



menüs

insotel
HOTEL GROUP

menús



COPA DE
BIENVENIDA



COFFEE BREAK
Y/O RESOPÓN



MENÚ BUFFET



MENÚS DE GALA

**KIDS
MENU**

MENÚ INFANTIL



FINGER BUFFET



FOOD STATIONS



BEBIDAS



BARRA LIBRE



SUGERENCIAS

Sa Talassa

MENÚS SA TALASSA

copa de bienvenida

OPCIÓN 1

Sangría clásica

Cerveza, refrescos y agua mineral

SNACKS

Frutos secos, Patatas chips y Olivas

13 €

OPCIÓN 2

Cava

Vino blanco, rosado y tinto

Cerveza, refrescos y agua mineral

Sangría clásica

SNACKS

Frutos secos, Patatas chips y Olivas

16 €

En caso de demora se aplicará un cargo de **6 €** x cada media hora y por persona

OPCIÓN 3

Cava

Vino blanco, rosado y tinto

Cerveza, refrescos y agua mineral

Sangría clásica y de cava

SNACKS

Frutos secos, Patatas chips y Olivas

18 €

En caso de demora se aplicará un cargo de **8 €** x cada media hora y por persona

OPCIÓN PREMIUM

Möet & Chandon

Vino blanco, rosado y tinto

Cerveza, refrescos y agua mineral

Sangría clásica y de cava

SNACKS

Frutos secos, Patatas chips y Olivas

TAPAS

Croqueta de jamón ibérico

Mini tostada de salmón ahumado

y queso crema

Falafel crujiente con salsa tahina

49 €

En caso de demora se aplicará un cargo de **14 €** x cada media hora y por persona

45 MINUTOS DE SERVICIO



PLATO VEGETARIANO



PLATO VEGANO

coffee break

OPCIÓN 1

Infusiones y cafés
Zumo de naranaj natural
Agua mineral con y sin gas

Surtido de minibollería francesa (3 piezas) 🌿

- Mini croissant de mantequilla
- Mini ensaimada
- Mini napolitana de chocolate

Opciones veganas y sin gluten

Tostada de tofu asado con rúcula y hummus 🌿
Mini chapata de aguacate con tomate semiseco 🌿

15 €

OPCIÓN 2

Infusiones y cafés
Zumo de naranaj natural
Agua mineral con y sin gas

Surtido de minibollería francesa (2 piezas) 🌿

Brochetas de fruta fresca 🌿
Selección de cookies 🌿

Opciones veganas y sin gluten

Tostada de tofu asado con rúcula y hummus 🌿
Mini chapata de aguacate con tomate semiseco 🌿
Brownie vegano 🌿

16.50 €

OPCIÓN 3

Infusiones y cafés
Zumo de naranaj natural
Agua mineral con y sin gas

Surtido de minibollería francesa (2 piezas) 🌿

Brochetas de fruta fresca 🌿

Surtido de mini bocadillos:

- Mini chapata de jamón ibérico y tomate
- Tostada de queso fresco, tomate y rúcula 🌿
- Rústico de pollo asado, mostaza dulce y hojas verdes

Opciones veganas y sin gluten

Tostada de tofu asado con rúcula y hummus 🌿
Mini chapata de aguacate con tomate semiseco 🌿
Brownie vegano 🌿

23.50 €

30 MINUTOS DE SERVICIO

🌿 PLATO VEGETARIANO

🌿 PLATO VEGANO

Suplemento
Refrescos 2 €

Suplemento zumo detox 3 €

Zumo de piña, espinacas, apio y naranja 🌿
Zumo de naranja, zanahorias, manzana y jengibre 🌿

coffee break y resopón

OPCIÓN 1

Infusiones y cafés
Zumo de naranaj natural
Agua mineral con y sin gas

Frutos secos 🌿
Brownie de chocolate y nueces 🌿
Surtido de mini bocadillos:
• Mini Bao de pulled pork
• Wrap de Pollo con mayonesa de pesto y rúcula
• Coca cerrada de pimientos 🌿

28.50 €

OPCIÓN 2

Infusiones y cafés
Zumo de naranaj natural
Agua mineral con y sin gas

Chips de vegetales y frutos secos 🌿
Selección de petit fours 🌿
Brochetas de fruta fresca 🌿
Surtido de mini bocadillos:
• Mini Bao de sobrasada con miel
• Wrap de Pollo con mayonesa de pesto y rúcula
• Coca cerrada de pimientos 🌿

32 €

Opciones veganas y sin gluten

Bollito de cereales con
verduras asadas y pesto 🌿
Mini chapata de hummus
de remolacha y hojas verdes 🌿
Brownie vegano 🌿

