MENÚS GRUPOS 2019

BAIBEN

PUERTO PORTALS

BAIBEN

PUERTO PORTALS

BAIBEN está definido por su oferta gastronómica multicultural en un ambiente relajado en el prestigioso Puerto Portals.
Una nueva, refrescante e informal experiencia gastronómica en Puerto Portals del Chef 2 estrellas Michelin, Fernando P. Arellano.

ORIENTACION GENERAL

BAIBEN ofrece una amplia selección de menús y servicios para eventos personalizados con especial atención a las necesidades y preferencias de nuestros clientes.
Para aquellos que no hayan tenido la oportunidad de conocer nuestro restaurante y diversos espacios para eventos, hemos diseñado un plano con más detalles sobre capacidades y posibilidades para eventos coctel, comidas y cenas sentadas.

CAPACIDAD & EXCLUSIVIDAD

El restaurante cuenta con una capacidad para 140 personas con montaje estándar.
El restaurant puede también acomodar hasta 250 personas para eventos en formato cóctel.
La zona del bar también ofrece asientos para hasta 40 personas
La zona de la terraza ofrece capacidad hasta 120 personas combinando mesas altas y bajas y hasta 300 personas para eventos en formato cóctel. Dependiendo del tamaño del grupo ofrecemos también la opción de exclusividad para ciertas zonas sujeto a fecha, horario y necesidades especiales para las cuales se contempla un suplemento en base a consumo mínimo.

OPCIONES DE MENÚS

• TABLE D'HOTE

ENTRANTES A ELEGIR
Empanadillas colombianas de rabo de toro y mojo de cilantro
Ceviche de pescado de costa con emulsión de ají amarillo y mango
Ensalada Cesar a la manera Baiben

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR
Rigatoni "Sorrentina" con provola ahumada y pomodorini
Fish & Chips, chafado de guisantes y salsa tártara
Anticucho de solomillo de vaca con salsa de ají amarillo

POSTRE A A ELEGIR
Pastel fluido de chocolate negro sin harina, sorbete de lima y albahaca
Cheesecake en tarro de queso fresco de cabra y frutos rojos
Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos

*Para grupos de más de 16 personas pedimos la elección con una semana de antelación.
(este menú varía en función de la temporalidad de los platos. En caso de cambios por parte de la cocina se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas)

• PAELLA

DELICIAS A COMPARTIR…
Flautas crujientes de atún picante
"Patatas bravas"
Croquetas caseras, según la inspiración del día

PAELLA…
(Grupos de más de 10 personas pueden elegir ambas paellas)
Paella mixta
o
Paella de gamba y calabacín
o
Paella del día…

POSTRE A ELEGIR…
Pastel fluido de chocolate negro sin harina, sorbete de lima y albahaca
Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos

TAPAS

TAPAS A COMPARTIR….
Pa amb oli de jamón de bellota
"Patatas bravas"
Almojábanas colombianas
Flautas crujientes de atún picante
Crispytacos de "Cochinita Pibil"
Keftas de cordero con salsa de yogur y pan de pita
Ensalada Cesar a la manera Baiben

PLATO PRINCIPAL A COMPARTIR…
Paella mixta
o
Paletilla de cordero asada con especias arábicas
o
Lubina mediterránea entera asada al espeto con chermoulah
(*si desean elegir más de un principal a compartir por el grupo pagarían el 50% del suplemento por persona)

TENTACIONES DULCES…
Cannoli sicilianos de ricota
Buñuelos "Rocher" una versión tibia del famoso bombón

CARNE - PESCADO

ENTRANTES A ELEGIR
Coca-cristal de Wagyu laminado, cebolla confitada, mayonesa de trufa y rúcula
Ceviche de pescado de costa con emulsión de ají amarillo y mango
Tabouleh de Quinoa, lentejas verdes y granada con vinagreta de Sumaq y Tahina

CARNE O PESCADO … (mínimo para 2 personas) *
Chuletón madurado de vaca con Chimichurri
Lubina mediterránea entera asada al espeto con chermoulah

DULCES A ELEGIR…
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla (para 2 personas)
"Babá ron" con espuma de vainilla y frutos rojos * (para 2 personas)
Pastel fluido de chocolate negro sin harina, sorbete de lima y albahaca
Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos

*Para grupos pedimos la elección de los platos del menú con una semana de antelación.(este menú varía en función de la temporalidad de los platos. En caso de cambios por parte de la cocina se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas)

CREA TU PROPIO MENÚ

PARA GRUPOS DE MAS DE 20 PERSONAS
ENTRANTES FRIOS…
Carpaccio de vacuno, espuma de provola ahumada, rúcola y piñones
Tabouleh de Quinoa, lentejas verdes y granada con vinagreta de Sumaq y Tahina (V)
Tataki de atún rojo con ensalada oriental de fideos de arroz y algas
Vitello tonnato, huevos de codorniz y caviar de salmón
Ensalada de bogavante y judías verdes a la mayonesa de curry

