensalada griega con tomates ecológicos, pepino y pimientos con queso feta marinado  **19,50€**
Greek salad with ecological tomatoes, cucumber and peppers with marinated feta cheese 

Ensalada de tomate ecológico y mozzarella fresca con pesto casero de almendras tostadas  **21,00€**
Organic tomato salad with fresh mozzarella and homemade toasted almond pesto 

Ensalada César tradicional con medallones de pollo a baja temperatura, crotones de ensaimada y parmesano **21,00€**
Traditional Caesar salad with slow cooked chicken medalions, ensaimada croutons and parmesan cheese

Ensalada César de gambones, crotones de ensaimada y lascas de queso parmesano **23,00€**
King prawn Caesar salad with ensaimada croutons and Parmesan cheese

Ensalada de pasta con naranja, cilantro y atún aderezado con vinagreta de cítricos **19,00€**
Pasta salad with fresh orange, coriander and tuna with a citrus vinaigrette

Quinoa Bowl con verduras frescas y vinagreta de sésamo y lima **19,00€**
Quinoa Bowl with fresh vegetables and sesame-lime vinaigrette

WRAPS Y SÁNDWICHES GOURMET WRAPS AND GOURMET SANDWICHES

A LA CARTE

Precios sin IVA
VAT not included



Wrap de pollo al curry cocinado a baja temperatura con cúrcuma, espinacas baby y zanahoria 16,00€
Slow cooked curried chicken wrap with baby spinach and carrot

Wrap vegetariano con crema de tapenade, pimientos del piquillo y espinacas frescas  16,00€
Vegetarian wrap with a tapenade cream, piquillo peppers and fresh spinach 

Club sandwich clásico con pollo, jamón, tomate, lechuga, huevo duro, bacon y queso 19,00€
Classic club sandwich with chicken, ham, tomato, lettuce, hard-boiled egg, bacon and cheese

Sandwich Ibérico con pan de tomate seco, jamón ibérico y queso manchego 19,00€
Iberian sandwich of sun dried tomato bread with ibérico ham and manchego cheese

Sandwich Cesar con pan de masa madre relleno de pechuga de pollo y lascas de queso parmesano 18,00€
Caesar sandwich with sourdough bread filed with chicken breast and parmesan flakes

Pan pita relleno de hummus, pepino, tomate, queso feta y vinagreta griega  17,00€
Pita bread filled with hummus, cucumber, tomato, feta cheese and Greek vinaigrette 

 **PRINCIPALES - MAIN COURSE**  **A LA CARTE**

Precios sin IVA
VAT not included

Lomo de salmón caramelizado sobre una cama de arroz salvaje wok **32,00€**
Caramelised fillet of salmon on a bed of wok wild rice

Pechuga de pollo a baja temperatura gratinado con pesto y patatas baby finas hierbas **27,00€**
Slow cooked chicken breast gratinated with pesto and baby potatoes fines herbes

Corvina a la plancha con verduras salteadas y salsa ligera de lemon grass y coco **33,00€**
Grilled corvina fish with sautéed vegetables and a light lemongrass and coconut sauce

Hamburguesa de ternera con foie y cebolla caramelizada en pan brioche con patatas rústicas **26,00€**
Beef hamburger with foie and caramelised onion in brioche bun and rustic potatoes

Pad thai de fideos de arroz con gambones salteados, cacahuetes y lima **23,00€**
Rice noodle Pad thai with grilled king prawns, peanuts and lime

Lasaña de boletus con trufa y espinacas frescas  **24,00€**
Boletus mushroom lasagne with truffle and fresh spinach 

 Vegetariano - Vegetarian

Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance

POSTRES - DESSERTS

A LA CARTE

Precios sin IVA
VAT not included

Brownie de tres chocolates con caramelo bañado en oro
Gold dusted **triple chocolate brownie** with caramel 9,00€

Volcán coulant de chocolate y tierra crujiente de almendras
Chocolate coulant volcano and crunchy almonds 9,50€

Cheesecake refrescante de lima y limón perlado
Refreshing pearlised **lemon and lime cheesecake** 9,00€

Panna Cotta casera con coulis de fresa, menta y pimienta rosa de madagascar 9,00€
Homemade Panna Cotta with strawberry coulis, fresh mint and pink Madagascan pepper

Tarta de zanahoria y plátano con buttercream de vainilla 9,50€
Carrot and banana cake with vanilla buttercream

Ceviche de frutas frescas con hierbabuena 9,00€
Ceviche of fresh fruit with spearmint



