



*COMUNIONES Y
EVENTOS
SOCIALES
2026*



ARABELLAGOLF

EVENTS

COMUNIONES EN NA CAPITANA DE SON MUNTANER

La Primera Comuni3n es uno de esos recuerdos que acompa1an a toda la familia. En Na Capitana, en Golf Son Muntaner, cada detalle est1 pensado para que este d1a tan importante para vuestros hijos sea tambi3n un momento de disfrute para todos los invitados.

En pleno coraz3n de la naturaleza mediterr1nea, con el bosque de Son Muntaner como marco, encontrar3is un entorno sereno y luminoso. Las terrazas al aire libre permiten celebrar rodeados de verde y vistas abiertas, mientras que los salones interiores ofrecen elegancia y confort en cualquier 3poca del a1o.

La propuesta gastron3mica es el centro de la celebraci3n: men3s cuidados con ingredientes de calidad, opciones adaptadas a ni1os y presentaciones que combinan sabor y estilo. Todo ello acompa1ado por la atenci3n cercana de un equipo que coordina cada fase para que pod1is centraros en lo m1s importante: disfrutar juntos.

En Na Capitana, las comuniones se celebran con buena mesa, un entorno natural incomparable y la calidez de un equipo que entiende la importancia de este d1a.





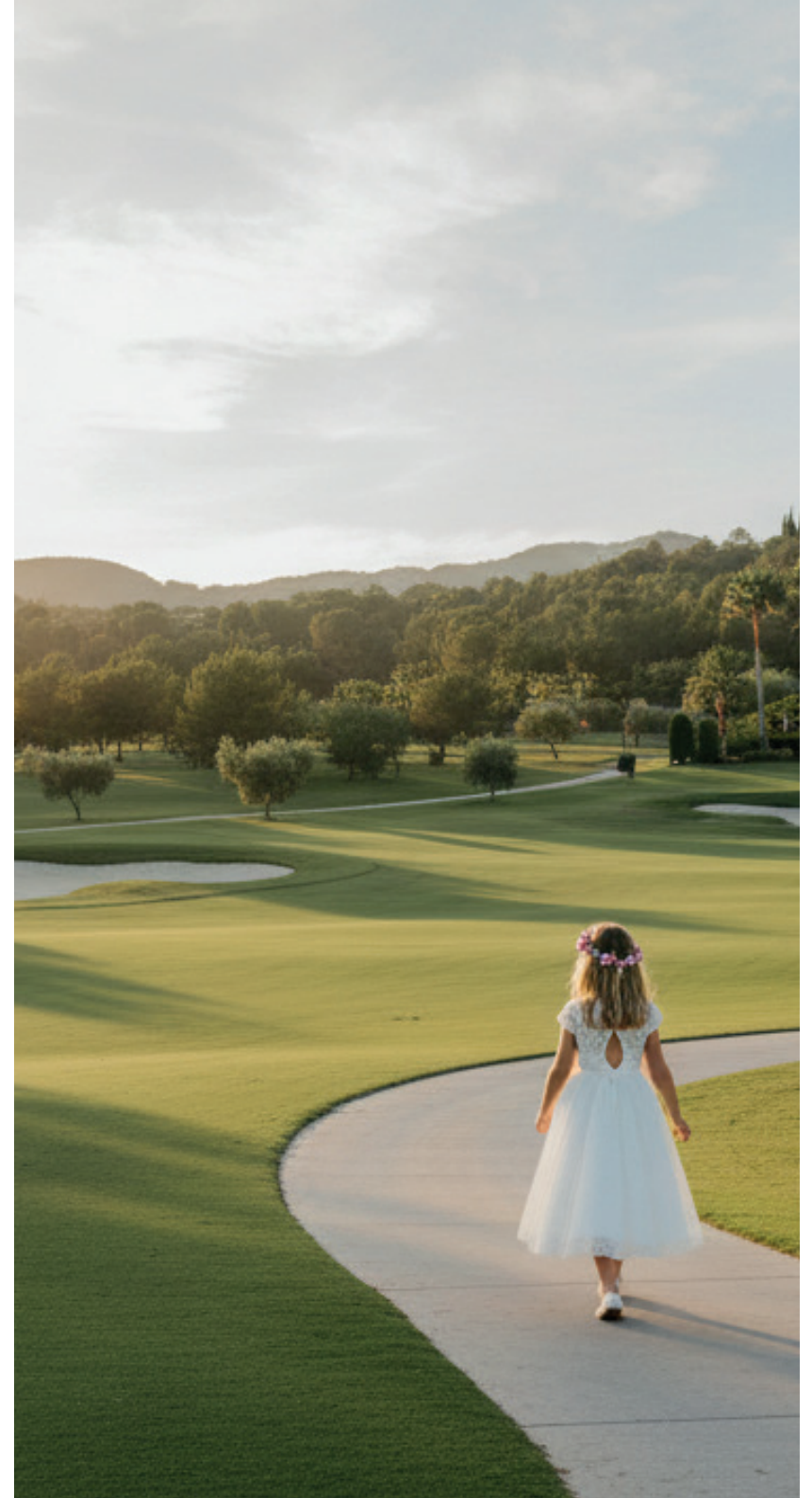
MENÚ 1

Sabores de temporada con carácter mediterráneo

El Menú 1 combina la sencillez de un aperitivo clásico con la frescura de nuestra huerta ecológica. La crema de temporada abre paso a una ternera confitada a baja temperatura, acompañada de patata rota y el toque aromático del estragón. El cierre lo pone un lemon pie ligero y fresco, pensado para terminar con un sabor cítrico y vibrante, perfecto para una celebración en familia.



*Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos y espacios pueden no corresponder con la realidad*



ENTRANTES

- ◇ *Copa de bienvenida (30 min).*
- ◇ *Clásicas gildas con anchoas de Santoña*
- ◇ *Patatillas y olivas Na Capitana*

MENÚ

- ◇ *Crema de temporada de nuestro huerto ecológico*
- ◇ *Ternera confitada a baja temperatura sobre patata rota, salsa de estragón y rúcula*

DULCE

- ◇ *Nuestro Lemon pie*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- ◇ *Nékora, D.O Rueda, Verdejo*
- ◇ *Alcorta, Crianza D.O Rioja, Tempranillo*
- ◇ *Cava Blau de Mar, Brut Nature*
- ◇ *Agua, refrescos, cerveza y café.*



66€

