



# GRAND PALLADIUM

PALACE IBIZA RESORT & SPA

≡ FACT SHEET

≡ MENÚS MICE

≡ FAQ'S

## MEETINGS REDEFINED

PALLADIUM  
HOTEL GROUP

MICE  
BY PALLADIUM





GRAND PALLADIUM

PALACE IBIZA RESORT & SPA

# MEETING & EVENTS FACT SHEET



# HOTEL INFORMATION



## GRAND PALLADIUM PALACE IBIZA & WHITE ISLAND

- 5 Stars
- Palladium Hotel Group Brand
- Refurbished in 2023
- 840 rooms
- 6 meeting rooms
- Largest meeting room: 695 m<sup>2</sup> (650 people theater style)
- Crta. Playa d'en bossa, 07817 Sant Jordi de Ses salines, Ibiza
- +34 971 396 734
- How to arrive: by car, taxi or bus
- GPS POS: 38° 52' 37.95''n, 1123'58.75''e
- Local currency: Euro | VAT: 10%
- Group bookings: [mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com](mailto:mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com)

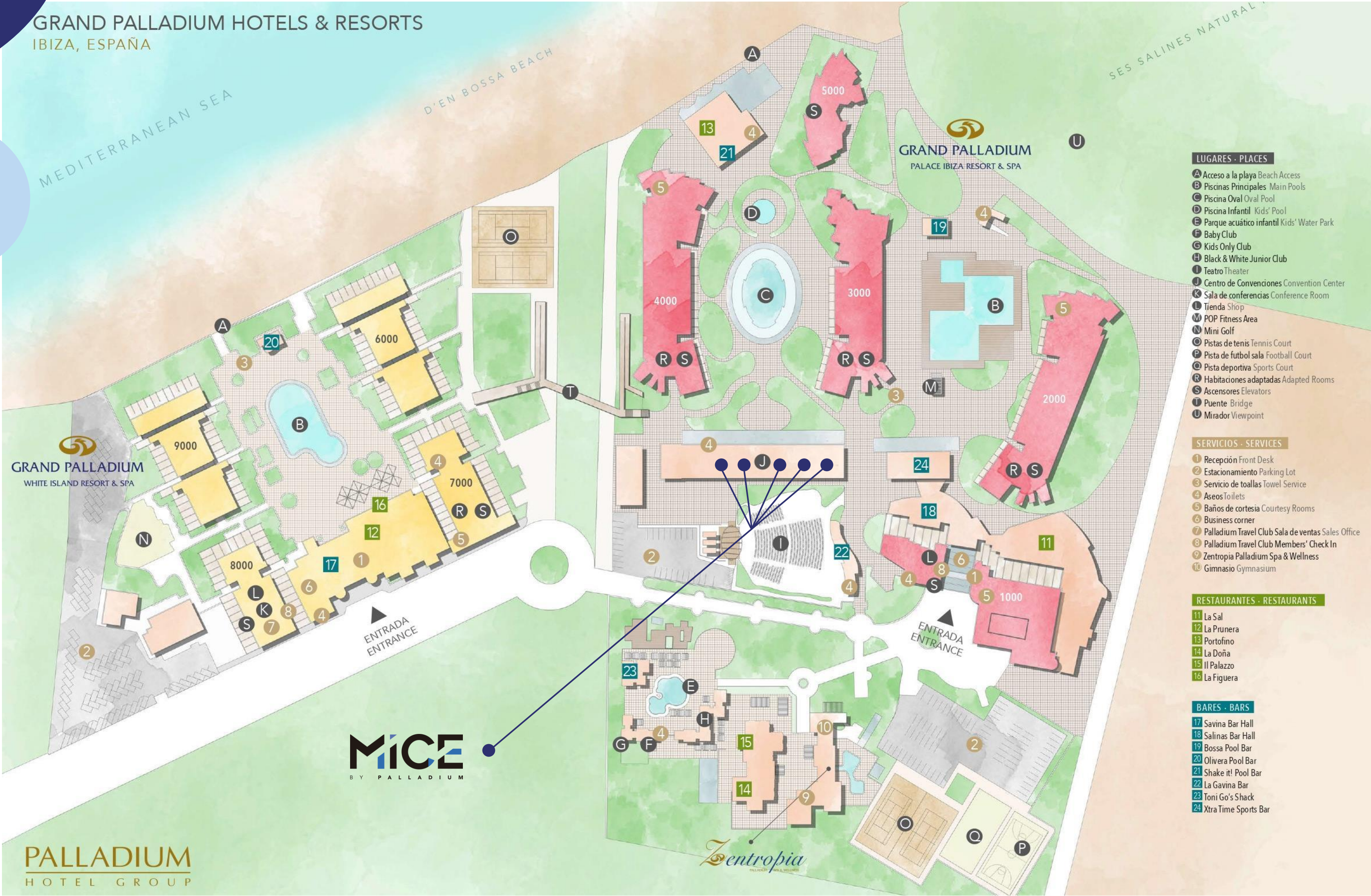




# HOTEL MAP



- Grand Palladium Palace Ibiza
- Grand Palladium White Island







# ROOMS





# ROOMS



## GRAND PALLADIUM PALACE IBIZA RESORT & SPA 411 ROOMS

COMMERCIAL NAME	ROOM TYPE	MAX. OCCUPANCY	KING BED	TWIN BEDS	TOTAL
DOUBLE ROOM	Standard (27sqm)	2 adults	83	193	276
DOUBLE SUPERIOR	Deluxe (34sqm)	3 adults	34	17	51
DOUBLE DELUXE JACUZZI	Deluxe (31sqm)	3 adults	10	-	10
DOUBLE SEA VIEW	Deluxe (35sqm)	3 adults	10	-	10
JUNIOR SUITE	Junior Suite (45sqm)	3 adults	37	27	64

## GRAND PALLADIUM WHITE ISLAND IBIZA RESORT & SPA 429 ROOMS

COMMERCIAL NAME	ROOM TYPE	MAX. OCCUPANCY	KING BED	TWIN BEDS	TOTAL