TABLAS Y BANDEJAS COMPARTIR

Todas nuestras tablas están diseñadas para compartir entre **4 personas**

SELECTION TRAYS AND BOARDS TO SHARE

All our trays/boards are designed to be shared by **4 people**

Precios sin IVA
VAT not included

Tabla de mini panes gourmet variados con alioli casero y aceitunas (8und) 


Variety basket of mini gourmet breads with homemade alioli and olives (8pc) 


25,00€

Tabla de embutidos ibéricos acompañado de tostas de pan cristal

Selection tray of Iberian cold meats with crystal bread toast

47,00€

Tabla dips de guacamole, hummus tradicional y hummus de remolacha con crudités y chips crujientes 


Selection dips tray of guacamole, traditional hummus and beetroot hummus with crudités and crunchy crisps 


40,00€

Tabla Mallorca con quesos y embutidos locales acompañado de tostas de pan cristal

Mallorca board with a variety of local cold meats and cheese with crystal bread toasts

48,00€

Tabla de quesos variados, uvas, frutos secos acompañado de tostas de pan cristal 

Selection cheese board with grapes, dried fruits and crystal bread toast 

50,00€

Tabla Mixta Grande con embutidos y jamón ibérico, quesos variados acompañado de aceitunas y pan tostado

Mixed large board with iberian ham and cold meats, varied cheese, olives and crystal bread toasts

80,00€

Tabla de jamón ibérico 100% acompañado de tostas de pan cristal

Board of 100% Iberian ham with crystal bread toast

60,00€

Tabla de empanadas caseras (2 ternera, 2 pollo, 2 espinacas)

Selection of home made pasty (2 beef, 2 chicken, 2 spinach)

26,00€

 Vegetariano - Vegetarian

Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance

Tabla de wraps variados 18 piezas
(6 pollo curry, 6 salmón, 6 vegetal) **45,50€**
Varied tray of wraps 18 pieces
(6 chicken curry, 6 salmon, 6 vegetarian)

Tabla de sándwiches y focaccia 12 piezas
(4 roast beef, 4 atún, 4 vegetal) **43,00€**
Tray of sandwiches and focaccia 12 pieces
(4 roast beef, 4 tuna, 4 vegetarian)

Tabla de wrap y sandwich 14 piezas
(6 pollo curry, 4 salmón, 4 roast beef) **44,00€**
Tray of sandwiches and wraps 14 pieces
(6 chicken curry, 4 salmon, 4 roast beef)

Selección de canapés 18 piezas **44,00€**
Selection of canapés 18 pieces



Tortilla tradicional de patatas con cebolla  **30,00€**
Spanish homemade omelette with onion 

Tabla Marisco lovers, variedad de marisco cocido con salsa rosa y mayonesa de lima (2 bogavantes, vieiras , gambas, cangrejo y mejillones con vinagreta thai) **270,00€**
Tray for seafood lovers variety of cooked seafood with marie-rose sauce and lime mayonnaise (2 lobsters, scallops , prawns, crab and mussels with thai vinaigrette)

Bandeja de sushi variado 24 piezas **54,00€**
Tray of sushi variety of 24 pieces
(selección de las mejores piezas de sushi del chef)
(selection of the chef's best pieces of sushi)







Tabla de fruta fresca cortada 9 variedades  **59,00€**
Tray of fresh cut fruit 9 varieties 

Selección de petit fours y macarons 20 piezas  **52,00€**
Selection of petit fours and macaroons 20 pieces 

Tabla de degustación de postres  **56,00€**
Degustation tray of homemade desserts 

DESAYUNO - BREAKFAST

DESAYUNO (mínimo 4 personas)

- Bandeja de fruta fresca cortada 
- Cesta de bollería variada (4 variedades) 
- Tabla de queso manchego y jamón ibérico
- Cesta de panes gourmet variados 
- Rosas de mantequilla clarificada y surtido de mermeladas 
- Yogurt artesano estilo griego con muesli crujiente 
- Zumo natural de naranja 

35,00€ PP

BREAKFAST (Minimum 4 persons)

- Tray of fresh cut fruit 
- Basket of varied pastries (4 varieties) 
- Iberian ham and manchego cheese board
- Basket of varied gourmet breads 
- Roses of clarified butter and a selection of jams 
- Artisanal Greek style yoghurt with crunchy muesli 
- Fresh orange juice 


Precios sin IVA
VAT not included

 Vegetariano - Vegetarian

MENÚS COMPARTIR - SHARING MENUS

Para los amantes del compartir, estos menús están pensados para que todos tus invitados o grupo puedan probar y servirse de los 7 deliciosos platos
For sharing lovers, these menus are designed so that all your guests or group can share and try all 7 of the delicious dishes or platters

