



BANQUETES & EVENTOS

2024



CAP VERMELL GRAND HOTEL
MALLORCA



EMBARCA CON
NOSOTROS EN UN
VIAJE GASTRONÓMICO
Y DISFRUTA DE LAS
DELICIAS DE NUESTROS
ATRACTIVOS MENÚS.

Coffee Break | **3**

Canapés, fingerfood & snacks | **5**

Bufé | **6**

Bufés temáticos | **8**

Estaciones en Vivo | **10**

Menús Ejecutivos | **13**

Menús de Gala | **14**

Paquetes de Vinos | **16**

Carta de Vinos | **17**

Barra Libre | **18**



COFFEE BREAK

Business Coffee Break (Continuo) || 10 € ½ día – 16 € día entero

Café, té, infusiones, leche y agua

Crea tu propio coffee break (30 min)

“Cada coffee break contiene, café, leche, una variedad de tés e infusiones (Assam, hierbabuena, frutos del bosque), una selección de zumos naturales (naranja, piña, manzana), croissants y frutas de temporada por un precio de 16€ por persona. Además, tendrás la oportunidad de personalizar tus coffee breaks añadiendo otros elementos extras de la siguiente selección:

Selección de bollería balear || +4 € por persona

Ensaimadas, cremadillos y coca de patata

Galletas y pastas de té || +3 € por persona

Surtido de galletas y pastas caseras (chocolate, almendras, y canela)

Dips & Crudités || +5 € por persona

Hummus y Baba Ghanoush con crudités

Ensaladas y verdes || +8 € por persona

Surtido de ensaladas frescas

Sándwiches & Wraps || +7 € por persona

Sándwich de tomate & jamón ibérico, sándwich de salmón & queso fresco, sándwich de guacamole con tomate

Selección de quesos y embutidos || +12 € por persona

Jamón Ibérico, chorizo, sobrasada, queso Manchego, queso fresco

Tartas & Postres || +6 € por persona

Tarta de queso, Brownie con nueces y tarta de almendra



Cap Vermell Green Break || +40 € por persona (Mínimo 15 comensales)
Sumérgete en la experiencia de Cap Vermell Green Break, una sinfonía de vitalidad y sabores cautivadores

Café, leches vegetales, variedad de té VERDE BIO, selección de zumos VERDES antioxidantes, galletas VERDES de té Matcha, tostada de aguacate y semillas de chía, wraps vegetales, ensaladas VERDES, pistachos y semillas de calabaza, manzanas & kiwis VERDES

Cap Vermell Break Mallorquí || +40 € por persona (Mínimo 15 comensales)
Descubre la gastronomía de Mallorca con un delicioso recorrido por los sabores autóctonos

Café, leche, variedad de té e infusiones locales (Assam, acebuché, hierba luisa), selección de zumos naturales (naranja, manzana, melocotón), ensaimada & cremadillos MALLORQUINES, queso Grimalt & Mahonés, encurtidos MALLORQUINES, embutidos MALLORQUINES (sobrasada & camaiot), almendras MALLORQUINAS tostadas.

Cap Vermell Coffee Break OASIS || +55 € por persona
(Mínimo 15 comensales)

Café, leche, variedad de té e infusiones (Rooibos, manzanilla, menta), selección de zumos naturales (naranja, piña, arándano rojo), croissants, frutas de temporada, selección de bollería Balear, galletas & pastas, almendras & pasas, dips & crudités, ensaladas verdes, sándwiches & wraps, selección de quesos & embutidos, tartas & postres



CANAPÉS, FINGER FOOD & SNACKS

**Para cenas de pie se requiere una elección mínima de 8 canapés*

CANAPÉS FRÍOS [Elección mínima de tres canapés fríos o calientes]

Gazpacho de cereza (VE)
Chupito de remolacha y kale crujiente (VE)
Tartaleta de queso de cabra con puré de berenjena (V)
Chupachups de sobrasada y miel de flores
Cucurucho de mousse de salmón & mayonesa de wasabi
Bocado crujiente de cangrejo
Aceituna Gordal rellena de vermut (V)
Canelón de calabacín con paté de setas y mermelada de arándanos (VE)
Tartaleta de parfait de pollo con chutney de higo mallorquín
Piruleta de parmesano con sésamo & pistacho (V)
Cucurucho de atún rojo, cremoso de aguacate & caviar
Ceviche de corvina con chip de boniato
Crujiente de pan con tomate y jamón de ibérico
Tártaro de gamba con huevas de pez volador al wasabi
Bocado de confit de pato con manzana y candy de naranja

