

# EVENTOS SOCIALES

COMUNIONES Y BAUTIZOS





NA  
CAPITANA  
RESTAURANT

# 01 MENÚ TRAMUNTANA

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava y mimosa).
- Croquetas de ibérico con nuestra salsa tártara casera.
- Teja de pan con aceite de oliva virgen de tomate confitado y jamón ibérico de bellota.
- Bocadito de queso con tomate cherry al pesto.

## MENÚ

- **Invierno:**  
Crema de la huerta con costrini de pan de miel.
- **Verano:**  
Salmorejo ligero al estilo cordobés.
- Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura sobre mil hojas de patata al gratén y reducción de vino tinto.

## POSTRE

- Brownie de chocolate belga al 70%, lágrima de caramelo y helado de vainilla.

35€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Sin bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.

# 02 MENÚ LLEVANT

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava y mimosa).
- Bocadito de roastbeef con vinagreta de pepinillos marinados.
- Cucharita de pulpo, cremoso de patata y aceite de tap de cortí.
- Cucharita de trampó con anchoas y queso mahonés curado .

## MENÚ

- Milhojas crujiente de aguacate, ventresca de atún y apio marinado al eneldo.
- Solomillo ibérico sobre corona de patata a la mantequilla y salsa de mostaza a la antigua.

## POSTRE

- Pastelito de chocolate blanco, pistacho y coulis de caramelo suave.

37€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Sin bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.

# 03 MENÚ MIGJORN

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava y mimosa).
- Teja de pan con aceite de oliva virgen de tomate confitado y jamón ibérico de bellota.
- Cucharita de pulpo sobre cremoso de patata y aceite de tap de cortí.
- Cucharita de trampó con anchoas y queso mahonés curado.

## MENÚ

- Salmón marinado sobre crema ligera de aguacate, vinagreta de fonoll marí y hierbas.
- Meloso de ternera en su jugo sobre lecho de boniato, canela y jengibre.

## POSTRE

- Trampó de piña marinado en ron de caña con helado de coco.

42€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Sin bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.

# 04 MENÚ PONENT

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava y mimosa).
- Tosta de tartar de salmón ahumado con sésamo y cebolla crujiente.
- Hojaldre casero de queso de cabra, cebolla confitada y tomillo fresco.
- Tradicional salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico y aceite Na Capitana.

## MENÚ

- Ensalada templada de langostinos marinados en curry rojo, brotes tiernos y vinagreta de coco.
- Secreto Duroc confitado a baja temperatura, crema de patata de Sa Pobla y espárragos trigueros.

## POSTRE

- Tarta templada de manzana sobre crema de vainilla.

55€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Sin bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.

# 05 MENÚ CAPITANA

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava o mimosa).
- Bracito de gitano relleno de sobrasada con higos y queso de cabra.
- Copa cremosa de foie con salsa de naranja.
- Rollito de roast beef, brotes de cebolla y salsa de trufa.

## MENÚ

- **Invierno:**  
Crema de coliflor a la vainilla con pan de mantequilla.
- **Verano:**  
Gazpacho de fresas con polvo de pistacho tostado.
- Bacalao confitado a baja temperatura sobre patata y pil pil de frutos de mar.
- Sorbete cítrico con un toque bitter.
- Solomillo de ternera sobre puré meloso de patata y reducción de uva tinta del país.

## POSTRE

- Texturas de chocolate sobre crema ligera de frutos rojos.

65€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Sin bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.

# COMPLETE SU MENÚ



## MENÚ INFANTIL / HASTA 12 AÑOS

19€

- Centros de mesa con croquetas de jamón y pollo.
- Plato combinado compuesto de escalope de pollo milanesa, pasta napolitana y patatas fritas.
- Helado de vainilla con salsa de chocolate.
- Agua y refrescos.

---

## PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA 2022

22€

- Ari Goitia, D.O Rueda, Verdejo.
- Ari Goitia, D.O Rioja, garnacha tinto.
- Cava Blau de Mar, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

## PAQUETE DE BEBIDAS KM.0

37€

- KM1, D.O. Mallorca, prensal blanc.
- Bicicletas y peces, D.O. Mallorca, Syrah.
- Veritas, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

## PAQUETE DE BEBIDAS PREMIUM 2022

42€

- Prios Maximus, D.O. Rueda, Verdejo.
- Ramón Bilbao, D.O. Rioja, 100% tempranillo o Milú, D.O. Ribera del Duero Tempranillo.
- Bertha Lounge, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

Todos los precios son por persona y con IVA incluido.





RESTAURANT



RESTAURANT

# 01 MENÚ MILANA

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava y mimosa).
- Croquetas artesanas de ibérico de bellota.
- Cucharita de salmón marinado con cítricos y jalea de sésamo.

## MENÚ

- **Verano:**  
Gaspacho de sandía con coulis de brosat.
- **Invierno:**  
Arroz meloso de pescado de roca y marisco.
- Codillo confitado a baja temperatura sobre lombarda salteada y salsa de mostaza a la miel.

## POSTRE

- Pastelito de chocolate y naranja con helado de almendras tostadas.

## PAQUETE DE BEBIDAS INCLUIDO:

- Ari Goitia, D.O Rueda, Verdejo
- Ari Goitia, D.O Rioja, garnacha tinto
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

45€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Con bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.



RESTAURANT

# 02 MENÚ SON QUINT

## ENTRANTE

- Copa de bienvenida (copa de cava y mimosa).
- Pan cristal con virutas de jamón ibérico.
- Piruleta de pintada con salsa de soja dulce y cacahuete.

