

## MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

<b>MENÚ BÀLITX</b>	<b>25 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Ensalada Gran Hotel</li><li>- Paella Mixta</li><li>- Gató Mallorquín con helado de almendra</li></ul>	
 <b>MENÚ L'HORTA</b>	 <b>25 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Vichyssoise con lascas de bacalao</li><li>- Lomo de bacalao con ratatouille de tomates secos, sofritos ahumados y naranjas de Sóller</li><li>- Solleric</li></ul>	
 <b>MENÚ L'OFRE</b>	 <b>32€</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Gazpacho tradicional con brocheta de verduritas Marinadas en menta</li><li>- Confit de pato con puré de boniato, salsa frutos rojos</li><li>- Tiramisú</li></ul>	
 <b>MENÚ SA TORRE PICADA</b>	 <b>38 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Jamón de pato con salteado de alcachofas y vinagreta de balsámico con tomate de ramillete</li><li>- Gallo San Pedro con alioli de pimentón de la Vera, su guarnición de verduras y patatas al horno</li><li>- Tatín de manzana con helado de vainilla</li></ul>	
 <b>MENÚ PORTDE SÓLLER</b>	 <b>40 €</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Ensalada templada de vieiras, rumesco y salteado de habas y camaiot</li><li>- Solomillo de ternera con terrina de patata trufada, verduritas y salsa de foie al Oporto</li><li>- Selva negra</li></ul>	
 <b>MENÚ BINIARAIX</b>	 <b>49€</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Ensalada de Foie mi cuit, setas, láminas de manzana y vinagreta de frutos rojos</li><li>- Lomos de lubina con raviolis de acelgas, Verduras mallorquinas y puré cremoso de bulbo de hinojo</li><li>- Carré de cordero con patata confitada a la vainilla, rellena de puré de pimientos verdes y juço de cerezas</li><li>- Coulant de chocolate y su helado</li></ul>	

## COFFEE BREAK

Con el fin de seducir y entretener a sus clientes, disponemos de coffee breaks para sus conferencias y reuniones.

### DEGUSTACIÓN "ES TORRENT"

Café, té, infusiones, y zumos naturales, y para picar...

Bollería casera, pastas de té, frutas exóticas

11 €

### DEGUSTACIÓN "SA TONT"

Café, té, infusiones, y zumos naturales, y para picar...

Bollería casera, tartas saladas, surtido de fruta de temporada

14 €

### DEGUSTACIÓN "GRAN HOTEL"

Café, té, infusiones, zumos naturales, vino tinto y cava, y para picar...

Bollería casera, repostería casera, fruta de temporada, surtidos de sándwiches, surtido de embutidos tradicionales, panes y aceites

27€

## VINOS Y BEBIDAS

### S'ILLETA

10€

- Azabache blanc (Rioja)
- Azabache tinto (Rioja)
- Agua, Refrescos y Cafés

### SES TRES PUNTES

15 €

• A elegir entre:

- Armero i Adrover (D.O pla i levant)
- Marqués de Riscal verdejo (Rueda)
- Marqués de Riscal Sauvignon (Rueda)

• A elegir entre:

- Armero i Adrover (D.O pla i llevant)
- Señorío de Ondarre Reserva. (Rioja)
- Finca sobriño (Toro)
- Agua, Refrescos y Cafés

### SES CAMBRES

28 €

• A elegir entre:

- Son Bordils chardonnay (vi de terra Mallorca)
- Protos verdejo (Rueda)
- Vionta Albariño (Rias Baxias)

• A elegir entre:

- Angel gran seleccio (Vi de terra Mallorca)
- Solar Viejo Reserva (Rioja)
- Cepa 21 . (Ribera del Duero)

- Agua, Refrescos y Cafés

## PAQUETES DE CONFERENCIA

### Es Repic

- Sala de reunión
- Proyector, pantalla, flipchart, cuaderno y lapicero
- Agua mineral durante la reunión
- Pausa de café "Es Torrent" (mañanas)
- Almuerzo (menú de 3 platos)

10-20 Personas Precio por pers. / día 70 €

21-35 Personas Precio por pers. / día 65 €

36-50 Personas Precio por pers. / día 59 €

### Tramuntana

- Sala de reunión
- Proyector, pantalla, flipchart, cuaderno y lapicero
- Agua mineral durante la reunión
- Pausa de café "Es Torrent" (mañanas)
- Almuerzo (menú de 3 platos)
- Pausa de café "Sa Font" (tardes)

10-20 Personas Precio por pers. / día 75 €

21-35 Personas Precio por pers. / día 66 €

36-50 Personas Precio por pers. / día 62 €

### L'Ofre

- Sala de reunión
- Retroproyector, pantalla, flipchart, cuaderno y lapicero
- Agua mineral durante la reunión
- Pausa de café "Es Torrent" (mañanas)
- Almuerzo (menú de 3 platos)
- Pausa de café "Sa Font" (tardes)
- Cena (Menú de 4 platos o menú de tapas)

10-20 Personas Precio por pers. / día 105€

21-35 Personas Precio por pers. / día 96 €

36-50 Personas Precio por pers. / día 92 €