*El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo. La composición del Paquete de Bebidas Arabella podrá sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos. La confirmación definitiva se realizará en el momento de la contratación del evento.

MENÚ 2

Equilibrio entre tradición y modernidad

El Menú 2 se inicia con croquetas artesanas y gildas que recuerdan a las tapas de siempre, para dar paso a recetas con un aire más contemporáneo. La ensalada de lentejas beluga con aguacate aporta frescor y color, seguida por un principal a elegir: desde la suavidad del salmón a la parrilla con toques de sésamo hasta la melosidad de la carrillada ibérica con boniato. El postre, ya sea un tentador pastel de chocolate con frutos rojos o una tarta tatin con helado de nata, completa una propuesta pensada para todos los gustos.



*Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos y espacios pueden no corresponder con la realidad*



ENTRANTES

- ◇ *Copa de bienvenida (30 min).*
- ◇ *Selección de croquetas artesanas según temporada*
- ◇ *Clásicas gildas con anchoas de Santoña*
- ◇ *Patatillas y olivas Na Capitana*

MENÚ

- ◇ *Ensalada de lentejas beluga con aguacate*
- ◇ *Suprema de salmón a la parrilla con calabacín, wakame y salsa de sésamo*

DULCE

- ◇ *Tentación de chocolate con frutos rojos*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- ◇ *Nékora, D.O Rueda, Verdejo*
- ◇ *Alcorta, Crianza D.O Rioja, Tempranillo*
- ◇ *Cava Blau de Mar, Brut Nature*
- ◇ *Agua, refrescos, cerveza y café.*



75€

*El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo. La composición del Paquete de Bebidas Arabella podrá sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos. La confirmación definitiva se realizará en el momento de la contratación del evento.

MENÚ 3

Sabores del mar y la tierra en equilibrio

El Menú 3 comienza con un aperitivo clásico donde el salmón ahumado, las croquetas artesanas y las gildas marcan un inicio fresco y cercano. La ensalada de bacalao ahumado con brotes tiernos, aceitunas de kalamata y mayonesa de pesto aporta un contraste ligero y aromático, antes de dar paso a la intensidad de la carrillada ibérica sobre puré de boniato al perfume de clavo. El cierre lo pone una tarta tatin de manzana servida con helado de nata, un final cálido y reconfortante.



Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos y espacios pueden no corresponder con la realidad



ENTRANTES

- ◇ *Copa de bienvenida (30 min).*
- ◇ *Selección de croquetas artesanas según temporada*
- ◇ *Clásicas gildas con anchoas de Santoña*
- ◇ *Patatillas y olivas Na Capitana*

MENÚ

- ◇ *Ensalada de bacalao ahumado con brotes tiernos, aceitunas de kalamata y mayonesa de pesto*
- ◇ *Carrillada de cerdo iberico confitado en casa sobre puré de boniato al perfume de clavo*

DULCE

- ◇ *Tarta tatin de manaza con helado de nata*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- ◇ *Nékora, D.O Rueda, Verdejo*
- ◇ *Alcorta, Crianza D.O Rioja, Tempranillo*
- ◇ *Cava Blau de Mar, Brut Nature*
- ◇ *Agua, refrescos, cerveza y café.*



78€

*El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo. La composición del Paquete de Bebidas Arabella podrá sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos. La confirmación definitiva se realizará en el momento de la contratación del evento.

MENÚ 4

Una propuesta completa para todos los paladares

El Menú 4 abre con un guiño a la tradición: sobrasada con miel de producción propia, croquetas variadas y pan rústico con jamón ibérico y tomate de ramallet. A continuación, un milhojas frío de aguacate y salmón introduce un tono más fresco, seguido de dos principales que muestran la riqueza de la cocina: medallón de rape confitado al curry sobre arroz basmati y brazuelo de ternera cocinado lentamente al vino, con puré de apio. El broche final llega con nuestra tarta casera de queso, presentada con el mismo cuidado que todo el recorrido gastronómico.



Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos y espacios pueden no corresponder con la realidad



ENTRANTES

- ◇ *Copa de bienvenida (30 min).*
- ◇ *Mini rollito sobrasada con miel de nuestras colmenas*
- ◇ *Variación de croquetas de la casa*
- ◇ *Pan rustico con jamón ibérico y tomate de ramallet*
- ◇ *Clásicas gildas con anchoas de Santoña*
- ◇ *Patatillas y olivas Na Capitana*

MENÚ

- ◇ *Nuestro milhojas frio de aguacate y salmón ahumado con salsa de eneldo*
- ◇ *Medallón de rape confitado al curry sobre arroz basmati*
- ◇ *Brazuelo de ternera confitado al vino con puré de apio y salsa diáfana*

DULCE

- ◇ *Nuestra tarta casera de queso*

PAQUETE DE BEBIDAS ARABELLA*

- ◇ *Nékora, D.O Rueda, Verdejo*
- ◇ *Alcorta, Crianza D.O Rioja, Tempranillo*
- ◇ *Cava Blau de Mar, Brut Nature*
- ◇ *Agua, refrescos, cerveza y café.*



89€

*El paquete de bebidas estará disponible desde la llegada de los invitados hasta el servicio de café. Una vez retirado el servicio de café, las bebidas se facturarán según consumo. La composición del Paquete de Bebidas Arabella podrá sufrir modificaciones en función de la disponibilidad de productos. La confirmación definitiva se realizará en el momento de la contratación del evento.

COMPLETE SU APERITIVO

Un inicio lleno de pequeños grandes momentos

El aperitivo marca el tono de la celebración: es el instante en el que las sonrisas se encuentran y las copas brindan por lo que está por venir. Los Aperitivos Arabella reúnen sabores frescos y variados, pensados para todos los paladares: desde nuestras croquetas artesanas y el salmorejo cordobés hasta propuestas más sorprendentes como el mini pan bao de pulled pork o la brocheta de queso mahonés con membrillo.

Quienes busquen un toque aún más especial podrán elegir entre nuestros Aperitivos Premium, donde el jamón ibérico de bellota, el milhojas de foie o la tosta de aguacate y salmón añaden un matiz de celebración gourmet. Una bienvenida deliciosa, pensada para abrir el apetito y compartir la alegría de un día inolvidable.

Si tiene alguna petición especial, díganoslo y haremos lo posible por cumplir sus deseos



*Todos los precios son por persona e incluyen IVA
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos y espacios pueden no corresponder con la realidad*



Aperitivos Arabella

A ESCOGER 6 VARIEDADES*

- ◇ Mousse de aguacate con chips de maíz
- ◇ Bacalao ahumado con pimientos asados y salsa de naranja
- ◇ Coca de brioche de patata con mantequilla trufada y anchoas 00
- ◇ Gilda de piparras con boquerones marinados
- ◇ Variación de croquetas
- ◇ Pan de semillas con queso de cabra y cebolla confitada
- ◇ Chupito de salmorejo cordobés con taquitos de jamón ibérico
- ◇ Coca de cebolla confitada con queso
- ◇ Mini bracito de gitano relleno de sobrasada y miel
- ◇ Brocheta de queso ahumado y membrillo
- ◇ Crema de melón con menta e ibérico crocante
- ◇ Ensalada de quinoa, Kalamata y tomate seco
- ◇ Sangría de sandía con polvo de pistacho

22€

(*) Opción adicional 3€ por unidad
Para servir junto con la copa de bienvenida (30 min)
Se incluye misma bebida que el paquete seleccionado
Precio por persona para 4 aperitivos Arabella.