DOUBLE ROOM	Standard (27sqm)	2 adults	142	130	272
DOUBLE TERRACE	Standard (35sqm)	2 adults	10	-	10
DELUXE ROOM	Deluxe (38sqm)	3 adults	138	-	138
PREMIUM ROOM	Suite (86sqm)	3 adults	9	-	9













# MEETING ROOMS



HALLS	SIZE M²	SIZE FT	 THEATER	 CLASSROOM	 U-SHAPED	 BOARDROOM	 BANQUET	 COCKTAIL	WIDE m	LENGTH m	HEIGHT m	SUNLIGHT	EQUIPMENT
1. Es Vedra	278	2992,37	260	200	60	48	210	280	14,60	19,00	4,35	YES	Integrated AV & PA Systems
2. Sa Conillera	70	753,47	70	36	16	30	40	60	14,60	4,80	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
3. Tagomago	70	753,47	70	36	16	30	40	60	14,60	4,80	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
4. S’Espalmador	67	721,18	70	36	16	30	40	60	14,60	4,50	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
5. Formentera	210	2260,42	180	130	40	30	140	200	14,60	14,40	4,35	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2	348	3745,84	260	236	68	60	250	340	14,60	23,80	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2+3	418	4499,31	330	272	76	68	290	400	14,60	28,60	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2+3+4	485	5220,50	470	308	84	76	330	460	14,60	33,10	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
Rooms 1+2+3+4+5	695	7480,92	650	438	130	104	500	660	14,60	47,50	3,00	YES	Integrated AV & PA Systems
6. S’Illa d’es Bosc	70	753,47	60	36	28	28	N/A	60	6	11	3,50	YES	Integrated AV & PA Systems