CANAPÉS CALIENTES [Elección mínima de tres canapés fríos o calientes]

4 €	Brocheta de pollo teriyaki	4 €
4 €	Bocado de tofu, mayonesa de wasabi y polvo de algas (V)	4 €
4 €	Quinche Lorraine de bacon & queso	4 €
4 €	Surtido de croquetas	4 €
4 €	Tortilla de patata con cebolla caramelizada (V)	4 €
5 €	Tempura de sardinas en escabeche	5 €
5 €	Bao de boletus y vegetales (V)	5 €
5 €	Nuggets de aguacate (V)	5 €
5 €	Tostada de lechona con boniato	5 €
5 €	Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro	5 €
6 €	Wonton de langostino con emulsión de bísquet	6 €
6 €	Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida	6 €
6 €	Bao de rabo de toro al vino tinto	6 €
6 €	Pulpo a la gallega con Partmentier de patata y caviar de pimentón	6 €
6 €	Tempura de flor de calabacín con queso de cabra (V)	6 €



BUFÉ

Crea tu propio bufé || 60 € por persona [Mínimo 30 personas]

En Cap Vermell Grand Hotel nos enorgullece personalizar experiencias y satisfacer los deseos y preferencias únicas de cada cliente. Es por eso que ofrecemos una amplia variedad de opciones para que pueda crear su menú de buffet personalizado según sus necesidades individuales. Puede seleccionar 3 entrantes, 3 platos principales, 2 acompañamientos y 2 postres de las opciones a continuación. Si desea mejorar su paquete, tiene la flexibilidad de agregar entrantes adicionales por 15€ por persona, principales adicionales por 20€ por persona y acompañamientos o postres adicionales por 10€ por persona.

Todos nuestros bufets incluyen "Pa Amb Oli" y una estación de ensaladas y crudités.

ENTRANTES (3 opciones a elegir) [+15 € por persona por servicio extra]

Ensalada de quinoa con verduras de temporada (VE)

Ensalada de pasta al pesto rojo, aceitunas negras y queso feta (V)

Ensalada Cesar con Pollo

Ensalada de garbanzos con verduras de temporada (V)

Ensalada de patata con mostaza (V)

Ensalada caprese de tomate con Mozzarella y pesto (V)

Hummus (clásico, remolacha, pimiento y maíz) (VE)

Tabbouleh de cous cous con verduras (VE)

Quiche de bacon, queso y espinacas

Quiche vegetariana con queso de cabra y espinacas (V)

Coca mallorquina de pimientos (V)

Coca mallorquina de trempó (V)

Selección de croquetas

Selección de gyozas

Selección de rollitos de primavera, samosas y nems (V)

Gazpacho andaluz (VE)

PRINCIPALES (3 opciones a elegir) [+20 € por persona por servicio extra]

Curry verde Thai con arroz Basmati (VE)

Bulgur con verduras de temporada (VE)

Polenta con demi glace de verduras (V)

Risotto de calabaza (V)

Pierna de cordero deshuesada en reducción de vino tinto

Solomillo de cerdo en salsa de mostaza antigua

Pollo al chilindrón

Goulash de ternera

Pescado del día a la mallorquina

Salmón Teriyaki

Bacalao al Pil-Pil

Merluza en salsa verde



GUARNICIONES (2 opciones a elegir) [+10 € por persona por servicio extra]

- Patatas Deluxe (VE)
- Boniato asado (VE)
- Arroz jazmín especiado (VE)
- Wok de verduras (VE)
- Patata lionesa (VE)
- Trigo tierno salteado con vegetales (V)
- Parrillada de verduras (VE)



POSTRES (2 opciones a elegir) [+10 € por persona por servicio extra]

- Ensamada de crema quemada
- Frutas frescas de temporada (VE)
- Milhojas de vainilla
- Arroz con leche
- Panna Cotta
- Tarta de queso Vasca
- Tata de limón
- Tarta de zanahoria
- Eclair de avellana



BUFÉS TEMÁTICOS

SABORES DE ASIA || 145 € por persona (Mínimo 30 personas)

Embárcate en una aventura culinaria por Asia con nuestro "Bufé Sabores de Asia". Únete a nosotros mientras reunimos las vibrantes y diversas cocinas de China, India, Japón y Tailandia bajo un mismo techo. Nuestro bufé cuenta con estaciones dedicadas para cada país, permitiéndote saborear los auténticos sabores, aromas y especias que definen estas tradiciones culinarias asiáticas. Desde los curry ardientes de la India hasta las delicias de Japón, los sabores audaces de China y los platos aromáticos de Tailandia, tus papilas gustativas vivirán un viaje inolvidable a lo largo del continente.