Suplemento Refrescos 2 €

Suplemento zumo detox 3 €

Zumo de piña, espinacas,
apio y naranja 🌿
Zumo de naranja, zanahorias,
manzana y jengibre 🌿

30 MINUTOS DE SERVICIO

🌿 PLATO VEGETARIANO

🌿 PLATO VEGANO

menú buffet

OPCIÓN 1

90 MINUTOS
DE SERVICIO

60 €

- 3 SALAD BAR
- 3 ENTRANTES FRÍOS
- 1 SOPAS FRÍAS
- 1 SOPAS CALIENTES
- 1 ARROCES Y PASTAS
- 1 VEGETARIANA/VEGANA
- 1 CARNES
- 1 PESCADOS
- 3 POSTRES
- 4 GUARNICIONES

OPCIÓN 2

90 MINUTOS
DE SERVICIO

68 €

- 3 SALAD BAR
- 4 ENTRANTES FRÍOS
- 1 SOPAS FRÍAS
- 1 SOPAS CALIENTES
- 1 ARROCES Y PASTAS
- 1 VEGETARIANA/VEGANA
- 1 PASTA
- 1 CARNES
- 1 PESCADOS
- 3 POSTRES
- 4 GUARNICIONES

OPCIÓN 3

90 MINUTOS
DE SERVICIO

81 €

- 4 SALAD BAR
- 4 ENTRANTES FRÍOS
- 1 SOPAS FRÍAS
- 1 SOPAS CALIENTES
- 1 ARROCES Y PASTAS
- 1 VEGETARIANA/VEGANA
- 2 VEGETARIANA
- 1 CARNES
- 2 CARNES PLANCHA
- 1 PESCADOS
- 2 PESCADOS PLANCHA
- 5 POSTRES
- 4 GUARNICIONES

Complete su menú con una opción de BEBIDAS

menú buffet

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

SALAD BAR

Selección de lechugas y crudités variadas con 2 vinagretas 🍃

3 tipos de hojas verdes, 3 crudités fijas (tomate, pepino, cebolla), 7 crudités variables, 3 encurtidos y 2 vinagretas

Ensalada caprese de burrata con tomate y albahaca 🍃

Ensalada de rúcula, queso azul e higos frescos 🍃

Ensalada de canónigos con pera caramelizada y jamón de pato

Ensalada payesa

Ensalada ecológica de verdurita asadas 🍃

Ensalada de lentejas y tofu con mango y semillas de calabaza 🍃

Ensalada de quinoa con dátiles y cítricos 🍃

Cous cous de vegetales con hierbas aromáticas 🍃

PASTA

Rigatoni a la napolitana 🍃

Espaguettis nero frutti di mare

Espaguettis boloñesa

Raviolis rellenos de berenjena y parmesano 🍃

ENTRANTES FRÍOS

Tabla de quesos y embutidos ibéricos: Jamón ibérico, chorizo, salchichón, fuet, queso mahonés, queso manchego, queso tetilla y queso azul con quelitas y frutos secos

Quesos curados, mermeladas y frutos secos 🍃

Yogur de foie con pistachos

Ceviche de corvina

Carpaccio de ternera

Tartar de salmón con aguacate

Surtidos wraps veganos 🍃

Nachos con guacamole y pico de gallo 🍃

Ceviche vegano de champiñones 🍃

ARROCES

Paella mixta o verduras

Arroz ciego de marisco

Risotto de ceps y jamón de pato

SOPAS FRÍAS

Gazpacho de mango 🍃

Gazpacho andaluz con vinagre de Jerez 🍃

Crema fría de puerros 🍃

Crema fría de aguacate y lima 🍃

SOPAS CALIENTES

Crema de zanahoria y coco 🍃

Crema de mariscos

Crema de setas con aceite de romero 🍃

Parmentier de coliflor 🍃

Crema de calabaza y jengibre 🍃

GUARNICIONES (se incluyen todas)

Arroz basmati cocido con hierbas 🍃

Patatón asado al horno 🍃

Patatas fritas 🍃

Verdura cocida de temporada 🍃

menú buffet

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

CARNES

Confit de pato con pera e higos
Solomillo de cerdo ibérico con berenjena asada,
salsa de miel y jengibre
Pollo a las finas hierbas con patatas asadas
Carrilleras al estilo thai con arroz y col china
Cordero estofado con ciruelas, dátiles y cous cous
Goulash a la húngara con arroz pilaf

