



*Bahía
Mediterráneo*

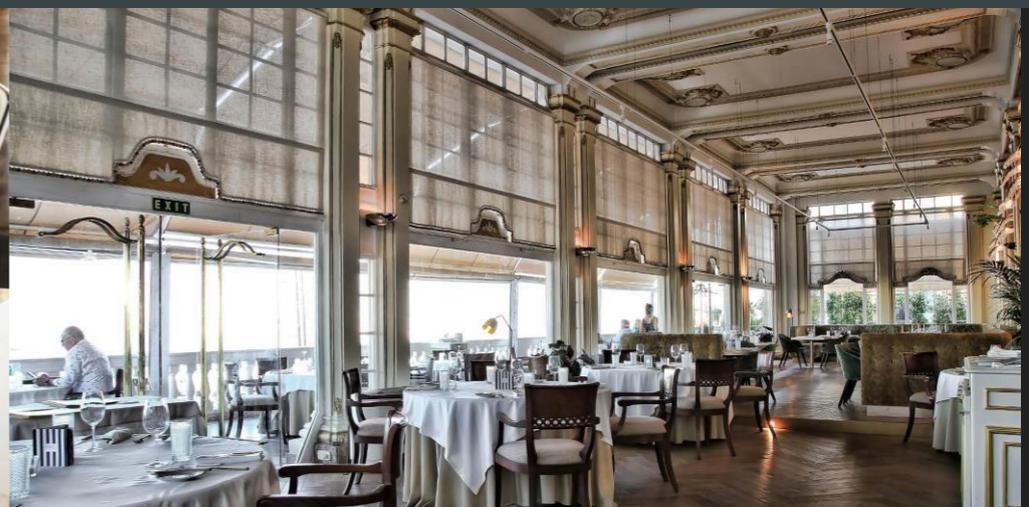


TOP RESTAURANT IN PALMA

EL NUEVO LOCAL EN PALMA

CENA EXTRAORDINARIA EN UN EMPLAZAMIENTO
FASCINANTE

EXPLORE ESTE LOCAL Y DESCUBRA LA COCINA DEL MÁS ALTO NIVEL DE LA ISLA.
PIDA DELICIOSO MARISCO/CARNE DE RES MADURADA EN SECO/PLATOS SANOS
BAJOS EN CALORÍAS EN UN AMBIENTE LUJOSO DE LOS AÑOS 30 QUE HA SIDO
RESTAURADO AL DETALLE COMBINANDO ELEMENTOS DE DISEÑO MODERNO.





CARNE DE RES MADURADA EN SECO MÁS QUE
SABOR
PARA LOS QUE SABEN



SALMÓN TERIYAKI CALIDAD SUPERIOR
COMBINACIÓN PERFECTA



ENTRANTES
CALENTANDO MOTORES



MARISCO
DE LA PARRILLA, CON
AMOR



ENSALADAS VARIADAS
COMIDA LIGERA Y SANA



COMIDA ORGÁNICA
MEDIO POLLO ASADO

APERITIVO BÁSICO

Almendras fritas

Croquetas

Gilda (pincho de
aceituna, pimiento
picante y anchoa)

8,50€

APERITIVO PREMIUM

(flying buffet/1 pieza de cada uno)

Crujientes de langostinos con spicy mayo

Croquetas

Pan tostado con jamón ibérico

Tortilla española

Gazpacho Andaluz casero (vegano)

Nachos con guacamole (vegano)

Coca de verduras (vegano)

Patatas Bravas estilo Bahia (vegano)

4 piezas 18€

8 piezas 32€

TAPAS

(se sirve en la mesa para compartir/minimo
20 PAX/racon cena)

Tortilla española

Jamon ibérico con pan amb oli

Chipirones con aioli negro

Croquetas

Gilda (pincho de aceituna, pimiento
picante y anchoa)

Pimientos de Padron

Patatas Bravas estilo Bahia

Albondigas de ternera con salsa de
tomate

48€



PREMIUM FINGERFOOD

Crujientes de langostinos con spicy mayo

Croquetas

Pan tostado con jamón ibérico

Tortilla española

Mini hamburguesa de ternera con queso, ensalada y salsa

Brochetas de calamar

Gazpacho Andaluz casero (vegano)

Nachos con guacamole (vegano)

Coca de verduras (vegano)

Patatas Bravas estilo Bahia (vegano)

Falafel con Tzatziki (vegano)

Crema de cheese cake con crumble de arandanos (postre)

64€

DELUXE FINGERFOOD

Langostinos estilo „Lucy Wang“

Tartar de ternera Angus

Tarta flambe con trufa

Mini hamburguesa de ternera con queso, ensalada y salsa

Ensalada de tomate con atun fresco

Croquetas de espinacas y jamon

Jamon ibérico con pan cristal

Pulpo a la Gallega con patatas

72€



MENU I

Entrante

Ensalada de tomate con burratina y albahaca
o
Calamar a la plancha con salsa wafu y perejil

Plato principal

Cock au vin con champiñones y puree de patata
o
Salmón Teriyaki con bimbi y puree de patata

Postre

Crema de cheese cake
o
Brownie de chocolate con sorbete de fruta de la pasión

64€
(bebidas no incluidas)

MENU II

Entrante

Carpaccio de lubina con aguacate y guindillas
o
Ravioli con ricota y espinacas, ralladura de limón y mantequilla de salvia

Plato principal

Entrecote de ternera con salsa de vino tinto y puree de apio
o
Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera

Postre

Creme brulée con sorbete de frambuesa
o
Tarta de almendras con helado de naranja

82€
(bebidas no incluidas)