WI-FI



SUNLIGHT



SCREENS AND PROJECTORS



AUDIO SYSTEM



CAR & PRODUCT LAUNCHES



INCENTIVES



CONFERENCES

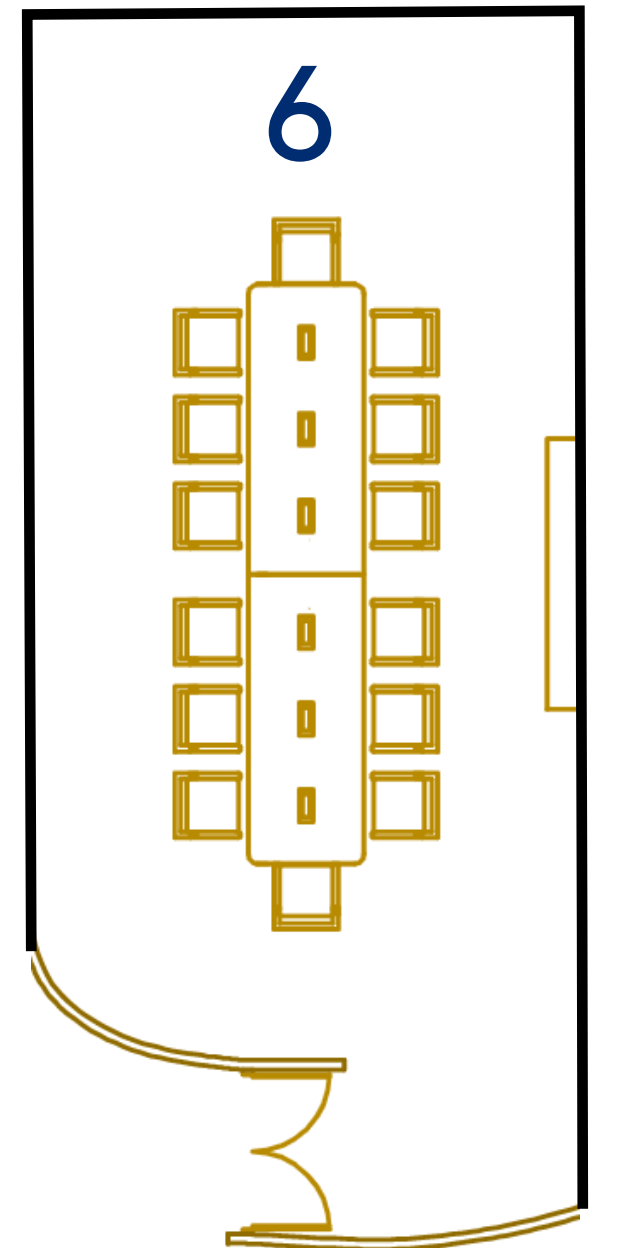
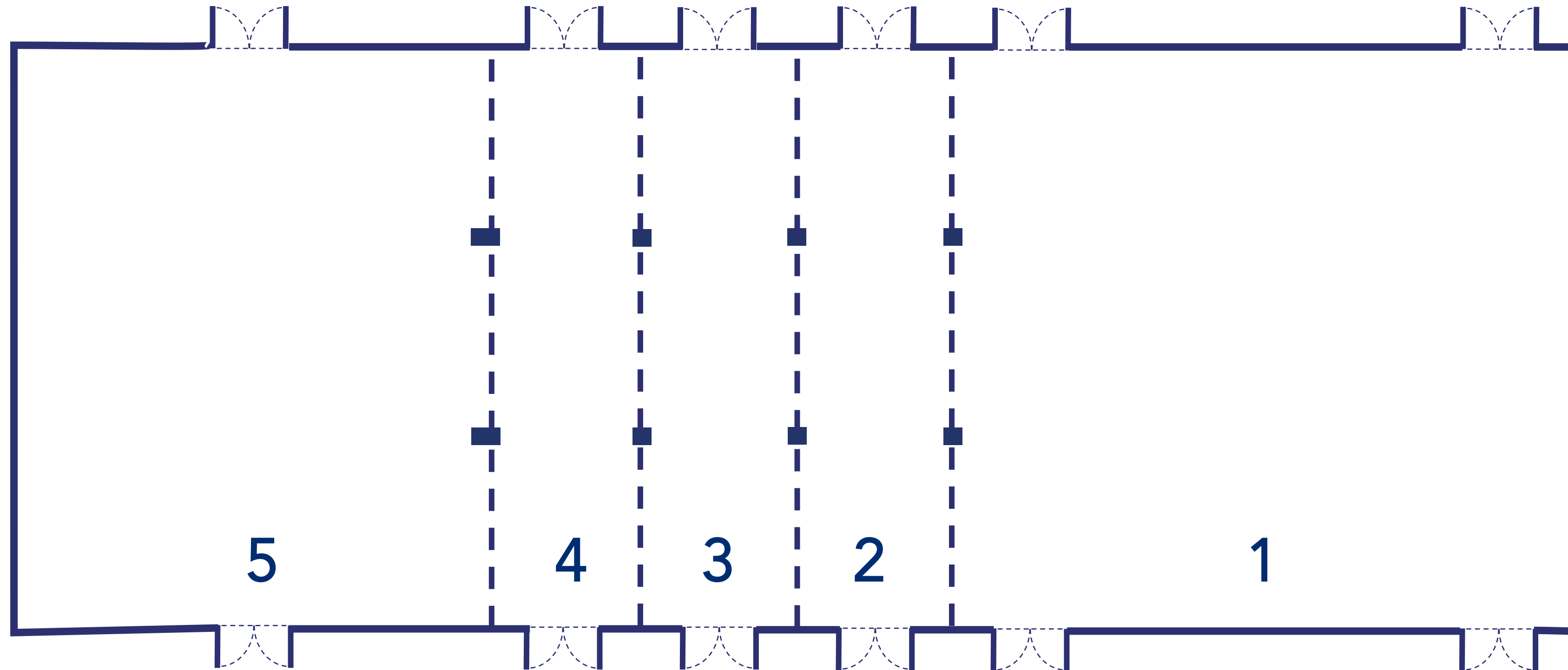


