

# MENÚS GRUPOS 2020



NERBIVA

— 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 cóctel, comidas y cenas sentadas.

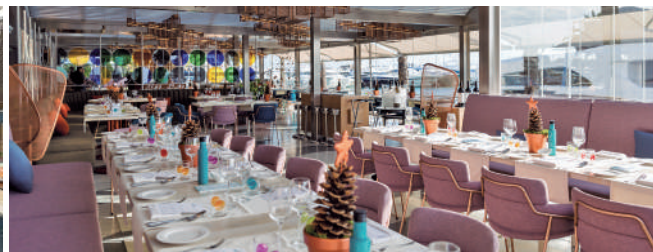
## **CAPACIDAD & EXCLUSIVIDAD**

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.



## ● TABLE D'HOTE DE TEMPORADA

**Rogamos nos envíen la elección con una semana de antelación como mínimo. Este menú puede variar en función de la temporalidad de los platos. En caso de haber alguna modificación se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas de antelación.**

### **ENTRANTES A COMPARTIR**

Empanadas de vaca con ají colombiano

Ceviche de pescado de costa con emulsión de ají amarillo y mango

Hojas de lechuga romana al estilo Cesar con nuggets de pollo crujiente

### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

Paccheri al negro de sepia con estofado de calamar encebollado

Fish & Chips, chafado de guisantes y salsa tártara

Anticucho de solomillo de vaca con salsa de ají amarillo

### **POSTRE A ELEGIR**

Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos

Fondant de chocolate y naranja con helado de azafran y azahar

## ● 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

### **POSTRE A ELEGIR...**

Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos

o

Fondant de chocolate y naranja con helado de azafran y azahar



## ● TAPAS

### **TAPAS A COMPARTIR....**

Pa amb oli de jamón de bellota  
"Patatas bravas"  
Almojábanas colombianas  
Flautas crujientes de atún picante  
Crispytacos de "Cochinita Pibil"  
"Chupa chups" de alitas de pollo campero  
Ensalada Cesar con Nuggets de pollo crujiente

### **PLATO PRINCIPAL A COMPARTIR...**

Paletilla de cordero asada con especias arábicas  
o  
Lubina mediterránea con chermoulah

### **TENTACIONES DULCES...**

Mini tartaleta de limón caramelizada  
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  
Ensalada Cesar con Nuggets de pollo crujiente

### **CARNE O PESCADO ...**

Solomillo de ternera con salsa bordelosa  
o  
Lubina mediterránea con chermoulah

### **DULCES A ELEGIR...**

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla (para 2 personas)  
o  
Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos  
o  
Fondant de chocolate y naranja con helado de azafran y azahar

\*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...**

Tabouleh de Quinoa, lentejas verdes y granada con vinagreta de Sumaq y Tahina  
Tataki de atún rojo con ensalada oriental de fideos de arroz y algas  
Vitello tonnato, huevos de codorniz y caviar de salmón

#### **CALIENTES...**

Sopa Tom Kha kai de pollo  
Coca de cebolla con queso de cabra, frutos secos y arropo de pasas (V)

#### **PESCADOS...**

Lubina asada con romesco y alcachofas  
Merluza con risotto de calamar, pimiento del piquillo y alioli de azafrán  
Lenguado relleno con gambas rojas y acelgas

#### **CARNES...**

Medallones de Solomillo de vaca "Rossini" (foie y trufa)  
Pavé de cordero estofado con especias libanesas y bulgur  
Cochinillo confitado en chucrut oriental  
Lomo alto de Black Angus 250grs a la mantequilla "Café de Paris"

#### **POSTRES INDIVIDUALES...**

Pastel fluido de chocolate negro sin harina, sorbete de lima y albahaca  
Pannacotta de fresas  
Tarta de limón caramelizada con helado de arándanos

#### **POSTRES A COMPARTIR...**

Buñuelos "Rocher". La versión tibia del famoso bombón  
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla  
Kunefe crujiente de queso al estilo turco y sorbete de pistacho

*\*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 1ª hora

Cava, vino de la casa, agua, cerveza y refrescos, copas, Gin Bombay, Ron Brugal, Whisky Cutty Sark, Vodka Absolut, Coñac Suau

PAQUETE PREMIUM 1ª hora

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

Totopos de maíz con Guacamole

"Chupa chups" de alitas de pollo campero

Empanadas de vaca con ají colombiano

**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

## SELECCIÓN DE MENÚS - CONFIRMACIÓN

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

**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](mailto: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 pérdida 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](mailto:sales@baibenrestaurants.com)**

## DATOS DE EMPRESA BAIBEN

Bahía de Palma Restauración S.L.  
CIF: B57963738

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA (10% IVA)