ENTRANTES CALIENTES…
Sopa thai de vieras y langostinos
Raviolis de estofado de ternera, crema de calabaza, espuma de pecorino y trufa
Coca de cebolla con queso de cabra, frutos secos y arrope de pasas (V)

PESCADOS…
Lubina asada con romesco y alcachofas
Merluza con risotto de calamar, pimiento del piquillo y alioli de azafrán
Mero en costra de almendras y aceituna Kalamata, patata al mortero y jugo de vainas
Parmentier de bogavante y boletos con espárragos y espuma de su coral

CARNES…
Medallones de Solomillo de vaca “Rossini” (foie y trufa)
Pavé de cordero estofado con especias libanesas y bulgur
Cochinillo confitado en chucrut oriental
Magret de pato, salmis al oporto y lombarda
Lomo alto de Black Angus 250grs a la mantequilla “Café de Paris”

VEGETARIANO…
Risotto de setas y espárragos verdes
“Parmigiana de Melanzane”
Shakshouka de Pimiento, tomate, berenjena, huevos escalfados y queso feta

POSTRES INDIVIDUALES…
Pannacotta de cardamomo y fresas
Pastel fluido de chocolate negro sin harina, sorbete de lima y albahaca
“Babá ron” con espuma de vainilla y frutos rojos

POSTRES A COMPARTIR…
Buñuelos “Rocher”. La versión tibia del famoso bombón
Cannoli siciliano de Ricotta con chocolate, pistacho y fruta escarchada
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla

*Para grupos pedimos la elección de los platos del menú con una semana de antelación.
(este menú varía en función de la temporalidad de los platos. En caso de cambios por parte de la cocina se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas)

PARA COMPLETAR TU MENÚ

PAQUETES DE BEBIDA...
Vino de la casa ½ botella p.p. o dos cervezas, agua y café
Vino mallorquín, ½ botella p.p. o dos cervezas, agua y café
Vino de la casa ilimitado durante la cena p.p. o dos cervezas, agua y café
Vino mallorquín, ilimitado durante la cena o dos cervezas, agua y café

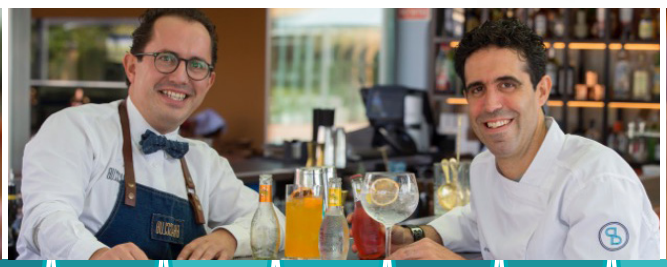
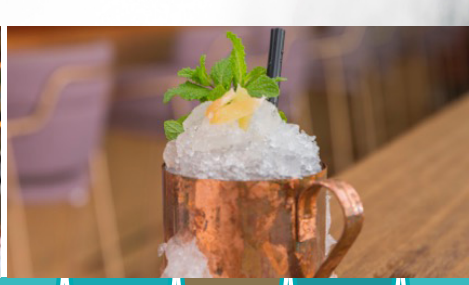
BARRA LIBRE
PAQUETE BASICO
Cava, vino de la casa, agua, cerveza y refrescos, copas, Gin Bombay,
Ron Brugal, Whisky Cutty Sark, VodkaAbsolute, Coñac Suau

PAQUETE PREMIUM
Cava, vino de la casa, agua, cerveza y refrescos, copas, Gin Bombay Sapphire,
Vodka Grey Goose, Ron Brugal XV, Coñac Carlos I, Whisky McAllan Amber

APERITIVO EN LA TERRAZA...
Aperitivo con una copa de cava, champagne o un cocktail acompañado de 3 tapas.
Cava
Cocktail
Champagne Ayala
Champagne Bollinger

TAPAS...
- Flautas crujientes de atún picante
- Crispitacos de "Cochinilla Pibil"
- Almojábanas colombianas de queso hilado y yuca
- "Patatas bravas"
- Croquetas caseras según la inspiración del día
- Keftas de cordero con salsa de yogur y pan de pita
- Mejillon tigre al curry

También ofrecemos diferentes opciones para personalizar menús en base a sus preferencias y presupuesto, además de poder ofrecer también alternativas vegetarianas y atender necesidades alimentarias.

INFORMACIÓN GENERAL & CONDICIONES

Para grupos pedimos la elección de los platos del menú con una semana de antelación. Algunos de nuestros platos pueden variar en función de la temporalidad de los productos. En caso de cambios por parte de la cocina se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas de antelación

SELECCIÓN DE MENÚS - CONFIRMACIÓN

Para toda reserva de más de 15 personas, la selección de menú debe confirmarse 72h antes del evento.

En el caso de menús personalizados se ruega confirmación 1 semana antes del evento.

Las reservas de grupos se consideran confirmadas una vez pagado el 50% de depósito y firmada la proforma en la que se aceptan las condiciones de pago. La diferencia debe abonarse el mismo día del evento junto con cualquier otro extra añadido o previamente pactado, en las 48h siguiente al envío de la factura oficial.

