

S

PURE • SALT

LUXURY HOTELS

MENUS DE BANQUETES  
BANQUETING MENU



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## NUESTROS BANQUETES / OUR BANQUETING SERVICE

Nuestro menú de banquetes ofrece lo mejor en cocina contemporánea y clásica. Personalice su propio menú. Todos 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. All prices are per person and VAT inclusive.*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## PRECIOS / PRICES

	FOOD	DRINK 1 (Alcohol Free)	DRINK 2 (House Wine)	DRINK 3 (Premium Wine)	UNLIMITED (Per Person and Hour)
Coffee Break 1	10 €				
Coffee Break 2	15 €				
Cocktail 1 (45 Min)	20 €	15 €	20 €	40 €	
Cocktail 2 (45 Min)	30 €	15 €	20 €	40 €	
Cocktail 3 (45 Min)	37 €	15 €	20 €	40 €	
Finger Menu 1 (1H. 30 Min)	38 €	21 €	25 €	45 €	
Finger Menu 2 (1H. 30 Min)	44 €	21 €	25 €	45 €	
Finger Menu 3 (1H. 30 Min)	56 €	21 €	25 €	45 €	
Pre-Menu Aperitive 1 (20 Min)*	15 €	12 €	15 €	25 €	
Pre-Menu Aperitive 2 (20 Min)*	25 €	12 €	15 €	25 €	
Menu 1	30 €	22 €	25 €	45 €	
Menu 2	45 €	22 €	25 €	45 €	
Menu 3	50 €	22 €	25 €	45 €	
Menu 4	55 €	22 €	25 €	45 €	
Menu 5	75 €	22 €	25 €	45 €	
Business Lunch Menu	50 €	Included	Included		
Executive Business Lunch	75 €			Included	
Half Board Dinner Supplement **	45 €				
Open Bar Liquors and Digestives					22€
Open Bar Alcohol					35€
Open Bar Alcohol Premium					50€

\* Para Esta Opción es Imprescindible contratar un menú / ***This Option Must go with a menu***

\*\*A la Carte Menu - Bebidas no incluidas - ***Drinks not included***



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## COFFEE BREAKS

Precios por Persona y Servicio / Price per Person and Service

### COFFEE-BREAK 1

Café y Te / *Coffee & Tea*  
Agua con y sin Gas / *Water With And Without Gas*  
Zumos 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 & Tea*  
Agua con y sin Gas / *Water With And Without Gas*  
Zumos de Naranja Natural / *Fresh Orange Juice*  
Selección de Bollería o Selección de Galletas / *Assorted Pastries Or Assorted Biscuits*  
Selección de Mini Sandwiches o Brochetas de fruta / *Assorted Mini Sandwiches Or Fruit Skewers*

**15 €**



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## COCKTAILS

45 Minutos / 45 Minutes

### COCKTAIL 1

Foccacia Al Romero Con Queso De Cabra, Olivas Negras Y Tomate  
*Rosemary Foccacia With Goat Cheese, Black Olive And Tomato*

Langostino Rebozado con Crema de Queso  
*Crusty Shrimp with Cheese Cream*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca.  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin  
*Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Croquetas de Jamón con Alioli Ahumado  
*Ham Croquettes With Smoked Alioli*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**20 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## COCKTAILS

45 Minutos / 45 Minutes

### COCKTAIL 2

Foccacia Al Romero Con Queso De Cabra, Olivas Negras Y Tomate  
*Rosemary Foccacia With Goat Cheese, Black Olive And Tomato*

Langostino Rebozado con Crema de Queso  
*Crusty Shrimp with Cheese Cream*

Pincho de Pulpo a Feira  
*Octopus Skewer Feira Style*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Foie, Pera y Cardamono  
*Foie Gras, Pear and Cardamom*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin  
*Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Croquetas de Bacalao/Jamón  
*Ham/Cod Croquettes*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**30 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## COCKTAILS

45 Minutos / 45 Minutes

### COCKTAIL 3

Chupito de Salmorejo con Huevo y Jamón  
*Salmorejo Shot with Ham and Egg*

Foccacia Al Romero Con Queso De Cabra, Olivas Negras Y Tomate  
*Rosemary Foccacia With Goat Cheese, Black Olive And Tomato*