# MEETING ROOMS



Oval terrace

1. Es Vedrá
2. Sa Conillera
3. Tagomago
4. S'Espalmador
5. Formentera
6. S'Illa des Bosc





WELCOMING,  
DINING &  
CELEBRATING





# WELCOMING,DINING & CELEBRATION



## Ballroom

Type Of Cousine: **Internacional**

Max. Capacity: **470 indoors**

Preferred Service: **Seated**



## Salinas Garden

Type Of Cousine: **International**

Max. Capacity: **300 outdoors**

Preferred Service: **Seated & Cocktail**



## Lobby Bar

Type Of Cousine: **Drinks**

Max. Capacity: **450 indoors**

Preferred Service: **Welcome Drinks**



## Oval Terrace

Type Of Cousine: **International**

Max. Capacity: **300 outdoors**

Preferred Service: **Coffee Breaks & Cocktail**



## La Sal Restaurant

Type Of Cousine: **International**

Max. Capacity: **548 indoors and 200 outdoors**

Preferred Service: **Buffet & Served Menu**



## Portofino Restaurant

Type Of Cousine: **International**

Max. Capacity: **50 indoors and 120 outdoors**

Preferred Service: **Buffet & Served Menu**





## COPAS DE BIENVENIDA

### OPCIÓN 1 30 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vinos de la casa o sangría
- Espumoso de la casa

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 7 €

### OPCIÓN 2 60 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vinos de la casa o sangría
- Espumoso de la casa

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 13 €

### OPCIÓN 3 30 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 13 €

### OPCIÓN 4 60 MINUTOS

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Sogas & Mascaró (D.O. Cava)

- Frutos secos
- Patatas chips
- Olivas

Precio por persona: 24 €

Los precios reflejados son por persona con IVA incluido | Disponibles a partir de 20 personas para celebrarse en La Sal, Lobby bar, Oval, Anfiteatro y Salas de conferencias. Otras localizaciones podrían ocasionar un suplemento





RECEPTION

FINGER FOOD OPCIÓN 1

FINGER FOOD OPCIÓN 2

RECEPTION

Diseña su propio menú de entre una amplia variedad de opciones.

A elegir 1 unidad de cada categoría.

Paquete bebida incluido

6 unidades en total 40 €

CHUPITOS

- Chupito de Bloody Mary con almeja
- Gazpacho de frutos rojos
- Gazpacho de manzana y pepino
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Sopa de ajo blanco con leche de coco
- Sopa de melón con virutas de jamón Ibérico

SELECCIÓN DE FRÍOS

- Brocheta Caprese
- Capuccino de boletus con chantilly trufada
- Ceviche de corvina
- Coca ibicenca
- Crujiente de escalibada con anchoa
- Gyoza de verduras con salsa de ciruelas
- Queso curado y frutos secos
- Quiche Lorraine
- Salpicón de marisco
- Tosta de escalivada con tapenade

APERITIVOS FRÍOS ESPECIALES

- Dúo de dips : hummus y baba ganoush
- Pulpo con espuma de patatas
- Quinoa , wakame y aguacate
- Steak tartar
- Blini de roastbeef y verduritas
- Tartaleta de brandada de bacalao con caviar
- Tartar de salmón
- Tiradito de atún
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado

SELECCIÓN DE CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori
- Brocheta de vieira y panceta
- Brochetas de pollo, champiñones y menta
- Croqueta casera de marisco
- Chafadito de roastbeef y queso brie
- Gyozas japonesas
- Pisto manchego con jamón crujiente
- Tartaleta de setas y crema de foie
- Torta mejicana
- Wrap de pollo

APERITIVOS CALIENTES ESPECIALES

- Brocheta de cordero y salsa yogurt
- Entrecot a la brasa
- Gamba panko rebozada con salsa red sweetchilly
- Mini hamburguesa Angus
- Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie
- Goujons de rape con mahonesa de citronela
- Shawarma de marisco y salsa de yogurt
- Miniburguer de cordero con pan de arroz

POSTRES

- Cheesecake de frutos rojos
- Fresas aromatizadas y nata
- Mini brownie con queso mascarpone
- Mousse de chocolate y nata avainillada
- Queso crema con mango
- Tarta Tatin

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)

Servicio de café 2€ por persona

Opciones bodega

Opciones Open bar

EXTRAS

- Referencia extra 5 € por persona
- Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8 € por persona
- Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris. 2 piezas por persona 9 € por persona
- Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas. 7 € por pieza
- Mínimo 50 piezas
- Jamón Ibérico al corte 850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido . | Disponibles para grupos desde 40 personas. | Los menús de Recepción no son un sustituto de almuerzo o cena y tienen una duración aproximada de una hora. Las opciones de Finger Buffet tienen una duración de 1 hora y 30 min. Todos los comensales deben elegir el mismo menú





## RECEPTION

## FINGER FOOD OPCIÓN 1

## FINGER FOOD OPCIÓN 2

## FINGER FOOD OPCIÓN 1

Diseña su propio menú de entre una amplia variedad de opciones.