Para más información y consultas sobre peticiones especiales, necesidades alimentarias o cualquier otra petición por favor póngase en contacto con nosotros vía sales@baibenrestaurants.com

CANCELACIONES

Cancelación o reducción en números deben comunicarse por escrito hasta 72h previas a su evento

Cancelación de eventos hasta 1 mes antes conllevan la perdida del 100% del depósito.

PAGO DEL DEPOSITO – DATOS BANCARIOS

Banco "BANCA MARCH, S.A"

IBAN: ES31 0061 0178 5700 6499 0117

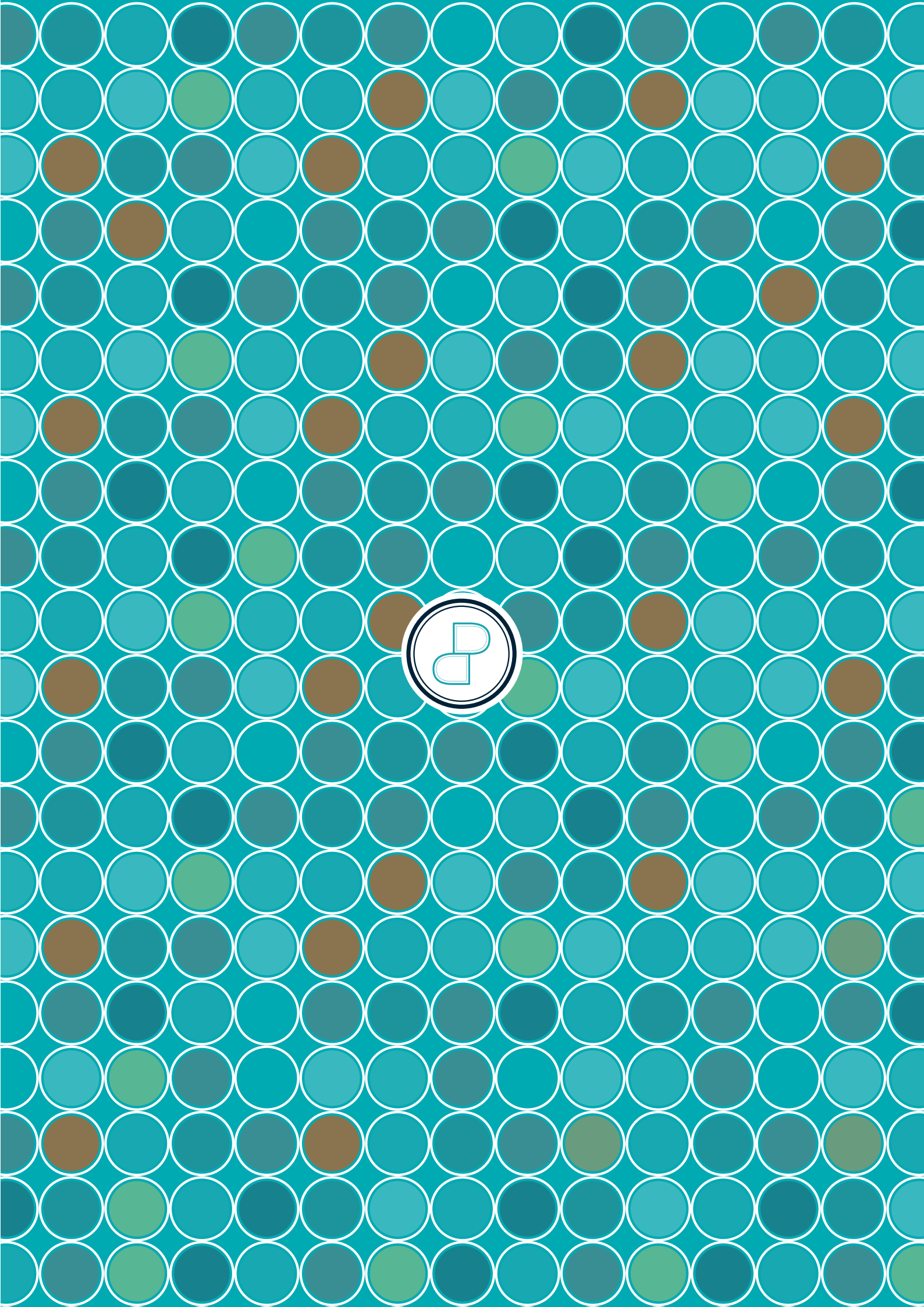
SWIFT / BIC: BMARES2M

BAIBEN no se hace cargo de ningún gasto bancario añadido

Cuando efectúe una transferencia por favor especifique fecha, nombre de la reserva y envíe comprobante de la transferencia a sales@baibenrestaurants.com

DATOS DE EMPRESA BAIBEN

Bahía de Palma Restauración S.L.

CIF: B57963738

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA (10% IVA)