CARNES PLANCHA

Entrecote de ternera
Hamburguesa 100% ternera
Solomillo de cerdo
Pechuga de pollo o pavo
Brochetas de cerdo con verduras

PESCADOS

Lomo Bacalao gratinado con calabaza y comino
Salmón confitado con aguacate asado
Atún rojo marcado, con miso y puré de berenjena ahumada
Lomo de dorada con estofado de hinojos
Rape asado con puré de coliflor y crumble de
aceituna negra
Lomo de lubina con setas y crema de maíz

PESCADOS PLANCHA

Rodaballo
Lubina
Sepia / Calamar
Atún Rojo
Langostinos

OPCIONES VEGETARIANAS Y VEGANAS

Parrillada de verduras con cítricos y romero 🌿
Salteado de tubérculos con almendras 🌿
Albóndigas veganas al curry con arroz basmati 🌿
Lasaña de espinacas y berenjenas 🌿

POSTRES

Fresas aromatizadas con nata 🌿
Semifrío de maracuya 🌿
Tartaleta de fruta fresca 🌿
Tiramisú de la casa 🌿
Mouse de chocolate negro belga 🌿
Cheesecake de frutos rojos 🌿
Brownie de chocolate 🌿
Tarta vegana de plátano 🌿
Ensalada de fruta fresca 🌿

menús de gala

DISEÑE SU PROPIO MENÚ A LA CARTA

FORMENTERA

120 MIN. DE SERVICIO

ENTRANTE
PESCADO / VEGANO
POSTRE

60 €

IBIZA

120 MIN. DE SERVICIO

ENTRANTE
CARNE / VEGANO
POSTRE

65 €

CABRERA

120 MIN. DE SERVICIO

PESCADO / VEGANO
CARNE / VEGANO
POSTRE

78 €

MENORCA

120 MIN. DE SERVICIO

ENTRANTE
PESCADO / VEGANO
CARNE / VEGANO
POSTRE

95 €

MALLORCA

120 MIN. DE SERVICIO

ENTRANTE
PESCADO / VEGANO
SORBETE
CARNE / VEGANO
POSTRE

110 €

Complete su menú con una opción de BEBIDAS

menús de gala

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

ENTRANTES

Crema de gambas con su tartar de kimchi & cilantro
Sopa templada de guisantes con langostinos al curry
Velouté de calabaza y curry con tartar templado de pollo de corral
Ensalada thai de lechugas de mar y tierra con pollo marinado en lima
Burrata rellena de pesto cremoso de albahaca, tartar de tomates semisecos y brotes 🌿
Tartar de salmón marinado, espárragos verdes y straciatella
Carpaccio de gambas con brotes y vinagreta de cítricos
Ensalada de escalivada de verduras asadas con escabeche de caballa semicruda
Raggio di sole con bechamel ligera de trufa y tomate confitado 🌿
Huevo a baja temperatura, crema de patata ahumada y espinacas baby salteadas 🌿
Crema fría de remolacha 🌿
Crema de guisantes y menta con tofu salteado 🌿
Ensalada de brotes verdes, aguacate, mango y nueces 🌿
Cremoso de coliflor y trufa con chips de verduras y aceite de cebollino 🌿
Flor de alcachofas confitadas, tomate seco y agridulce balsámico 🌿

CARNES

Solomillo ibérico con salsa de pedro ximenez, patata abanico y verduras de temporada
Presa ibérica con queso de cabra y compota de manzana
Carrilleras de cerdo en salsa de shiitake y foie
Confit de pato con salsa de oporto y salteado de setas de temporada
Cochinillo a baja temperatura con ruibarbo y zanahoria baby a la naranja
Timbal de cordero confitado a baja temperatura en su jugo con espárragos a la brasa
Carré de cordero con costra de mostaza y chalotas confitadas
Lingote de ternera confitada al oporto con cremoso de apionabo y chips de remolacha
Tataki de ternera con puré de berenjena asada y salsa ponzu
Carrillera de ternera al vino tinto con puré de boniato y aire de romero