A elegir:

- 1 unidad de Chupito
- 2 unidades de Selección de fríos
- 2 unidades de Aperitivos fríos especiales
- 2 unidades de Selección de calientes
- 1 unidad de Aperitivos calientes especiales
- 1 unidad de Postres

Paquete bebida incluido

9 unidades en total 55 €

## CHUPITOS

- Chupito de Bloody Mary con almeja
- Gazpacho de frutos rojos
- Gazpacho de manzana y pepino
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Sopa de ajo blanco con leche de coco
- Sopa de melón con virutas de jamón Ibérico

## SELECCIÓN DE FRÍOS

- Brocheta Caprese
- Capuccino de boletus con chantilly trufada
- Ceviche de corvina
- Coca ibicenca
- Crujiente de escalibada con anchoa
- Gyoza de verduras con salsa de ciruelas
- Queso curado y frutos secos
- Quiche Lorraine
- Salpicón de marisco
- Tosta de escalivada con tapenade

## APERITIVOS FRÍOS ESPECIALES

- Dúo de dips : hummus y baba ganoush
- Pulpo con espuma de patatas
- Quinoa , wakame y aguacate
- Steak tartar
- Blini de roastbeef y verduritas
- Tartaleta de brandada de bacalao con caviar
- Tartar de salmón
- Tiradito de atún
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado

## SELECCIÓN DE CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori
- Brocheta de vieira y panceta
- Brochetas de pollo, champiñones y menta
- Croqueta casera de marisco
- Chafadito de roastbeef y queso brie
- Gyozas japonesas
- Pisto manchego con jamón crujiente
- Tartaleta de setas y crema de foie
- Torta mejicana
- Wrap de pollo

## APERITIVOS CALIENTES ESPECIALES

- Brocheta de cordero y salsa yogurt
- Entrecot a la brasa
- Gamba panko rebozada con salsa red sweetchilly
- Mini hamburguesa Angus
- Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie
- Goujons de rape con mahonesa de citronela
- Shawarma de marisco y salsa de yogurt
- Miniburguer de cordero con pan de arroz

## POSTRES

- Cheesecake de frutos rojos
- Fresas aromatizadas y nata
- Mini brownie con queso mascarpone
- Mousse de chocolate y nata avainillada
- Queso crema con mango
- Tarta Tatin

## BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)

Servicio de café 2€ por persona



Opciones bodega



Opciones Open bar

## EXTRAS

Referencia extra	5 € por persona
Estación temática de quesos y embutidos ibicencos	8 € por persona
Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris. 2 piezas por persona	9 € por persona
Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas. Mínimo 50 piezas	7 € por pieza
Jamón Ibérico al corte	850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido . | Disponibles para grupos desde 40 personas. | Los menús de Recepción no son un sustituto de almuerzo o cena y tienen una duración aproximada de una hora. Las opciones de Finger Buffet tienen una duración de 1 hora y 30 min. Todos los comensales deben elegir el mismo menú





RECEPTION

FINGER FOOD OPCIÓN 1

FINGER FOOD OPCIÓN 2

FINGER FOOD OPCIÓN 2

Diseña su propio menú de entre una amplia variedad de opciones.

A elegir:

- 1 unidad de Chupito
- 2 unidades de Selección de fríos
- 2 unidad de Aperitivos fríos especiales
- 2 unidades de Selección de calientes
- 2 unidad de Aperitivos calientes especiales
- 2 unidad de Postres

Paquete bebida incluido  
12 unidades en total 71 €

CHUPITOS

- Chupito de Bloody Mary con almeja
- Gazpacho de frutos rojos
- Gazpacho de manzana y pepino
- Salmorejo con virutas de jamón ibérico
- Sopa de ajo blanco con leche de coco
- Sopa de melón con virutas de jamón Ibérico

SELECCIÓN DE FRÍOS

- Brocheta Caprese
- Capuccino de boletus con chantilly trufada
- Ceviche de corvina
- Coca ibicenca
- Crujiente de escalibada con anchoa
- Gyoza de verduras con salsa de ciruelas
- Queso curado y frutos secos
- Quiche Lorraine
- Salpicón de marisco
- Tosta de escalivada con tapenade