Langostino Rebozado con Crema de Queso  
*Crusty Shrimp with Cheese Cream*

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 Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Wraps de Salmón Ahumado, Alga Hori y Crema Acida  
*Smoked Salmon Wraps, Hori Seaweed and Acid Cream*

Patatas Bravas  
*Patatas Bravas*

Tacos De Cerdo con Piña y Salsa Yakitori  
*Pork Dices With Pineapple and Yakitori Sauce*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin  
*Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Croquetas de Bacalao/Jamón  
*Ham/Cod Croquettes*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**37 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## FINGER MENU 1

1 hour 30 minutes

Chupito de Salmorejo con Huevo y Jamón  
*Salmorejo Shot with Ham and Egg*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Wraps de Salmón Ahumado, Alga Hori y Crema Acida  
*Smoked Salmon Wraps, Hori Seaweed and Acid Cream*

Patas Bravas  
*Patatas Bravas*

Tacos De Cerdo con Piña y Salsa Yakitori  
*Pork Dices With Pineapple and Yakitori Sauce*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin  
*Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Croquetas de Bacalao y Jamón  
*Ham and Cod Croquettes*

Bocaditos Dulces (Dos Variedades)  
*Sweet Bites (Two Variety)*

**38 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*





PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## FINGER MENU 2

1 hour 30 minutes

Chupito de Salmorejo con Huevo y Jamón  
*Salmorejo Shot with Ham and Egg*

Foccacia Al Romero Con Queso De Cabra, Olivas Negras Y Tomate  
*Rosemary Foccacia With Goat Cheese, Black Olive And Tomato*

Langostino Rebozado con Crema de Queso  
*Crusty Shrimp with Cheese Cream*

Brandada De Bacalao Sobre Pan de Gambas y Reducción de Naranja  
*Cod Brandada On A Prawns Bread and Orange Reduction*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Wraps de Salmón Ahumado, Alga Hori y Crema Acida  
*Smoked Salmon Wraps, Hori Seaweed and Acid Cream*

Patatas Bravas  
*Patatas Bravas*

Tacos De Cerdo con Piña y Salsa Yakitori  
*Pork Dices With Pineapple and Yakitori Sauce*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin  
*Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Surtido De Croquetas  
*Croquettes Assortment*

Bocaditos Dulces (Cuatro Variedades)  
*Sweet Bites (Four Variety)*

**44 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## FINGER MENU 3

1 hour 30 minutes

Pincho de Pulpo a Feira / *Octopus Skewer Feira Style*

Pa Amb Oli De Jamón Ibérico / *Pa Amb Oli Of Iberian Ham*

Chupito de Salmorejo con Huevo y Jamón  
*Salmorejo Shot with Ham and Egg*

Foccacia Al Romero Con Queso De Cabra, Olivas Negras Y Tomate  
*Rosemary Foccacia With Goat Cheese, Black Olive And Tomato*

Langostino Rebozado con Crema de Queso  
*Crusty Shrimp with Cheese Cream*

Brandada De Bacalao Sobre Pan de Gambas y Reducción de Naranja  
*Cod Brandada On A Prawns Bread and Orange Reduction*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Wraps de Salmón Ahumado, Alga Hori y Crema Acida  
*Smoked Salmon Wraps, Hori Seaweed and Acid Cream*

Foie, Pera y Pedro Ximenez / *Foie Gras, Pear and Pedro Ximenez*

Rollitos De Verdura Con Salsa Agripicante Al Estilo Tailandia / *Vegetables Rolls With Hot-Sour Sauce Thai Style*

Tacos De Cerdo con Piña y Salsa Yakitori / *Pork Dices With Pineapple and Yakitori Sauce*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin / *Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Surtido De Croquetas / *Croquettes Assortment*

Bocaditos Dulces (Cinco Variedades) / *Sweet Bites (Five Variety)*

**56 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## APERITIVO PRE MENU 1 / PRE-MENU APERITIVE 1

20 Minutos - 20 Minutes

Vasito De Gazpacho Con Virutas De Jamón Ibérico Y Hierbas De Nuestro Huerto  
*Glass Of Gazpacho With Iberian Hams Shavings And Herbs From Our Garden*

Guacamole con Nachos  
*Nachos and Guacamole*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Finguers De Pollo Crujiente Con Salsa Hoisin  
*Crispy Chicken Finguers With Hoisin Sauce*