PESCADOS

Salmón en costra de hierbas, quinoa con vegetales y salsa de cítricos
Salmón a baja temperatura con puré de apionabo y salsa de cava
Lomos de corvina braseada con trampo de verduras, pasas y brotes tiernos
Bacalao confitado con su pilpil, puré tostado de patata, miel y frutos secos
Rodaballo al horno con emulsión de marisco
Medallón de rape con salsa de azafrán, almejas y verduritas
Pulpo a la brasa sobre parmentier trufado y crujiente de jamón ibérico
Lomo de lubina al horno con velo de jamón y emulsión de cava con cremoso de hinojo
Dorada sobre risotto de espárragos y espuma de limón
Atún rojo marcado, con miso y puré de berenjena ahumada

menús de gala

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

PLATO PRINCIPAL - OPCIÓN VEGANA

- Raviolis de calabaza con salsa de salvia y nuez moscada 🍃
- Risotto de trufa y espárragos con crumble de almendras y limón confitado 🍃
- Milhojas de verduras asadas y tofu ahumado con coulis de pimiento asado 🍃
- Steak de tofu con berenjenas asadas y sofrito de tomate 🍃
- Bocados marinados con boletus, boniato asado y aceite de romero 🍃

SORBETES

- Sorbete de limón al cava con lemongrass 🍃
- Sorbete de mandarina y menta 🍃
- Sorbete de mojito de fresas 🍃
- Sorbete de mango y espuma de yuzu 🍃
- Sorbete de fruta de la pasión y vermut 🍃

POSTRES

- Lingote de avellanas y chocolate 🍃
- Dunas de mango y coco con queso mascarpone 🍃
- Tarta de queso y caramelo salado 🍃
- Tiramisú de baileys 🍃
- Mousse de chocolate negro con corazón de almendras 🍃
- Pasión de frutos rojos con sablé de almendras 🍃
- Mousse de chocolate blanco, con compota de frutos rojos, yuzu y bergamota 🍃
- Cubo de chocolate con corazón de caramelo 🍃
- Macaron de chocolate y caramelo con mantequilla salada 🍃
- Tarta tatin de manzana con helado de vainilla 🍃
- Brownie de chocolate vegano con tartar de fresas y limas 🍃
- Mousse de mango y maracuyá con crumble de coco y lima rallada 🍃
- Tarta tatin de manzana 🍃
- Sopa fría de frutos rojos con espuma de coco y albahaca 🍃
- Panna Cotta de leche de avena con gelatina de café y crumble de cacao 🍃

menú infantil

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

35€

ENTRANTES

Perlas de mozzarella con tomates
cherrys, albahaca y balsamico 🌿

Pasta con salsa de tomate casera 🌿

Crema suave de calabaza y
zanahoria con picatostes 🌿

Croquetas de pollo

PLATO PRINCIPAL

Lagrimas de pollo en panko,
patatas fritas y selecccion de dips cherrys

Hamburguesa con seleccion de patatas fritas,
chips de boniato frito y ensalada

Cubos de salmon rebozado servido con arroz
blanco y verduras salteadas

Curry suave de garbanzos y calabaza,
arroz basmati al cilantro y chips de plátano 🌿

POSTRES

Mousse de nata con fresas 🌿

Tarta de queso y caramelo salado 🌿

Helados variados 🌿

Brownie de chocolate vegano 🌿

BEBIDAS

Surtido de refrescos, zumos
y agua mineral

10 UNIDADES

45 MINUTOS
DE SERVICIO

60 €

- 1 CHUPITO FRÍO
- 2 APERITIVOS FRÍOS
- 2 MINI SANDWICHES
- 3 SELECCIÓN CALIENTES
- 2 PETIT FOUR

14 UNIDADES

60 MINUTOS
DE SERVICIO

76 €

- 1 CHUPITO FRÍO
- 3 APERITIVOS FRÍOS
- 2 MINI SANDWICHES
- 4 SELECCIÓN CALIENTES
- 1 SELECCIÓN CALIENTES
ESPECIALES
- 3 PETIT FOUR

Finger buffet

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

CHUPITO FRÍO

Gazpacho de frutos rojos 

Gazpacho de manzana y pepino 

Sopa de ajo blanco con almendras 

Sopa fría de melón con crujiente de jamón

Salmorejo con virutas de jamón crujiente

Sopa fría de patata con pulpo

Chupito de gelée de vermouth con berberechos

Chupito de crema de pera al jengibre con vieiras

Chupito de vichyssoise con aceite de trufa 

Sopa fría de naranja y zanahoria con coco 

APERITIVOS FRÍOS

Tartar de ternera con salsa ponzu y
sésamo tostado

Cucharita de ceviche de mercado

Queso curado de oveja y frutos secos 

Tartar de salmón con aguacate

Foie micuit en brioche con frutos rojos

Escalivada con tapenade 

Selección de makis

Wakame, quinoa y aguacate 

Pulpo con espuma de patatas

Duo de dips: hummus y baba ganoush
con pan de pita 

Complete su menú con una opción de BEBIDAS

 PLATO VEGETARIANO

 PLATO VEGANO

Finger buffet

A ELEGIR ENTRE LAS SIGUIENTES OPCIONES

MINI SANDWICHES

Focaccia de huevo de codorniz y trufa 🌿
Focaccia de berenjena asada, queso de cabra y miel 🌿
Rollito de queso de cabra y confitura de tomate 🌿
Mini Bao de pulled pork con mayonesa de chipotle
Blini de hummus de garbanzos con especias 🌿
Blini de roastbeef con verduritas
Coca de sobrasada y queso mahonés
Tosta de jamón ibérico
Tosta de salmón ahumado y queso cremma
Mini hamburguesa de ternera con cebolla
caramelizada y mahonesa japonesa

