



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

MENÚ DE BANQUETES
BANQUETING MENU

Nuestro menú de banquetes ofrece la mejor cocina contemporánea y clásica. Personalice su propio menú. Los precios son por persona e incluye IVA.

Our banqueting menu offers the very best in contemporary and classic cuisine. Tailor make your own menu. Prices are per person and VAT inclusive.



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

COFFEE BREAKS

Precios por persona y servicio / *Price per person and service*

COFFEE-BREAK 1

Café y te / *Coffee and tea*
Agua con y sin gas / *Water with and without gas*
Zumo de naranja natural / *Fresh orange juice*
Selección de bollería o selección de galletas / *Assorted pastries or assorted biscuits*

10 €

COFFEE-BREAK 2

Café y te / *Coffee and tea*
Agua con y sin gas / *Water with and without gas*
Zumo de naranja natural / *Fresh orange juice*
Selección de bollería o selección de galletas / *Assorted pastries or assorted biscuits*
Selección de mini sándwiches o brochetas de fruta/ *Selection of mini sandwiches or fruit skewers*

15 €



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

MENUS

MENU 1

Crema de coliflor con bacon y huevo
Cauliflower cream with bacon and egg

Rulo de pollo campero a la mallorquina sobre puré de zanahoria y manzana asada con patatas risoladas
Free range chicken roll mallorquin style on carrot pure and baked apple with brown Potatoes

Chocolate negro con crema de café
Black chocolate with coffee cream

Petits fours

35 € (sin bebidas/*without drinks*)

MENU 2

Gazpacho con virutas de jamón ibérico
Gazpacho with iberian ham shavings

Carrilleras de ternera sobre puré al limón y chirivía, acompañado de patatas risoladas
Beef Cheek On Parsnip And Lemon Puree With Brown Potatoes

Natillas con cremoso de chocolate y bizcocho de almendra
Natillas with creamy chocolate touches and almond cake

Petits fours

45 € (sin bebidas/*without drinks*)



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

MENUS

MENU 3

Parmentier de mariscos con tartar de gamba roja y praliné de algas.
Seafood parmentier with red prawn tartar and seaweed praline

Bacalao gratinado con salsa de piquillos, puré de coliflor y pimientos asados con patatas risoladas
Cod au gratin with piquillo pepper sauce, cauliflower puree and roasted peppers with brown potatoes

Chocolate en texturas con espuma de cítricos y macadamia
Chocolate in textures with citric foam and macadamia nuts

Petits fours

50 € (sin bebidas/*without drinks*)

MENU 4

Carpaccio de cebón con virutas de foie y emulsión de mostaza
Fattened beef carpaccio with foie shavings and mustard emulsion

Rodaballo asado sobre espinacas al ajillo y jugo de carne
Roasted turbot on garlic spinach and gravy

Chocolate en texturas con macadamia y naranja
Chocolate in textures with citric foam and macadamia nuts

Petits fours

55 € (sin bebidas/*without drinks*)

S

PURE • SALT
LUXURY HOTELS

MENUS

MENU 5

Ensalada de bogavante y trufa
Main lobster and truffle salad

Preso ibérica con coco y lima
Iberian pork shoulder with coco and lime

Flor de mango con chocolate blanco y yogurt
Mango flower with white chocolate and yogurt

Petits fours

75 € (sin bebidas/*without drinks*)



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

BEBIDAS PARA MENÚS / DRINKS FOR THE MENUS

PAQUETE 1: BEBIDA SIN ALCOHOL / PACKAGE 1: ALCOHOL-FREE BEVERAGE

Agua y refrescos / *Water and soft drinks*
Cerveza (sin alcohol) / *Alcohol-free beer*
Cafés e infusiones / *Coffee and tea*

20 €

PAQUETE 2 (CON VINO DE LA CASA) / PACKAGE 2 (WITH HOUSE WINE)

Agua y refrescos / *Water and soft drinks*
Cerveza / *Beer*
Vino tinto / *Red wine*
Vino blanco / *White wine*
Vino rosado / *Rosé wine*
Cafés e infusiones / *Coffee and tea*

25 €

PAQUETE 3 (CON VINO PREMIUM / PACKAGE 3 (WITH PREMIUM WINE)

Agua y refrescos / *Water and soft drinks*
Cerveza / *Beer*
Vino tinto / *Red wine*
Vino blanco / *White wine*
Vino rosado / *Rosé wine*
Cafés e infusiones / *Coffee and tea*

45 €



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

COCKTAILS

COCKTAIL 1

45 minutos/45 minutes

Focaccia al romero con queso de cabra, olivas negras y tomate
Rosemary foccacia with goat cheese, black olives and tomato

Mini ensaladas de frutas de temporada con marisco y aguacate
Mini seasonal fresh fruit with seafood and avocado

Coquitas de pasta philo al orégano, con verduritas, queso y albahaca
Crispy oregano phili pasta with vegetables, cheese and basil

Fingers de pollo crujiente con salsa hoisin
Crispy chicken fingers with hoisin sauce

Nuestra Gilda de dorada marinada y encurtidos
Marinade Gilthead and skewed pickles