APERITIVOS FRÍOS ESPECIALES

- Dúo de dips : hummus y baba ganoush
- Pulpo con espuma de patatas
- Quinoa , wakame y aguacate
- Steak tartar
- Blini de roastbeef y verduritas
- Tartaleta de brandada de bacalao con caviar
- Tartar de salmón
- Tiradito de atún
- Tosta de jamón ibérico
- Tosta de salmón ahumado

SELECCIÓN DE CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori
- Brocheta de vieira y panceta
- Brochetas de pollo, champiñones y menta
- Croqueta casera de marisco
- Chafadito de roastbeef y queso brie
- Gyozas japonesas
- Pisto manchego con jamón crujiente
- Tartaleta de setas y crema de foie
- Torta mejicana
- Wrap de pollo

APERITIVOS CALIENTES ESPECIALES

- Brocheta de cordero y salsa yogurt
- Entrecot a la brasa
- Gamba panko rebozada con salsa red sweetchilly
- Mini hamburguesa Angus
- Pan Gua Bao con panceta ibérica y salsa Kimchie
- Goujons de rape con mahonesa de citronela
- Shawarma de marisco y salsa de yogurt
- Miniburguer de cordero con pan de arroz

POSTRES

Cheesecake de frutos rojos  
Fresas aromatizadas y nata  
Mini brownie con queso mascarpone  
Mousse de chocolate y nata avainillada  
Queso crema con mango  
Tarta Tatin

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas  
Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Servicio de café 2€ por persona

Opciones bodega Opciones Open bar

EXTRAS

Referencia extra 5 € por persona  
Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8 € por persona  
Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris. 2 piezas por persona 9 € por persona  
Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas. Mínimo 50 piezas 7 € por pieza  
Jamón Ibérico al corte 850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido . | Disponibles para grupos desde 40 personas. | Los menús de Recepción no son un sustituto de almuerzo o cena y tienen una duración aproximada de una hora.  
Las opciones de Finger Buffet tienen una duración de 1 hora y 30 min. Todos los comensales deben elegir el mismo menú





## COFFEE BREAKS

### MORNING

- Café y leche, té e infusiones
- Surtido de bollería:
  - Croissant, napolitana, muffin
- Zumo de naranja
- Agua y refrescos

Precio por persona: 16 €

Suplemento estación de wraps y fruta: 8 €

### AFTERNOON

- Café y leche, té e infusiones
- Wraps variados:
  - Vegetal, queso de untar, pavo con queso
- Coca de pimientos
- Agua y refrescos

Precio por persona: 16 €

Suplemento estación de bollería y fruta : 8€

Los precios reflejados son por persona/unidad y 30 minutos de duración aproximada con IVA incluido | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para celebrarse en Salas de conferencias y Terraza oval. Otras localizaciones podrían ocasionar un suplemento..





OPEN BAR

BARRA LIBRE OPCIÓN 1

- Agua y refrescos
- Cerveza
- Gin Larios 12
- Gin Larios Rosé
- Ron Brugal Extra Dry
- Ron Brugal Añejo
- Ron Bacardi Spiced
- Vodka Vox
- Vodka J.J. Whitley Artisanal
- Vodka J.J. Whitley Raspberry
- Vodka Eristoff
- Whisky JB
- Whisky Dewar’s
- Whisky Jim Beam
- Hierbas Ibicencas
- Bailey’s
- Malibú

Precio por hora 21 €  
Hora extra adicional: 15 €

BARRA LIBRE OPCIÓN 2

- Agua y refrescos
- Cerveza
- Tónicas Royal Bliss
- Gin Mare
- Gin Roku
- Gin Bombay Sapphire
- Ron Brugal 1888
- Ron Bacardi 8
- Ron Santa Teresa Gran Reserva
- Vodka Belvedere
- Vodka Grey Goose
- Vodka Belvedere Blackberry & Lemongrass
- Vodka Belvedere Lemon & Basil
- Whisky Dewar’s 12
- Whisky Glenmorangie Original
- Whisky Maker’s Mark 46
- Tequila Patrón Silver
- Hierbas Ibicencas
- Bailey’s
- Malibú
- Jägermeister

Precio por hora: 36 €  
Hora extra adicional: 27 €

Los precios reflejados son por persona con IVA incluido | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para celebrarse en La Sal, el Jardín de las Salinas y Salas de conferencias. Otras localizaciones podrían ocasionar un suplemento.





MENÚS SERVIDOS

Diseñe su propio menú a la carta.