CHINA

Rollitos de primavera (V)
Wok de arroz, pollo y gambas
Bollo chino al vapor

JAPÓN

Ramen vegetal (V)
Selección de gyozas con salsa Tentsuyu
Brochetas de pollo yakitori

INDIA

Curry amarillo con cordero
Pollo Tikka Massala
Arroz blanco & Tandoori Naan (VE)

TAILANDIA

Pad Thai de pollo y gambas
Curry verde con verduras & arroz aromático (VE)
Ensalada de papaya (V)

POSTRES

Arroz Kheer
Cheesecake Japonesa
Tapioca de coco con piña y lichi



SABORES DEL MUNDO || 145 € por persona (Mínimo 30 personas)

Prepárate para una aventura culinaria de proporciones épicas con nuestro "Bufé Sabores del Mundo". Esta extraordinaria experiencia culinaria te lleva de gira por las cocinas más icónicas del mundo, todo dentro de los límites de un solo espacio. Desde los apasionados sabores de Italia hasta los platos animados de España, las clásicas comidas reconfortantes de Estados Unidos, la elegancia de la cocina francesa, los sabores vibrantes de México y las diversas ofertas de Perú, nuestro bufé ofrece una notable convergencia de culturas culinarias. Prepárate para explorar, degustar y celebrar la rica y diversa cultura de sabores globales en cada estación.

ESPAÑA

Merluza en salsa verde
Selección de croquetas

ITALIA

Ensalada Caprese (v)
Pasta carbonara

USA

Perritos calientes
Hamburguesa de pulled pork

FRANCIA

Quinche Lorraine
Salmón en papillote

MÉXICO

Chili con carne y arroz
Tacos de cochinita pibil

PERÚ

Ceviche de pescado del día
Anticucho vegetariano (VE)

POSTRES

Tiramisú (Italia)
Crème Brûlée (Francia)
Tarta de Santiago (España)



ESTACIONES EN VIVO

*Mínimo 30 personas

ESTACIÓN DE ENSALADAS || 20 € por persona

Selección de hojas de lechuga, vegetales, toppings & aderezos:

Ensalada de patata con mayonesa, encurtidos y mostaza antigua

Ensalada de garbanzos con pimientos, tomates, aceitunas, cebolla y atún

Ensalada de pasta con pesto rojo, tomates secos y olivas negras

Ensalada de pepino, crema fresca, eneldo, rábano & alcaparras

ESTACIÓN DE OSTRAS || 30 € por persona

Thierry Super Speciale N°1

ARROZ Y PAELLA (Dos opciones a elegir) || 32 € por persona

Paella de marisco con mejillones, almejas, gambas y sepia

Paella valenciana con pollo, conejo, verduras y garrafó

Paella mixta

Paella vegetariana

Fideuà de marisco con alioli

Arroz negro de calamar y sepia

ESTACIÓN DE SUSHI || 35 € por persona

Una cuidada selección de 5 diferentes tipos de sushi, incluyendo: nigiris, makimonos & aburis

“JOSELITO GRAN RESERVA” CORTADO A CUCHILLO || 1,500€ por pieza

Nuestro excepcionalmente talentoso "cortador de jamón" llevará a cabo con maestría el intrincado proceso de tallar nuestro Jamón Joselito Gran Reserva, famoso por su exquisito veteado de grasa que le confiere una apariencia marmórea impresionante, una jugosidad soberbia y una textura delicada. La grasa, un secreto celosamente guardado del Jamón Joselito, es notablemente aromática y se derrite en la boca, impregnando el paladar con un sabor inigualable, multifacético, intenso y perdurable.



Experiencia BBQ Cap Vermell || 70 € por persona – Mínimo 30 personas

En Cap Vermell, te invitamos a crear tu experiencia de barbacoa personalizada. Elige 3 tipos de carne, 2 opciones de pescado y 3 acompañamientos de nuestra selección cuidadosamente elaborada. Puedes llevar tu barbacoa al siguiente nivel mejorando tus elecciones con cortes estándar por un suplemento de €8 por pieza, cortes premium por un suplemento de €15 por pieza o deleitándote con cortes de lujo por un suplemento de €30 por pieza. Tu barbacoa, a tu manera.