Foie y manzana
Foie and apple

Surtido de croquetas
Croquettes assortment

Petits fours

35 € (sin bebidas/*without beverage*)



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

COCKTAILS

COCKTAIL 2

45 minutos/45 minutes

Cazuelita de cous cous con frutos secos, cítricos y verduras encurtidas
Couscous casserole with dry fruits, citrics and pickled vegetables

Foccacia al romero con queso de cabra, olivas negras y tomate
Rosemary foccacia with goat cheese, black olives and tomato

Mini ensaladas de frutas de temporada con marisco y aguacate
Mini seasonal fresh fruit with seafood and avocado

Brandada de bacalao sobre crujiente de arroz y algas
Cod brandada on a rice and seaweed crispy

Coquitas de pasta philo al orégano, con verduritas, queso y albahaca
Crispy oregano phili pasta with vegetables, cheese and basil

Niguri de salmón marinado
Niguri of marinated salmon

Patatas bravas estilo Port Adriano
Patatas bravas Port Adriano style

Tacos de cerdo glaseado y puré al limón
Glazed pork dices with lemon mash

Fingers de pollo crujiente con salsa hoisin
Crispy chicken fingers with hoisin sauce

Surtido de croquetas
Croquettes assortment

Petits fours

45€ (sin bebidas/*without beverage*)



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

COCKTAILS

COCKTAIL 3

90 minutos/90 minutes

Nuestra Gilda de dorada marinada y encurtidos / *Marinade Gilthead and skewed pickles*

Foie y manzana / *Foie and apple*

Cazuelita de cous cous con frutos secos, cítricos y verduras encurtidas
Couscous casserole with dry fruits, citrics and pickled vegetables

Foccacia al romero con queso de cabra, olivas negras y tomate
Rosemary foccacia with goat cheese, black olives and tomato

Mini ensaladas de frutas de temporada con marisco y aguacate
Mini seasonal fresh fruit with seafood and avocado

Brandada de bacalao sobre crujiente de arroz y algas / *Cod brandada on a rice and seaweed crispy*

Coquitas de pasta philo al orégano, con verduritas, queso y albahaca
Crispy oregano phili pasta with vegetables, cheese and basil

Niguri de salmón marinado / *Niguri of marinated salmon*

Patatas bravas estilo Port Adriano / *Patatas bravas Port Adriano style*

Tacos de cerdo glaseado y puré al limón / *Glazed pork dices with lemon mash*

Fingers de pollo crujiente con salsa hoisin / *Crispy chicken fingers with hoisin sauce*

Surtido de croquetas / *Croquettes assortment*

Pa amb oli de jamón ibérico / *Pa amb oli of iberian ham*

Pulpo a feira, aceite, sal y pimentón / *Octopus feira style, oil, salt and paprika*

Rollitos de verdura con salsa agripicante al estilo Tailandia / *Vegetable Rolls with hot-sour Thai style sauce*

Tacos de cerdo glaseado y puré al limón / *Glazed porl dices with lemon mash puree*

Petits fours

75€ (sin bebidas/without beverage)



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

BEBIDAS PARA COCKTAILS / DRINKS FOR COCKTAILS

PAQUETE 1: BEBIDA SIN ALCOHOL/PACKAGE 1: ALCOHOL-FREE BEVERAGE

Agua y refrescos/*Water and soft drinks*
Cerveza (sin alcohol)/*Alcohol-free beer*
Cafés e infusiones/*Coffee and tea*

45 minutes : 15 € - 90 minutes : 25 €

PAQUETE 2 (CON VINO DE LA CASA)/PACKAGE 2 (WITH HOUSE WINE)

Agua y refrescos/*Water and soft drinks*
Cerveza /*Beer*
Vino tinto/*Red wine*
Vino blanco/*White wine*
Vino rosado/*Rosé wine*
Cafés e infusiones/*Coffee and tea*

45 minutes : 20 € - 90 minutes : 30 €

PAQUETE 3 (CON VINO PREMIUM/ PACKAGE 3 (WITH PREMIUM WINE)

Agua y refrescos/*Water and soft drinks*
Cerveza /*Beer*
Vino tinto/*Red wine*
Vino blanco/*White wine*
Vino rosado/*Rosé wine*
Cafés e infusiones/*Coffee and tea*

45 minutes : 40 € - 90 minutes : 65 €

S

PURE • SALT
LUXURY HOTELS

BARRA LIBRE / OPEN BAR

(siempre después de un menú o de un cocktail / always after a menu or a cocktail)

Orujo / *Orujo*
Crema de orujo / *Cream marc*
Café con licores / *Coffee with liqueurs*
Brandy de la casa / *House brandy*
Fernet branca y menta / *Fernet branca and mint*
Hierbas secas / *Dry herbs*
Hierbas dulces / *Sweet herbs*
Hierbas semi / *Semi dry herbs*
Grappa / *Grappa*
Licores / *Liqueurs*
Digestivos / *Digestives*
Gin
Ron / *Rhum*
Whisky
Vodka
Refrescos / *Soft drinks*

35 € por persona y por hora / *Per person and per hour*



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

www.puresaltluxuryhotels.com