Seleccione entre todas las opciones disponibles:

1 entrante

1 plato principal (carne o pescado)

1 postre

1 paquete de bebidas

Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

Elecciones disponibles para menús vegetarianos

ENTRANTES

- Vichyssoise 11€
- Ensalada de beicon, huevo duro, queso de cabra, tomate, mostaza, miel y especias chinas 11€
- Ensalada César con pollo asado y bacon crujiente 14€
- Hummus y babaganoush con pan de pita 15€
- Carpaccio de salmón, queso feta y canónigos con vinagreta de yogur 17€
- Burratina con tomate y pesto 18€
- Carpaccio de ternera, rúcula y parmesano 20€
- Ensalada Thai de lechugas de mar y tierra con pollo marinado en lima 21€

PRINCIPALES

CARNES

- Tournedó de pollo y bacon con verduritas y jugos de su asado 16€
- Solomillo ibérico en costra de mostaza antigua, cebollita glaseada y puré de patata 18€
- Jarrete de cordero en salsa de cerveza negra y gratén de patata 20€
- Costilla de cerdo BBQ y verduritas glaseadas 21€
- Pollo picantón escabechado con minestrone y yogurt de pepino 22€
- Meloso de ternera al anís estrellado, calabaza y patata 24€

PESCADOS

- Salmón en costra de hierbas, quinoa con vegetales y salsa de cítricos 22€
- Lubina braseada, tapenade y tallarines de verduras 30€
- Filete de corvina, fricasé de setas y patata panadera 30€
- Filete de dorada braseada con Ratatouille 31€
- Tournedó de rape y patata ibicenca, naranja y papillotte de vegetales con sake 32€
- Merluza, almejas y salsa verde 34€

ELECCIÓN VEGETARIANA

- Crema fría de remolacha 11€
- Ensalada de cintas de calabacín, frutos secos y vinagreta balsámica 12€
- Carpaccio de vegetales aliñado en su salsa 15€
- Focaccia de verduras a la parrilla acompañado de guacamole 15€
- Cuscús saltado de algas y puerro 18€
- Canelones de berenjena y tomate 20€

POSTRES

- Cheesecake, mango, maracuyá almendras y limón 8€
- Brownie de chocolate, avellana, ganache y tartar de fresas y lima 8€
- Pasión de frutos rojos: cremoso de pasión gelée de frutos rojos y sablé de almendra 8€
- Carajillo: mousse de café, cremoso de Baileys y geleé de café con trozos de cacao 8€
- Classic: cremoso de chocolate, mousse de coco ligero y gelée de frambuesa 8€

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero) 15€

Servicio de café no incluido (suplemento de 2 € por persona)

EXTRAS

- Referencia extra 5 € por persona
- Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8 € por persona
- Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris. 2 piezas por persona 9 € por persona
- Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas. Mínimo 50 piezas 7 € por pieza
- Jamón Ibérico al corte 850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido y una hora y media de duración aproximadamente | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para ser servidos en Restaurante La Sal. Otros lugares pueden acarrear suplemento.





MENÚ DE GALA

Diseñe su propio menú a la carta.

Seleccione entre todas las opciones disponibles:

1 entrante

1 plato principal (carne o pescado)

1 postre

1 paquete de bebidas

Todos los comensales han de elegir el mismo menú.

Elecciones disponibles para menús vegetarianos

ENTRANTES

- Ensalada de bulgur, salsa de remolacha y verduritas de la huerta 20€
- Ravioli de langosta con velouté de champagne 22€
- Ensalada de hoja verde, pato, frambuesas y vinagreta de hoisin 24€
- Ensalada de langostinos, frutos rojos, escarolas y vinagreta de hierbas 25€
- Crema de carabineros, crème fraîche y brotes frescos 30€
- Terrina de foie, pan brioche y chutney de pera 37€
- Coca de gamba roja ibicenca, lemon curd, olivada, mayonesa de wasabi y salsa kimuchi 46€
- Ensalada de bogavante sobre geleé de tomate y vinagreta de hierbas ibicencas 48€

PRINCIPALES

CARNES

- Solomillo ibérico con de setas, nyoca y puré de boniato asado 27€
- Solomillo de ternera lechal albardado al Perigurdine 32€
- Medallones de solomillo de ternera, cebollita glaseada y boletus 34€
- Taco de cochinito, puré de patata trufada y cebollitas confitadas 35€
- Tournedó de ternera, foie, salsa de Pedro Ximénez y verduritas baby 36€
- Paletilla de cordero lechal a la ibicenca, patatas al azafrán e hierbas de la tierra 38 €

PESCADOS

- Bacalao al pilpil sobre setas shitake salteadas 30€
- Medallones de rape, sofrito mediterráneo oliva Taggiasca 34€
- Lomo de lenguado, crema de zanahoria y huerto martillo 34€
- Taco de rodaballo con olivada sobre ratatouille 36€
- Taco de lubina salvaje, verduritas, mantequilla y salvia 41€
- Bogavante con mantequilla maître hotel y ensalada de escarola 53€

