



DINNER
— With —
SHARKS
by Palma Aquarium

Menús de Cena con Tiburones



eventos_palmaaquarium

www.palmaaquarium.com



Si usted está buscando una alternativa a las tradicionales cenas, y desea organizar un acto **único, diferente, distinto** a lo que ofrece el resto del mercado, la Cena de los Tiburones de Palma Aquarium es, sin duda alguna, la mejor propuesta.

Una luz tenue ilumina el Gran Azul y da la bienvenida al visitante que tiene el privilegio de observar el **acuario de tiburones más profundo de Europa**. Si verlos de día impresiona, cenar con ellos de noche resulta una experiencia mágica e inolvidable.

Para completar este maravilloso espectáculo, y con el fin de dotarlo del lujo y el glamour que toda gran ocasión se merece, el departamento de Eventos de Palma Aquarium ha diseñado unas ofertas gastronómicas de gran calidad cuyo principal objetivo es poner la guinda a una vivencia sin igual. En función del gusto y de las necesidades de cada cliente, le ofrecemos **propuestas sofisticadas, PREMIUM, GOLD** así como una opción de **FINGER-FOOD** para los **eventos más informales u orientados al net-working**.



Paquete Premium

Incluye: Cocktail servido en H2O

Exclusividad de Sala de tiburones | Cena de Gala (Bebidas ilimitadas)

Impresión de minutas | Decoración de mesa

Horarios:

A definir por el cliente. A partir de las 19:00 hrs.

Capacidades:

Entre 2 y 50 personas

Costes Extras:

Visita guiada por zona de tiburones (20/30 minutos): **150€** + 21% IVA

Inmersión de un buzo con el logo (5/10 minutos): **200€** + 21% IVA

Música en vivo: Consultar

Transporte: Consultar

MENÚ	Base imponible	Grupo mínimo
PREMIUM	150,00 €	10 pax
	188,00 €	8 pax
	250,00 €	6 pax
	375,00€	4 pax
	750,00 €	2 pax

*Precio por persona, 10% IVA no incluido

Menú Premium

COCKTAIL SERVIDO EN H2O

Bombón de Carpaccio de Buey con Parmesano y Vinagreta de Mostaza y Miel
 Cucharita de Hummus con Aceite de Oliva, Cebollino y Pulpo
 Salmon marinado al Eneldo en su cucharita
 Piruleta de Langostino & Bacon

MENÚ

Primer Plato

Burrata con Tomates Cherries, canónigos, daditos de aguacate, piñones y vinagreta de Albahaca

Plato Principal

Lomo de Lubina relleno de Marisco con salsa mariscala
 o
 Solomillo de ternera con Salsa Café París con cremoso de verdura y patata paja
(Con pre-anotación mínimo con una semana de antelación)

Postre

Bizcocho empapado en café y Baileys con mousse de mascarpone, cubierto de cacao y crujiente de tres chocolates

Bebidas

Vino Blanco Lirum (D.O. Rueda)
 GVIVM Pere Seda Vino tinto (D.O Pla i Llevant) Mallorca
 Cava Brut
 Agua mineral, Refrescos y Cervezas
 Cafés e Infusiones
(Bebidas ilimitadas hasta el servicio del café)

Paquete Gold

Incluye: Copa de Cava de Bienvenida | Exclusividad Sala de tiburones
Cena de Gala (Bebidas ilimitadas)
Impresión de minutas | Decoración de mesa

Horarios:

A definir por el cliente. A partir de las 19:00 hrs.

Capacidades:

Entre 2 y 50 personas

Costes Extras:

Visita guiada por zona de tiburones (20/30 minutos): **150€** + 21% IVA

Inmersión de un buzo con el logo (5/10 minutos): **200€** + 21% IVA

Música en vivo: Consultar

Transporte: Consultar

MENÚ	Base imponible	Grupo mínimo
GOLD	130,00 €	10 pax
	165,00 €	8 pax
	220,00 €	6 pax
	325,00 €	4 pax
	650,00 €	2 pax

*precio por persona, 10% IVA no incluido

Menú Gold

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA SERVIDA EN H2O

MENÚ

Aperitivos servidos en Mesa

Mini pa amb oliet con jamón ibérico, fonoll marí y aceitunas
Tartar de solomillo de ternera
Brie empanado con salsa de frutos rojos
Pincho de ave con bacon bañado en salsa de coca-cola

Primer Plato

Esqueixada de bacalao y pimientos rojos asados
con aceitunas negras y aceite de oliva

Plato Principal

Lomo de bacalao al horno con tumbet natural
O
Carré de cordero con crujiente de pistacho y salsa de miel sobre calabacín y
berenjena con esparrago triguero

Postre

Bizcocho de chocolate relleno con mermelada de albaricoque,
crema de chocolate blanco y bañado con glaseado de chocolate negro

Bebidas

Vino blanco Lirum (D.O. Rueda)
GVIVM Crianza Pere Seda (D.O. Pla i Llevant Mallorca)
Cava Brut
Agua mineral, refrescos y cervezas
Cafés e infusiones
(Bebidas ilimitadas hasta el servicio del café)

Menú Opción Vegetariano - Vegano

MENÚ

Aperitivos

Caviar de berenjena
Pico de gallo
Humus con cebollino
Coca de cebolla

Primer Plato

Tofu salteado con Setas y su reducción de salsa de verduras y soja

Plato Principal

Tumbet Mallorquin

Postre

Sorbete de Limón aromatizado con Xoriguer

Bebidas

Vino blanco Lirum (D.O. Rueda)
GVIVM Crianza Pere Seda (D.O. Pla i Llevant Mallorca)
Cava Brut

Agua mineral, refrescos y cervezas

Cafés e infusiones

(Bebidas ilimitadas hasta el servicio del café)

Paquete Finger-Food

Incluye: Copa de Cava de Bienvenida | Exclusividad Sala de tiburones
Visita libre tanque de Tiburones | Finger Food (Bebidas ilimitadas)

Horarios:

A definir por el cliente. A partir de las 19:00hrs.

Capacidades:

Entre 25 y 200 personas

Costes Extras:

Visita guiada por zona de tiburones (20/30 minutos): **150€** + 21% IVA
Inmersión de un buzo con el logo (5/10 minutos): **200€** + 21% IVA
Música en vivo: Consultar

P.V.P.: 60,00€ + 10% IVA no incluido

Finger-Food

Copa de Cava de Bienvenida

Brandada en tartaleta

Cucharita de Tartar de Salmón

Piruleta de Langostino Crujiente en copa

Hummus con Aceite de Oliva Virgen y Cebollino

Pincho Mallorquín de Tumbet con Salsa de Tomate

Mini pa amb oliet de Jamón Serrano, Fonoll Mari y Aceitunas

Crujiente de Ave con Bacon en Pincho, bañados con salsa de Coca Cola

Chiquito de Ensalada de Ave con vinagreta de Mostaza y Miel con Lámina de Queso Viejo

Bombón de Carpaccio de Buey con parmesano y vinagreta de Mostaza y Miel

Vasito de Foliado de Bacalao sobre crema de Ajo Blanco y Huevas

Cucharita de Albóndigas con Sobrasada Piñones

Brocheta de Solomillo Ibérico con Champiñón

Croquetas de Estofado de Pollo

Vol-au-vent de Sobrasada

Calamares a la Andaluza

Brocheta de Fruta de Temporada

Repostería de Autor

BEBIDAS

Lirum Verdejo Blanco (D.O. Rueda)

Viña Valoría Tinto Crianza (D.O. Rioja)

Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Cava Brut