MENÚ LUNCH (Mínimo 4 personas) pan gourmet incluido

- Mini hamburguesas caseras de ternera
- Solomillos de pollo crujiente panko con sweet chili
- Ensalada César con gambones y crotones de ensaimada
- Hummus con crudites y chips crujientes 
- Wraps de salmón marinado con cremoso de hierbas
- Focaccia rellena de ternera (roast beef) y brotes tiernos
- Alitas de pollo a la barbacoa

48,00 PP


LUNCH MENU (Minimum 4 persons) gourmet bread included

- Mini homemade beef hamburgers
- Chicken fillets in crunchy panko crumb with sweet chilli sauce
- King prawn Caesar salad with ensaimada croutons
- Hummus with crudités and crunchy chips 
- Marinated salmon wraps with a fresh herb cream
- Focaccia filled with roast beef and baby leaves
- Barbecue chicken wings

Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance

MENÚ ASIÁTICO

(**Mínimo 4 personas**) pan gourmet incluido por persona

- Tabla de sushi variado
- Selección de gyozas de verduras y de langostinos
- Brochetas de pollo satay con cacahuete
- Pan bao relleno de pollo teriyaki
- Ensalada de pasta de naranja, cilantro y atún con vinagreta thai
- Wrap de pollo estilo hoisin
- Wok de arroz salvaje, verduras y sésamo 

48,00€ PP


ASIAN MENU

(**Minimum 4 persons**) gourmet bread included per person

- Tray of varied sushi
- Selection of vegetable and langoustine gyozas
- Chicken satay skewers with peanuts
- Pan bao filled with chicken teriyaki and sweet corn
- Pasta salad with fresh orange, coriander and tuna with a citrus vinaigrette
- Hoisin style chicken wrap and fresh vegetables
- Wok of wild rice with vegetables and toasted sesame 

MENÚ TAPAS ESPAÑOL

(**Mínimo 4 personas**) pan gourmet incluido por persona

- Tortilla de patatas con cebolla y alioli casero 
- Ensalada de salpicón de mariscos
- Tabla de queso manchego y jamón ibérico
- Ensaladilla rusa tradicional con atún
- Selección de croquetas variadas
- Mini baguette estilo serranito
- Empanada gallega de atún

48,00 PP

SPANISH TAPAS MENU






(**Minimum 4 persons**) gourmet bread included per person

- Spanish omelette with onion and homemade alioli 
- Seafood salad with honey mustard dressing
- Iberian ham and Manchego cheese board
- Traditional Russian salad with tuna
- Selection of a variety of croquettes
- Mini baguette serrano ham style with grilled peppers
- Traditional Galician pasty with tuna

FINGER FOOD - FINGER FOOD

Precios sin IVA
VAT not included

CHARTER FINGER FOOD (mínimo 4 personas)





- Sopa fría de fresa y balsámico 
- Ensalada de cous cous tabulé con pipas de calabaza 
- Ensalada sandía y queso feta 
- Hummus de remolacha con crudités 
- Dips cremosos de queso y trufa 
- Roll de salmón marinado con crema de eneldo
- Pan bao relleno de pollo teriyaki
- Empanadas frescas
- Brocheta de langostino y mozzarella con pesto

49,00€ PP

CHARTER FINGER FOOD (Minimum 4 persons)

- Chilled strawberry and balsamic soup 
- Cous cous tabbouleh salad with pumpkin seeds 
- Feta cheese and watermelon salad with spearmint 
- Beetroot homemade hummus with crudités 
- Creamy cheese and truffle dips 
- Marinated salmon roll with creamy dill sauce
- Pan bao filled with chicken teriyaki and sweet corn
- Fresh traditional pies
- Langoustine and mozzarella brochettes with pesto

SUNSET FINGER FOOD (mínimo 4 personas)

- Crema de maracuyá y menta fresca 
- Canapés de salmón ahumado
- Canapés de pimientos del piquillo con anchoas
- Brochetas de mozzarella y pesto 
- Mini cestas de bombones de foie y almendras
- Brochetas de fruta 
- Petit fours y macarons 

40,00€ PP

SUNSET FINGER FOOD (Minimum 4 persons)

- Cream of passion fruit and fresh mint 
- Smoked salmon canapés
- Piquillo pepper and anchovy canapés
- Brochettes of mozzarella and cherry tomatoes with pesto 
- Mini baskets of foie and almond bombons
- Tropical fresh fruit skewers 
- Selection of Petit fours and macarons 