## MENÚ

- **Invierno:**  
Crema fina de patata y puerro con teja de parmesano añejo.
- **Verano:**  
Ensalada de hojas tiernas con remolacha asada, nueces y vinagreta de queso azul.
- Lomo de bacalao gratinado sobre puré de patata y tomate seco con láminas de ajos almendrados.

## POSTRE

- Clásica red velvet sobre sopita ligera de frutos rojos.

## PAQUETE DE BEBIDAS INCLUIDO:

- Ari Goitia, D.O Rueda, Verdejo
- Ari Goitia, D.O Rioja, garnacha tinto
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

52€



Todos los precios son por persona y con IVA incluido. Con bebidas.  
Las fotos de los platos pueden no corresponder con la realidad.

# COMPLETE SU MENÚ



RESTAURANT

## MENÚ INFANTIL / HASTA 12 AÑOS

19€

- Centros de mesa con croquetas de jamón y pollo.
- Plato combinado compuesto de escalope de pollo milanesa, pasta napolitana y patatas fritas.
- Helado de vainilla con salsa de chocolate.
- Agua y refrescos.

## OPCIONES PAQUETES DE BEBIDAS

### PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA 2022

22€

- Ari Goitia, D.O Rueda, Verdejo.
- Ari Goitia, D.O Rioja, garnacha tinto.
- Cava Blau de Mar, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

### PAQUETE DE BEBIDAS KM.0

37€

- KM1, D.O. Mallorca, prensal blanc.
- Bicicletas y peces, D.O. Mallorca, Syrah.
- Veritas, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

### PAQUETE DE BEBIDAS PREMIUM 2022

42€

- Prios Maximus, D.O. Rueda, Verdejo.
- Ramón Bilbao, D.O. Rioja, 100% tempranillo o Milú, D.O. Ribera del Duero Tempranillo.
- Bertha Lounge, Brut Nature.
- Agua, refrescos, cerveza Paulaner y café.

Todos los precios son por persona y con IVA incluido.

## INFORMACIÓN GENERAL

Los precios que se le detallan, están calculados para la realización del evento en nuestras salas de banquetes o bien en nuestras terrazas, si el tiempo lo permitiera. Así mismo disponemos de diferentes opciones para los montajes en función del número de clientes para el cual se quisiera contratar el evento. Nuestro horario habitual es de 8:00 h a 20:00h. En caso de que su evento se realice fuera de nuestro horario habitual, haremos un presupuesto personalizado.

## FORMAS DE PAGO

25% al reservar fecha.

65% 15 días antes del evento y además confirmación definitiva de los asistentes.

10% 48 horas antes del evento o día del evento, más extras que puedan surgir del presupuesto inicial.

## POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

En el momento de formalizar la reserva el cliente abonará el 25% en concepto de depósito, deducible de la factura final.

El cliente deberá confirmar con al menos 15 días de antelación del número exacto de personas que van a asistir. En caso de que el número de comensales que asista sea inferior al confirmado, se facturará, como mínimo, el número que se confirmó.

Si el cliente anula la reserva durante los 30 días, perderá la fianza que dejó a modo de depósito.

Si el cliente anula dentro de los 15 días anteriores al evento, se le facturará el 50% del total de personas por las cuales se había reservado el evento.

Si el cliente anula la reserva dentro de los 7 días anteriores al evento, se le facturará el 100% del total de personas por las cuales se había reservado el evento.

El evento se contrata para la fecha y hora señalada.

Servicio mínimo para 40 personas.

Por cada hora extra de servicio contratado se cobrará 150 € adicionales a los consumos realizados.

Se debe respetar la estructura y número de platos propuestos en los menús.

## POLÍTICA DE PRIVACIDAD

### Información básica sobre Protección de Datos

Son Vida Golf, S.L.U.  
C/ Miquel Lladó, s/n - Club House Son Muntaner Golf  
07013- Palma (Illes Balears)  
optout.golfmallorca@arabellagolf.com

### Responsable

Gestionar los servicios por usted solicitados.  
Envío de ofertas y publicidad relativa a servicios de golf, restauración y de nuestras ProShops.  
Encuestas de satisfacción para mejora de servicios.

### Finalidad

Legitimación Ejecución de un contrato. Interés legítimo del Responsable  
No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal o que sea necesario para prestar un servicio solicitado por el cliente.

### Destinatario

The Rocket Science Group LLC d/b/a MailChimp, proveedor que gestiona el envío de mails, adherido al Marco de Privacy Shield UE-EE.UU.

### Transferencias Internacionales

Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas, así como retirar el consentimiento prestado, mediante las direcciones, postal y electrónica, indicadas en el apartado Responsable. Puede reclamar ante la autoridad de control.

### Derechos

Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos en nuestra página web: [www.arabellagolfmallorca.com/data-privacy](http://www.arabellagolfmallorca.com/data-privacy)

### Información adicional

En caso de que nos proporcione datos de terceras personas, Usted se responsabiliza de haber obtenido su consentimiento, de que los datos sean correctos y veraces y de informarle sobre los extremos recogidos en este documento.



**RESERVAS:**

+34 971 783 000

[GOLF.MALLORCA@ARABELLAGOLF.COM](mailto:GOLF.MALLORCA@ARABELLAGOLF.COM)

[WWW.ARABELLAGOLFMALLORCA.COM](http://WWW.ARABELLAGOLFMALLORCA.COM)

ABIERTO 365 DÍAS AL AÑO / OPENED 365 DAYS A YEAR / GEÖFFNET 365 TAGE IM JAHR