SELECCIÓN CALIENTES

Croqueta de marisco
Croqueta de jamón ibérico y su mayonesa
Croquetas de rabo de vacuno
Samosas de ternera
Samosas verdes con verduras 🌿
Trio crujiente de langostinos
Kaarage de pollo marinado
Mini quiche surtidos
Tortillitas de camarones
Falafel de remolacha con salsa de yogur 🌿
Gyozas rojas de quinoa 🌿
Takoyaki de pulpo con salsa tonkatsu
Brocheta caprese 🌿
Brochetas de pollo yakitori
Brochetas de gambón y potón con verduras
Brocheta de gamba crujiente y coco

SELECCIÓN CALIENTES ESPECIALES

Brocheta de cordero y salsa de yogurt
Entrecote a la brasa
Mini hamburguesa angus
Goujons de rape con mahonesa de lima
Shawarma de mariscon y salsa de yogurt
Pan Bao de pato confitado

PETIT FOUR

Macarrons 🌿
Trufa crujiente de chocolate 🌿
Mini tarta de queso 🌿
Pie de limón y merengue 🌿
Mini eclairs de caramelo y chocolate 🌿
Brocheta de fruta de temporada 🌿
Tartaleta de nata y frutas frescas 🌿
Flaó 🌿
Tiramisú 🌿
Tocino de cielo con mango 🌿
Brownie vegano 🌿
Mini milhojas de vainilla 🌿

food stations

ESTACIÓN DE SUSHI

Makis variados con salmón y atún
Niguiris de gambas, salmón flambeado y atún
California rolls surtidos

OPCIONAL

Makis, californias y niguiris veganos 🌱

12 €

DUMPLINGS ASIÁTICOS

Siu lug Bao
Gyoza de pollo con salsa teriyaki
Gyoza de marisco con mayonesa de kichi

OPCIONAL

Gyoza rosa de quinoa vegana 🌱

8 €

CROQUETERÍA

Croqueta de jamón ibérico y su mayonesa
Croqueta de rabo de vacuno
Croquetas de setas con mahonesa de trufa 🌱

OPCIONAL

Bolitas de falafel con salsa de yogurt y menta 🌱

8 €

TAQUERÍA MEXICANA

Tacos de cochinita pibil con mayo chipotle
Tacos de maíz con guacamole, pico de gallo y cilantro 🌱
Tacos de gambas con crema agría y hojas verdes