Croquetas de Bacalao/Jamón  
*Ham/Cod Croquettes*

**15 €** + Paquete Bebida (A Elegir, Deberá Ser El Mismo Paquete Que El Del Menu)  
*Beverage Package (To Choose, Must Be The Same One As The One Selected For The Menu)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## APERITIVO PRE MENU 2 / PRE-MENU APERITIVE 2

20 Minutos - 20 Minutes

Vasito De Gazpacho Con Virutas De Jamón Ibérico Y Hierbas De Nuestro Huerto  
*Glass Of Gazpacho With Iberian Hams Shavings And Herbs From Our Garden*

Langostino Rebozado con Crema de Queso  
*Crusty Shrimp with Cheese Cream*

Pincho de Pulpo a Feira  
*Octopus Skewer Feira Style*

Coquitas De Pasta Philo Al Orégano, Con Verduritas, Queso Y Albahaca  
*Crispy Oregano Philo Pasta With Vegetables, Cheese And Basil*

Foie, Pera y Pedro Ximenez  
*Foie Gras, Pear and Pedro Ximenez*

Finguers de pollo crujiente con salsa hoisin  
*Crispy Chicken Finguers with Hoisin Sauce*

Surtido de croquetas  
*Croquettes Assortment*

**25 €** + Paquete Bebida (a elegir, deberá ser el mismo paquete que el del menu)  
*Beverage Package (To Choose, Must Be The Same One As The One Selected For The Menu)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## MENU BANQUETES

### MENU 1

Ensalada de Langostino, Aguacate y Vinagreta Citrica  
*Prawn and Avocado Salad with Citrus Vinaigrette*

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*

Copa Mousse de Tiramisú y Fresa  
*Tiramisu and Strawberry Mousse*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**35 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*

### MENU 2

Gazpacho Con Virutas De Jamón Ibérico  
*Gazpacho With Iberian Ham Shavings*

Carrilleras De Ternera con Pure de Chirivia, Zanahorias Baby y Aceite de Trufa  
*Beef Cheek with Parsnip Puree, Carrots Baby and Truffle Oil*

Ganache de Chocolate Negro y Maracuya con Bizcocho de Almendras  
*Dark Chocolate and Passion Fruit Ganache with Almond Cake*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**45 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## MENU BANQUETES

### MENU 3

Tartaro de Salmón con Berenjena Ahumada, Guacamole y Salsa Japonesa  
*Salmon tartar with Guacamole, smoked Eggplant and Japanese sauce*

Secreto Iberico con Reducción de Naranjas, Setas y Patatas Confitadas  
*Iberian pork with reduction of oranges, mushrooms and potato confit*

Chocolate En Texturas Con Espuma De Cítricos Y Macadamia  
*Chocolate In Textures With Citric Foam And Macadamia Nuts*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**50 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*

### 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 Patata Anna  
*Roasted Turbot On Garlic Spinach And Anna Potatoes*

Chocolate En Texturas Con Macadamia Y Naranja  
*Chocolate In Textures With Citric Foam And Macadamia Nuts*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**55 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## MENU BANQUETES

### MENU 5

Ensalada De Bogavante Y Trufa  
*Main Lobster And Truffle Salad*

Presa Ibérica Con Coco Y Lima  
*Iberian Pork Shoulder With Coco And Lime*

Trio de Chocolate con Gelatina de Mango y Sorbete de Limón  
*Trio of Chocolate with lemon Sorbet and Mango Jelly*

Petits Fours  
*Petits Fours*

**75 €** + Paquete Bebida (A Elegir) / *Beverage Package (To Choose)*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## MENU EMPRESA / BUSINESS MENU

### Primeros A Elegir Entre / *Starters To Be Chosen From*

Gaspacho Tradicional Con Sus Guarniciones  
*Traditional Gazpacho With Traditional Garnish*

Ensalada Cesar Con Pollo  
*Chicken Cesar Salad*

### Segundos A Elegir Entre / *Main To Be Chosen From*

Salmon A La Plancha Con Verduras  
*Grilled Salmon With Vegetables*

Entrecot con Patatas Rizoladas y Jugo de Carne  
*Rib-eye Steak with potatoes Rizoladas and meat juice*