MENU III

Entrante

Ensalada de tomate con burratina y albahaca

o

Ceviche de corvina con
aguacate, mango y granada

Plato principal

Rib Eye con espárragos trigueros y chimichurri

o

Lubina a la bbq con puré de coliflor y beurre blanc al limón

Postre

Mousse au chocolate con frambuesas

o

Tartaleta de frutas del bosque y crema pastelera

89€

(bebidas no incluidas)

MENU IV

Entrante

Sashimi de tomate con langostinos
o
Tártaro de ternera con huevo cordoniz

Plato principal

Filete de gallo San Pedro gratinado con ragu de tomate y estragon
o
Solomillo de ternera con puree de patata y trufa, pimiento de padrón y salsa de vino tinto

Postre

Higos marinados con crema de almendras y sorbete de limón
o
Mousse au chocolate blanco con fruta de pasión y mango

99€
(bebidas no incluidas)

MENU V

Entrante

Carpaccio de ternera con rucula, parmesano y trufa
o
Ceviche de lubina con mango, granada y cilantro

Plato principal

Solomillo gallego con espárragos verdes con bacon y salsa bearnesa
o
Filete de rodaballo con puree de espinacas y salsa de trufa blanca

Postre

Higos marinados con crema de almendras y sorbete de limón
o
Tartaleta de chocolate con fresa y helado de caramelo salado

128€
(bebidas no incluidas)



MENU VI

Entrante

Ensalada de bogavante con salsa de 1000 islas y mango

o

Tartaro de ternera con huevo pochado

Entre plato

Ravioli de trufa en salsa permeggiano

o

Viera a la plancha con crema de espinaca y beurre noisette

Plato principal

Solomillo de Nebraska estilo rosini y espárragos verdes

o

Bacalao negro marinado con salsa miso y crema de guisantes

Postre

Variacion de postre

159€

(bebidas no incluidas)

MENU VEGANO

Entrante

Tartar de tomate con pan tostado

o

Carpaccio de remolacha con tofu

Plato principal

Berenjena glaseada con salsa miso y ensalada Misuna

o

Tumbet de verduras

o

Pasta Linguine con tomate seco y albahaca

Postre

Gazpacho de fresa con hierbabuena y sorbete de limon

o

Sticky rice (arroz con leche de coco y mango)

64€

(bebidas no incluidas)





MENU DE GALA

Kingcrab con salsa cóctel en hielo

Huevo pochado con muselina de patata y caviar Osetra Imperial

Gazpacho verde con melón Canterlou y bogovante europeo

Tarta flambee de trufa

Ternera Wague A5 Kogashima y Pack-Choy

Frambuesas, arandanos y fresas en jugo de lima

249€
(bebidas no incluidas)

BEBIDAS

(1 hora de duración – para grupos
con menos de 50 PAX)

PAQUETE BÁSICO

Cava, cerveza, refrescos, aguas minerales y zumo.

15 €

PAQUETE PREMIUM

Vino Blanco: Vallobera (viura) Doc. Rioja

Vino Tinto: Vallobera crianza tinto (Grape: Tempranillo)

Rioja Vino Rosado: Vallobera (Grape: Tempranillo y Viura)

Rioja Cava: Blau de Mar

Cerveza, refrescos, aguas minerales y zumos

18 €

FIRST CLASS WINE SELECTION

WE PROVIDE EXCELLENT WINES FROM THE BEST TERROIRS OF THE
WORLD



BEBIDAS

(3 hora de duración)

PAQUETE BÁSICO

Vino Blanco: Vallobera (Viura, Rioja)

Vino Tinto: Vallobera crianza (Tempranillo, Rioja)

Vino Rosado: Vallobera (Tempranillo y viura, Rioja)

Cava: Blau de Mar

Cerveza, refrescos, aguas minerales, café, té y zumos.

48 €

PREMIUM PAQUETE

Vino Blanco: Joaquin Rebolledo (Godello, Valdeorras)

Vino Tinto: Viña Poma

Vino Rosado: Can Vidalet (Merlot, C.Sauvignon, Syrah,
Can Vidalet)

Cava: Maria Casanovas Brut de Brut

Licores: Hierbas Mallorquinas

Cerveza, refrescos, aguas minerales, café, té y zumos.

55 €





BARRA LIBRE BAHÍA

Club Básico (long drinks)

Absolut Vodka

J&B Whisky

Beefeater Ginebra

Brugal Ron

Vino blanco y tinto, cerveza nacional, cava, refrescos y agua.

22,50€ por hora (minimo 30 PAX)

Club Premium (long drinks)

Grey Goose Vodka

Jhonny Walker Black Label Whisky

Hendricks & GVine Ginebra

Matussalem Ron

Vino blanco y tinto, cerveza nacional, cava, refrescos y agua.

29€ por hora (minimo 30 PAX)

*Se avisa que no se trata de cocteles, sino de copas o chupitos.



BAHIA DISCO CLUB

- Alquiler 500 €
- DJ 600 € durante 1 set de 3 horas (la hora extra sale a 90 €)
- Barra libre durante todo el tiempo (precios en la pagina anterior)



OTROS SERVICIOS

Prueba de menú

Para cenas de mínimo 75 pax se incluirá en el precio del menú una prueba de menú para dos personas (incluido vino de casa y botella de agua).

Menú Infantil

Escalope rebozado con Patatas y Helado

35 €

MÉTODOS DE PAGO

50% a la reserva, únicamente se considera como reservada la fecha, una vez realizado dicho pago.

50% 10 días antes del banquete.

Se cobra una tasa de servicio: 1,50 euro por persona.