OPCIONAL

Tacos veganos 🌱

10 €

Complete su menú con una opción de BEBIDAS

🌱 PLATO VEGETARIANO

🌱 PLATO VEGANO

PAELLAS

Paella de marisco

Paella mixta

Paella de carne

OPCIONAL

Paella de verduras 

15 €

CEVICHERÍA

Ceviche de corvina con leche de tigre y maíz tostado

Ceviche de lubina con cebolla encurtida

Ceviche de chicharrón de cerdo con cilantro

OPCIONAL

Ceviche de shitake con chile y anacardos 

11 €

A LA BRASA

Brochetas de gambón y sepia con verduras

Brocheta de pollo con salsa de curry

Brocheta de ternera marinada

OPCIONAL

Brocheta de verduras con crema de albahaca 

15 €

OTRAS OPCIONES

BAR DE OSTRAS **P.S.M.**

CORTADOR DE JAMÓN **873 €**

TARTA NUPCIAL **13 €**

MINI BURGERS

Mini hamburguesa de ternera con
cebolla caramelizada y mahonesa japonesa

Mini hamburguesa de pollo crujiente,
parmesano, salsa rach y compota de mango

Mini hamburguesa

OPCIONAL

Mini hamburguesa vegana con salsa de la casa 

10 €

food stations

Complete su menú con una opción de BEBIDAS

 PLATO VEGETARIANO

 PLATO VEGANO

RINCÓN ORIENTAL

Tabla de sushi variado

Dumpling surtidos

Brocheta de pollo yakitori

Ensalada de wakame 

OPCIONAL

Gyoza rosa de quinoa vegana 

25 €

RINCÓN MEXICANO

Tacos de pollo con guacamole y pico de gallo

Tortas de maíz con guacamole y salsa de queso 

Ceviche de corvina con leche de tigre y maíz tostado

Burrito mexicano

OPCIONAL

Tacos veganos 

25 €

food stations

RINCÓN AMERICANO

Mini hamburguesa de ternera con cebolla caramelizada

Brocheta de cordero y salsa de yogurt

Brochetas de pollo marinadas a la barbacoa

Brochetas de gambón y potón con verduras

OPCIONAL

Mini hamburguesa vegana
con salsa especial de la casa 

30 €

RINCÓN DE POSTRES

Macarons surtidos 

Tiramisú de Baileys 

Dunas de coco y mango 

Tarta de almendras 

Trufa crujiente de chocolate 

OPCIONAL

Tarta vegana de
avellanas y frambuesa 

12 €

FUENTE DE CHOCOLATE

Chocolate con leche 

Profiteroles 

Marshmallows 

Brochetas de fruta 

10 €

Complete su menú con una opción de BEBIDAS

 PLATO VEGETARIANO

 PLATO VEGANO

bebidas

OPCIÓN 1

Refrescos y agua mineral

9 €

OPCIÓN 2

Cerveza, refrescos
y agua mineral

13 €

OPCIÓN 3

Cava
FREIXENET BRUT VINTAGE

Vino blanco, rosado y tinto
Blanco VALDUBON
Rosado SEGURA VIUDAS
Tinto SOLAR VIEJO CRIANZA

Cerveza, refrescos y agua mineral

21 €

OPCIÓN 4

Cava
FREIXENET BRUT VINTAGE

Vino blanco, rosado y tinto
Blanco VIÑA SOL
Rosado CAN RICH
Tinto VIÑA POMAL CRIANZA

Cerveza, refrescos y agua mineral

26 €

OPCIÓN 5

Champagne
MÖET & CHANDON

Vino blanco, rosado y tinto
Blanco VIOANTA ALBARIÑO
Rosado CAN RICH
Tinto VIÑA POMAL CRIANZA

Cerveza, refrescos y agua mineral

55 €

barra libre

Agua, refrescos y zumos

Cerveza

Vino blanco, rosado y tinto

Blanco VALDUBON

Rosado SEGURA VIUDAS

Tinto SOLAR VIEJO CRIANZA

Cava

Freixenet Brut Vintage

Bitters

Campari

Aperol

Ramazzotti

Licores

Hierbas Ibicencas

Jagermeister

Baileys

Licor de manzana

Licor de melocotón

Drambuie

Grappa

Ginebra

Bombay Shapire

Tanqueray

Beefeater

Vodka

Smirnoff

Absolut

Moskovkaya

Ron

Bacardi

Brugal

Havana

Tequila

José Cuervo Añejo

Whisky

J&B

Ballantines

Johnnie Walker

Jack Daniels

Brandy

Magno

Carlos III

Torres 10

1 HORA
28 €

2 HORAS
39 €

3 HORAS
46 €

Suplemento
hora extra
683 €

sugerencias

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

Servido con pan, tomate y aceite
de oliva virgen

873 €

SERVICIO DE DJ (3 HORAS)

