



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.*

www.puresaltluxuryhotels.com



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

12 €

Por persona/Per Person

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

18 €

Por persona/Per Person



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

41 € sin bebidas/without drinks

Por persona/Per Person

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

52 € sin bebidas/without drinks

Por persona/Per Person

www.puresaltluxuryhotels.com



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 praliné

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

57,50 € sin bebidas/without drinks

Por persona/Per Person

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

63.50 € sin bebidas/without drinks

Por persona/Per Person

www.puresaltluxuryhotels.com



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

86 € sin bebidas/without drinks

Por persona/Per Person



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*

23,50 €

Por persona/Per Person

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*

29 €

Por persona/Per Person

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*

51,50 €

Por persona/Per Person



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

40,50 € sin bebidas/without beverage

Por persona/Per Person



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 phili 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

51,50€ sin bebidas/without beverage

Por persona/Per Person

www.puresaltluxuryhotels.com



PURE • SALT
LUXURY HOTELS

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

85€ (sin bebidas/without beverage) Por persona/Per Person

www.puresaltluxuryhotels.com



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: 17.50 € - 90 minutes: 29 €

Por persona/Per Person

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: 23,50 € - 90 minutes: 34,50 €

Por persona/Per Person

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: 46 € - 90 minutes: 74 €

Por persona/Per Person

www.puresaltluxuryhotels.com



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

40.50 € por persona y por hora / Per person and per hour