Aperitivos Premium

COMPLEMENTE SU APERITIVO**

- ◇ Brocheta de pulpo con patatón y aceite de pimentón
- ◇ Teja de pan rústico con jamón ibérico y aceite de oliva Na Capitana
- ◇ Brocheta de cecina y queso
- ◇ Mini pan bao con carrillera ibérica
- ◇ Pastrami con mayonesa de wasabi
- ◇ Nuestro montadito de serranito de solomillo ibérico
- ◇ Milhojas de foie con mermelada de higos de Son Caló

(**) Opción adicional 4€ por unidad
Para servir junto con la copa de bienvenida (30 min)
Precio por persona.

PAQUETE DE BEBIDAS KM0

- ◇ Bla bla blanc, D.O Mallorca ,Prensal y Giró Ros
- ◇ Muac, V.T Mallorca Callet, Mantonegro-fogoneu y Cabernet
- ◇ Veritas, Brut Nature
- ◇ Agua, refrescos, cerveza y café.

+19€

Barra de Cocktail

A ESCOGER 2 VARIEDADES***

- ◇ Mojitos
- ◇ Daiquirís
- ◇ Margarita
- ◇ Gin tonic Na Capitana
- ◇ Piña colada
- ◇ Sex on the beach
- ◇ Mimosa
- ◇ Mai tai
- ◇ Caipiríña
- ◇ Tequila Sunrise

(***) Opción adicional 4€ por unidad

9€

PAQUETE DE BEBIDAS PREMIUM

- ◇ Emina sobre Lias, D.O Rueda, Verdejo
- ◇ Viña Pedrosa Crianza, D.O Ribera del duero
- ◇ Segura Viudas, Brut Nature
- ◇ Agua, refrescos, cerveza y café.

+24€

MENÚ INFANTIL*

Una propuesta pensada para los más pequeños

Sabemos que los niños tienen sus propios gustos y necesidades, por eso en Arabella Golf Events ofrecemos un menú infantil diseñado para que ellos también disfruten de la celebración. Platos equilibrados, con sabores que les encantarán y presentaciones pensadas para hacer de su comida un momento especial.

Si necesitáis adaptar el menú a alguna preferencia o necesidad específica, estaremos encantados de ofreceros opciones que se ajusten a lo que buscáis.

MENÚ 1

- ♦ Escalope de pollo casero, croquetas de jamón y patatas fritas
- ♦ Helado de vainilla con salsa de chocolate
- ♦ Agua y refrescos

28€

MENÚ 2

- ♦ Crispyburger de pollo con queso cheddar, croquetas de jamón y patatas fritas
- ♦ Helado de Nutella
- ♦ Agua y refrescos

30€



Todos los precios son por persona e incluyen IVA. Menú Infantil hasta 12 años.
Para eventos fuera de nuestro horario habitual, solicite un presupuesto personalizado.
Las fotos de los platos y espacios pueden no corresponder con la realidad



INFORMACIÓN GENERAL

Todo preparado para que la celebración sea tal como la habéis imaginado

En Arabella Golf Events sabemos que la Primera Comunión es un momento que reúne a familia y amigos en torno a la mesa. Por eso cuidamos cada detalle: desde la bienvenida hasta el cierre de la jornada, nuestro equipo acompaña el proceso para que todo fluya con naturalidad.

Ponemos a vuestra disposición la información necesaria sobre reservas, menús y servicios adicionales, con la posibilidad de sumar propuestas que refuercen la experiencia: espacios al aire libre, estaciones gastronómicas o pequeños detalles que aportan carácter propio a la celebración.

Nuestro objetivo es sencillo: que disfrutéis de un ambiente acogedor y bien organizado, en el que los niños sean protagonistas y los invitados compartan una jornada agradable, cómoda y a vuestro estilo.