780 €

TARTA CELEBRACIÓN/PORCIÓN

Chocolate

Bizcocho, nata y fresas

Queso con frutos del bosque

San Marcos con bizcocho, crema,
yema quedada, trufa y nata

Tiramisú

Tarta vegana de zanahoria 

Tarta de almendras

13 €

DECORACIÓN FLORAL

STANDARD

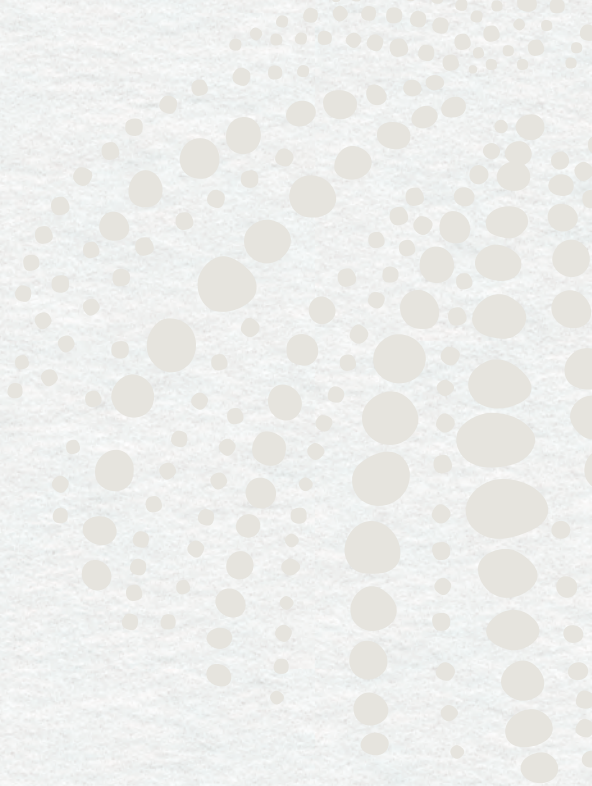
Flores de temporada y hojas verdes

55 €

PREMIUM

Rosas, liliom y hojas verdes

75 €



Sa Talassa

Raíces Mediterráneas

Viva una experiencia gastronómica única en nuestro Restaurante Sa Talassa, dirigido por el renombrado chef Álvaro Sanz, el primer cocinero de la isla en obtener una Estrella Michelin y una Estrella Verde, y que cuenta con dos Soles Repsol. Comprometido con el producto local, la sostenibilidad y la historia de la isla.

La tierra, el mar y el aire como despensas necesarias para la elaboración de esta experiencia gastronómica.

6 - 120
PERSONAS

4 OPCIONES DE
MENÚ A ELEGIR

• HASTA 40 PERSONAS se requiere una antelación mínima de 1 SEMANA.
• PARA MÁS DE 40 PERSONAS se requiere una antelación mínima de 1 MES.



OPCIONES DE MENÚS

Todos los comensales del grupo deberán disfrutar del mismo menú.

MENÚ A

DE 8 A 40 PERSONAS

BEBIDA INCLUIDA

89 €

EXCLUSIVIDAD

MENOS DE 20 PERSONAS

1.800€

A PARTIR DE 20 PERSONAS SE COBRA

500€

MENÚ B

DE 8 A 40 PERSONAS

BEBIDA INCLUIDA

135 €

MENÚ C

DE 40 A 120 PERSONAS

BEBIDA INCLUIDA

85 €

EXCLUSIVIDAD

A PARTIR DE 20 PERSONAS SE COBRA

500€

MENÚ D

DE 40 A 120 PERSONAS

BEBIDA INCLUIDA

130 €



MENÚ A

89 €

DE 8 A 40 PERSONAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco VALDUBÓN, Rueda
Vino Rosado SEGURA VIUDAS, Cataluña
Vino Tinto SOLAR CRIANZA, Rioja
Cava FREIXENET BRUT VINTAGE RESERVA
Agua mineral, refrescos, cervezas y cafés

EXCLUSIVIDAD

- MENOS DE 20 PERSONAS **1.800€**
- A PARTIR DE 20 PERSONAS SE COBRA **500€**



PLATO VEGETARIANO



PLATO VEGANO

LA BIENVENIDA

Pan de semillas a la brasa con aceite de oliva
virgen extra de Ibiza, Can Rich y verduritas de la huerta

Olivas marinadas

ENTRANTES

PARA 2 PERSONAS

Croqueta cremosa de sobrasada de cerdo negro ibicenco (2 uds.)

Ensalada de pimiento asado, sandía y hierbabuena

Escabeche de cabaña semicruda, hinojo e hígado de rape

PRINCIPALES

SERVIDOS EN DOS TIEMPOS

Salmonete a la espalda con sofrito de manzana encurtida, olivas y alcaparras

Guiso de cordero a la moruna

PARA GOLOSOS

INDIVIDUAL

Tiramisú de Café Caleta

Todos los comensales del grupo deberán disfrutar del mismo menú.



MENÚ B

135 €

DE 8 A 40 PERSONAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco SENDA DE LOS OLIVOS
Vino Rosado SASESIBO
Vino Tinto TORRES MALPASTOR CRIANZA
Cava AT ROCA BRUT
Agua mineral, refrescos, cervezas y cafés

EXCLUSIVIDAD

- MENOS DE 20 PERSONAS **1.800€**
- A PARTIR DE 20 PERSONAS SE COBRA **500€**



LA BIENVENIDA

Pan de semillas a la brasa con aceite de oliva
virgen extra de Ibiza, Can Rich y verduritas de la huerta
Olivas marinadas

TESOROS DEL MAR

INDIVIDUAL

Ostra Gillardeau No.2

Gamba roja ibicenca cocida en agua de mar

ENTRANTES

PARA 2 PERSONAS

Croqueta cremosa de sobrasada de cerdo negro ibicenco (2 uds.)