### Postres A Elegir Entre / *Desserts To Be Chosen From*

Mousse de Chocolate Negro y Naranja  
*Black Chocolate and Orange Mousse*

Plato De Fruta Cortada  
*Plate Of Fresh Fruit Slice*

Café, Té Y Petits Fours  
*Coffee, Tea And Petits Fours*

**50 €** Con Paquete Bebida 1 o 2 Incluido En El Precio / *With Beverage Package 1 or 2 Included On The Price*





PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## MENU EJECUTIVO / EXECUTIVE BUSINESS MENU

### Primeros A Elegir Entre / *Starters To Be Chosen From*

Tabulé de Cous-Cous con Verduritas y Mousse de Aguacate  
*Cous-Cous Tabbouleh with Vegetables and Avocado Mousse*

Ensalada de Langostino Crujientes y Salsa Kimchee  
*Salad with Crispy Shrimp and Sauce Kimchee*

### Segundos A Elegir Entre / *Main To Be Chosen From*

Rodaballo Asado servido con Espinacas Salteadas  
*Roasted Turbot served with Spinach Sauteed*

Solomillo a la Plancha con Pure de Patatas  
*Grilled Sirloin Steak with Lemon Puree*

### Postres A Elegir Entre / *Desserts To Be Chosen From*

Nuestro Cheesecake con Frutos Rojos  
*Our Cheesecake with Wild Berries*

Plato De Fruta Cortada  
*Plate Of Fresh Fruit Slice*

Café, Té Y Petits Fours  
*Coffee, Tea And Petits Fours*

**75 €** Con Paquete Bebida 3 Incluido En El Precio / *With Beverage Package 3 Included On The Price*



PURE • SALT  
LUXURY HOTELS

## BEBIDAS PARA MENUS / DRINKS FOR THE MENUS

Los precios varían dependiendo del servicio / Prices change depending on service

### 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*

### PAQUETE 2: VINO DE LA CASA / PACKAGE 2: HOUSE WINE

Copa De Cava De Bienvenida / *Welcome Cava*  
Agua Y Refrescos / *Water And Soft Drinks*  
Cerveza / *Beer*  
Vino Tinto / *Red Wine*  
Vino Blanco / *White Wine*  
Vino Rosado / *Rose Wine*  
Cafés E Infusiones / *Coffee And Tea*

### PAQUETE 3: VINO PREMIUM / PACKAGE 3: PREMIUM WINE

Copa De Cava De Bienvenida / *Welcome Cava*  
Agua Y Refrescos / *Water And Soft Drinks*  
Cerveza / *Beer*  
Vino Tinto / *Red Wine*  
Vino Blanco / *White Wine*  
Vino Rosado / *Rose Wine*  
Cafés E Infusiones / *Coffee And Tea*

A Cualquier Paquete De Bebidas Se Le Podrá Añadir Cava O Champagne, Que Se Cobrara Extra.  
*To Any Of The Package You Can Add Cava Or Champagne With An Extra Cost.*

Cava: **8,50 €** Por Persona / *Per Person*  
Champagne: **18 €** Por Persona / *Per Person*



PURE • SALT

LUXURY HOTELS

## BARRA LIBRE / OPEN BAR

Precio por Persona y por Hora / Price per Hour and Person

### BARRA LIBRE DE LICORES Y DIGESTIVOS / OPEN BAR LIQUEURS AND DIGESTIVES

Orujo De Hierbas / *Orujo Herbs*  
Crema De Orujo / *Orujo Crema*  
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*

**22 €** por persona y hora / *Per Person and Hour*

### BARRA LIBRE ALCOHOL / OPEN BAR

Orujo De Hierbas / *Orujo Herbs*  
Crema De Orujo / *Orujo Crema*  
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*  
Gin  
Ron  
Whisky  
Vodka

**35 €** por persona y hora / *Per Person and Hour*



PURE • SALT

LUXURY HOTELS

## BARRA LIBRE / OPEN BAR

Precio por Persona y Per Hora / Price por Hour and Person

### BARRA LIBRE PREMIUM / PREMIUM OPEN BAR

Orujo De Hierbas / *Orujo Herbs*  
Crema De Orujo / *Orujo Crema*  
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*  
Gin Premium  
Ron Premium  
Whisky Premium  
Vodka Premium

**50 €** por persona y hora / *Per Person and Hour*

S

PURE • SALT

LUXURY HOTELS

[www.puresaltluxuryhotels.com](http://www.puresaltluxuryhotels.com)