ELECCIÓN VEGETARIANA

- Brochetas de tofu crujiente con sésamo negro y ensalada pilaf de quinoa 12€
- Arroz con crema de coco y tofu especiado 16€
- Ensalada de espárragos blancos, tomate seco, tofu crujiente de sésamo y parmesano 17€
- Seitán en salsa de almendras y patatas de la tierra 20€
- Risotto de boletus 24€

POSTRES

- Sopa de chocolate blanco y yogur, frutas ácidas, menta y sorbete de frambuesa 9€
- Solo de vainilla: texturas de vainilla, geles de yuzu, lima y pomelo 9€
- Texturas de chocolate y petazetas 9€
- Panna cotta de maracuyá y palomitas caramelizadas 9€
- Macedonia en texturas diferentes de fruta 9€

BODEGA

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco Analivia Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Condado de Oriza Roble (D.O. Ribera del Duero) 15€

Servicio de café no incluido (suplemento de 2 € por persona)

EXTRAS

- Referencia extra 5 € por persona
- Estación temática de quesos y embutidos ibicencos 8 € por persona
- Degustación japonesa: surtido de sushi: makis, uramakis y nigiris. 2 piezas por persona 9 € por persona
- Oyster Bar: degustación de ostras francesas y gallegas. Mínimo 50 piezas 7 € por pieza
- Jamón Ibérico al corte 850 € por pieza

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido 2 horas de duración aproximadamente | Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel para ser servidos en Restaurante La Sal. Otros lugares pueden acarrear suplemento.





## OPCIONES BODEGA

### OPCIÓN 1

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Pulpo (D.O. Rías Baixas)
- Vino tinto Condado de Oriza Crianza (D.O. Ribera del Duero)
- Servicio de café incluido

Precio por persona: 25 €

### OPCIÓN 2

- Agua, refrescos y cervezas
- Vino blanco Javier Sanz Verdejo (D.O. Rueda)
- Vino tinto Tempranillo by Artadi (D.O. Rioja)
- Servicio de café incluido

Precio por persona: 32 €

### CAVAS & CHAMPANES

- |   |     |
|---|-----|
| • Cava Sogas & Mascaró (D.O. Cava)                | 7€  |
| • Juvé i Camps Cinta Púrpura (D.O. Cava)          | 15€ |
| • Moët & Chandon Brut Imperial (A.O.C. Champagne) | 31€ |

Los precios reflejados son por persona e IVA incluido. Disponibles a partir de 20 personas alojadas en el hotel.



## ¿CUAL ES LA DURACIÓN ESTIMADA?

Depende del servicio a contratar. Para "Welcome drinks" y "Coffee breaks" la duración aproximada es de 30 minutos. Para menús en nuestros outlets y la opción de "Finger food" es 1 hora y media. El "Menú de Gala" tiene una duración estimada de 2 horas. Las barras libres se contratan por horas de duración.

## ¿PARA CUANTAS PERSONAS PUEDO OFRECER MI EVENTO?

Ofrecemos nuestros menús para grupos desde 20 personas. Dependiendo de la localización y del evento podríamos dar servicio hasta 700 personas.

## ¿QUÉ TIPO DE MONTAJE HABRÁ?

El montaje habitual del local donde se celebre el evento. Hay disponibilidad de hacer un montaje de gala pero conllevaría un suplemento. En el menú de gala dicho montaje está incluido.

## ¿CÓMO PUEDO RESERVAR?

Simplemente confirme su fecha deseada y prepararemos un documento con el acuerdo, nuestros datos bancarios están reflejados en el formulario y una vez pagado el primer depósito el evento quedará confirmado.

## ¿QUÉ PASA SI LLUEVE?

Disponemos de diferentes outlets para que usted pueda celebrar su evento sin preocuparse.

## ¿QUIÉN COORDINA EL EVENTO?

Tenemos una persona designada en el hotel, además de nuestros encargados de restaurantes, que le acompañará asesorará antes y durante el evento.

## ¿MÚSICA?

La música disponible será la propia del local donde se celebre el evento. No obstante hay la posibilidad de contratar un DJ con cargo adicional, dependiendo de la ubicación del evento

## ¿DECORACIÓN?

Se puede contratar decoración especial para las mesas y cualquier otro tipo de decoración por cuenta del cliente.





GRAND PALLADIUM  
HOTELS & RESORTS

**ITS EVERYTHING YOU LOVE**

MICE Sales Office

+34 971 396 734 · [mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com](mailto:mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com)

PALLADIUM  
HOTEL GROUP