Ensalada de pimiento asado, sandía y hierbabuena

Escabeche de cabaña semicruda, hinojo e hígado de rape

PRINCIPALES

SERVIDOS EN DOS TIEMPOS

Salmonete a la espalda con sofrito de manzana encurtida, olivas y alcaparras

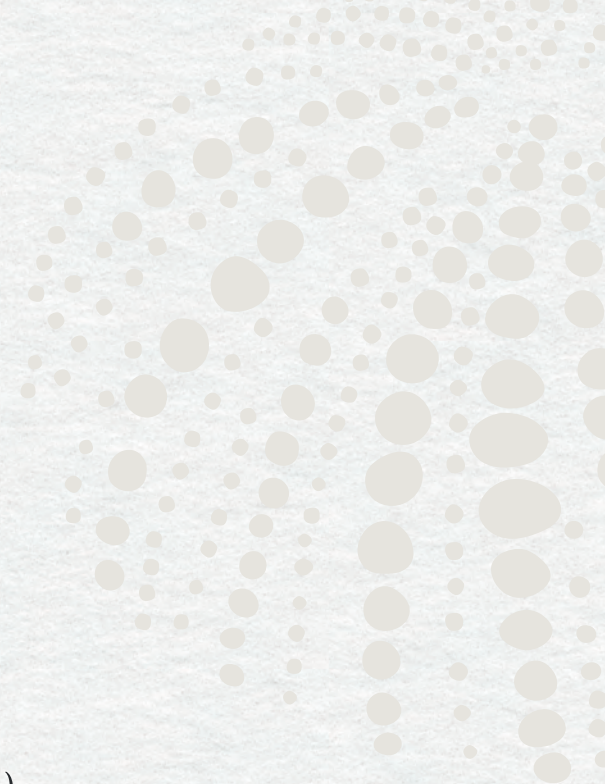
Guiso de cordero a la moruna

PARA GOLOSOS

INDIVIDUAL

Tiramisú de Café Caleta

Todos los comensales del grupo deberán disfrutar del mismo menú.





MENÚ C

85 €

DE 8 A 120 PERSONAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco VALDUBÓN, Rueda

Vino Rosado SEGURA VIUDAS, Cataluña

Vino Tinto SOLAR CRIANZA, Rioja

Cava FREIXENET BRUT VINTAGE RESERVA

Agua mineral, refrescos, cervezas y cafés

EXCLUSIVIDAD

• A PARTIR DE 20 PERSONAS SE COBRA 500€



LA BIENVENIDA

Pan de semillas a la brasa con aceite de oliva virgen extra de Ibiza, Can Rich y verduritas de la huerta

Olivas marinadas

Croqueta cremosa de sobrasada de cerdo negro ibicenco (2 uds.)

ENTRANTES

A ELEGIR

Ajo blanco con sardina ahumada y tartar vegetal

PRINCIPALES

SERVIDOS EN DOS TIEMPOS

Salmonete a la espalda con sofrito de manzana encurtida, olivas y alcaparras

Guiso de cordero a la moruna

PARA GOLOSOS

INDIVIDUAL

Tocinillo de cielo con mermelada de naranja y helado de yogur

Todos los comensales del grupo deberán disfrutar del mismo menú.



MENÚ D

130 €

DE 8 A 120 PERSONAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco SENDA DE LOS OLIVOS
Vino Rosado SASESIBO
Vino Tinto TORRES MALPASTOR CRIANZA
Cava AT ROCA BRUT
Agua mineral, refrescos, cervezas y cafés

EXCLUSIVIDAD

• A PARTIR DE 20 PERSONAS SE COBRA 500€



LA BIENVENIDA

Pan de semillas a la brasa con aceite de oliva
virgen extra de Ibiza, Can Rich y verduras de la huerta

Olivas marinadas

Croqueta cremosa de sobrasada de cerdo negro ibicenco (2 uds.)

TESOROS DEL MAR

INDIVIDUAL

Ostra Gillardeau No.2

Gamba roja ibicenca cocida en agua de mar

ENTRANTES

A ELEGIR

Ajo blanco con sardina ahumada y tartar vegetal

PRINCIPALES

SERVIDOS EN DOS TIEMPOS

Salmonete a la espalda con sofrito de manzana encurtida, olivas y alcaparras

Guiso de cordero a la moruna

PARA GOLOSOS

INDIVIDUAL

Tocinillo de cielo con mermelada de naranja y helado de yogur

Todos los comensales del grupo deberán disfrutar del mismo menú.