Formas de pago

- ◇ 25% al reservar la fecha.
- ◇ 65% 15 días antes del evento, junto con la confirmación definitiva del número de asistentes.
- ◇ 10% hasta 48 horas antes del evento o el mismo día, incluyendo los extras que puedan surgir sobre el presupuesto inicial.

Política de reservas y cancelación

- ◇ Para formalizar la reserva, el cliente abonará el 25% del importe total en concepto de depósito, el cual se descontará de la factura final.
- ◇ El número exacto de asistentes deberá confirmarse con al menos 15 días de antelación. En caso de que el número final sea inferior al confirmado, se facturará como mínimo el número previamente confirmado.
- ◇ En caso de cancelación:
 - ◇ Si la anulación se produce dentro de los 30 días previos al evento, el cliente perderá el depósito abonado.
 - ◇ Si la anulación se produce dentro de los 15 días previos al evento, se facturará el 50% del total de asistentes confirmados.
 - ◇ Si la anulación se produce dentro de los 7 días previos al evento, se facturará el 100% del total de asistentes confirmados.
 - ◇ El evento se contratará para la fecha y hora previamente acordadas. Servicio nocturno mínimo para 40 personas.
 - ◇ Cada hora extra contratada tendrá un coste adicional de 200 €, además de los consumos realizados.
 - ◇ Se deberá respetar la estructura y número de platos establecidos en los menús.

En caso de que su evento se realice fuera de nuestro horario habitual, haremos un presupuesto personalizado.

USO DE SALAS PRIVADAS

Tarifas Adicionales: El uso de salas privadas conllevará un coste adicional, evaluado en función del tipo de evento y el espacio solicitado. Para bodas, el uso de la sala principal está incluido en el precio del cubierto.

Lista de Precios: Las tarifas para salas y espacios adicionales pueden ser solicitadas al coordinador de eventos.

Condiciones de Uso: El cliente debe respetar las normas específicas de cada sala, incluyendo horarios, capacidad máxima y restricciones de decoración.

SUPERVISIÓN DE NIÑOS

Si se espera la asistencia de más de 10 niños al evento, es obligatorio que el cliente contrate un servicio de supervisión o animación que cubra la totalidad del evento.

Responsabilidad del Cliente: Es responsabilidad del cliente costear este servicio.

Proveedores Aprobados: El servicio debe ser contratado a través de proveedores seleccionados por Arabella Golf Mallorca para garantizar el cumplimiento de nuestras normas de seguridad. Para otros proveedores, consultar con la organización.

Proporción de Supervisión: Es obligatorio que haya 1 supervisor por cada 10 niños durante todo el evento para asegurar una atención adecuada.

Duración Mínima del Servicio: No se permite contratar servicios de supervisión por menos de 4 horas cuando el evento tiene una duración mayor (a confirmar con la organización).

RESPONSABILIDAD LEGAL Y ADMINISTRATIVA

Daños a las instalaciones: El cliente será responsable de cualquier daño causado a las instalaciones durante el evento.

Responsabilidad por Menores: Arabella Golf Mallorca (Son Vida Golf SLU) no se hará responsable de ningún accidente o incidente que ocurra debido a la falta de supervisión de menores o si no se cumplen las normativas específicas para el uso de instalaciones como la piscina o las áreas de juego.



Política de privacidad Información básica sobre protección de datos

Responsable: Son Vida Golf, S.L.U. sita en C/ Miquel Lladó, s/n - Casa Club Son Muntaner Golf, 07013-Palma.

Contacto: optout.golfmallorca@arabellagolf.com.

Finalidad: Gestionar los servicios por usted solicitados, envío de ofertas y publicidad relativa a servicios de golf, restauración y de nuestras ProShops, encuestas de satisfacción.

Legitimación: Ejecución de un contrato. Consentimiento. Interés legítimo.

Destinatario: No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal o que sea necesario para prestar un servicio.

Derechos: Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación del tratamiento, portabilidad, oposición y a no ser objeto de decisiones individuales automatizadas, así como a retirar el consentimiento prestado, mediante las direcciones postal y electrónica indicadas en el apartado Responsable. Puede presentar reclamaciones ante la autoridad de control (www.aepd.es).

Información adicional: Puede encontrar más información detallada sobre protección de datos en nuestra página web <https://arabellagolfmallorca.com/politica-privacidad/>.



ARABELLAGOLF

E V E N T S

INFORMACIÓN Y RESERVAS

arabellagolfmallorca.com

971 783 000