CARNE STANDARD (Elegir 3 opciones)

Chorizo criollo

Entraña

Churrasco

Pluma Ibérica

Brochetas de pollo

Surtido mallorquín (chistorra, longaniza, y butifarrones)

PESCADO STANDARD (Elegir 2 opciones)

Mejillones

Calamar

Sardinas

Langostino

Corvina

GUARNICIONES STANDARD (Elegir 3 opciones)

Patatas Asadas (VE)

Boniatos Asados (VE)

Tomates Provenzal (VE)

Parrillada de verduras (VE)

Mazorcas de Maíz (VE)

Selección de setas a la parrilla (VE)

Selección de ensaladas frescas (V)



CARNE PREMIUM (Mejora tu BBQ por 15€ por persona)

Secreto ibérico
Solomillo de cerdo ibérico
Presa ibérica
Chuletillas de cordero
Picaña
Muslo de pollo marinado

PESCADO PREMIUM (Mejora tu BBQ por 15€ por persona)

Langostinos
Almejas y berberechos
Dorada
Lubina
Cigala

CARNE DE LUJO (Mejora tu BBQ por 30€ por persona)

Lomo alto de ternera gallega
Picantón deshuesado
Solomillo de ternera
Chuletón T-Bone de vaca madurada

PESCADO DE LUJO (Mejora tu BBQ por 30€ por persona)

Bogavante
Rodaballo
Navajas y vieiras
Carabinero



MENÚS EJECUTIVOS

MENÚS EJECUTIVOS || 80 € por persona

(1 entrante, principal, y postre)

ENTRANTES

Ensalada de tomate & mozzarella, pesto y sorbete de albahaca
Gazpacho de aguacate, yogurt & lima
Ensalada quinoa con té matcha & remolacha en texturas (VE)
Salmón gravlax con eneldo, crème fraiche, naranja & germinados
Corazones de alcachofa con sala de queso azul y miel trufada
Partmentier de patata con huevo poché y sobrasada
Endivias braseadas con vino tinto, queso de cabra, y arándanos encurtidos
Suquet de pescado de roca

PRINCIPALES

Milhojas de verduras con reducción de vino y hierbas aromáticas (VE)
Risotto de setas crujientes de tupinambo
Curry verde con arroz salvaje (VE)
Presa ibérica con puré de boniato & chutney de fruta y especias
Lomo de atún con salsa de soja & sésamo con tubérculos glaseados
Confit de pato, texturas de apio-nabo y reducción de naranja || **Suplemento de +20 €**
Solomillo de ternera, cremoso de patata con salsa Periguex || **Suplemento de +20 €**
Rodaballo con salsa de azafrán, patató mallorquín y Pak Choi || **Suplemento de +20 €**

POSTRES

Chocolate en texturas con helado de vainilla
Tiramisú de cerveza negra con reducción de PX
Panna Cotta de coco con frambuesas & piel de lima
Tarta de zanahoria y crema de pistacho



MENÚS DE GALA

"Para elegir 1 entrante, 1 principal y un postre. Los menús se pueden ajustar con otros platos pagando por un suplemento."

GOURMET SYMPHONY || 145 € por persona

ENTRANTES

Salmón marmoleado con nori, pure de wasabi con aguacate, rábano encurtido y sorbete de lima

Tartaleta de cebolla caramelizada con cuajada de queso de cabra (v)

Tostada de terrina de codillo con jamón ibérico

PRINCIPALES

Lechona a baja temperatura con puré de coliflor asada y salsa de sidra

Caldereta de rape, su picada y su bisque emulsionada

Polenta con demi glace vegana y verduras de temporada (v)

POSTRES

Selección de postres del Chef

INDULGENCE UNLEASHED || 165 € por persona

ENTRANTES

Tataki de atún, wakame, candy de jengibre, aliño de yuzu y gelatina de ponzu

Chirivía confitada con puré de apio-nabo, manzana y láminas de apio (v)

Ravioli de rabo de toro en su jugo

PRINCIPALES

Magret de pato con puré de zanahoria y anís, dulce de membrillo a la naranja y salsa de café

Lubina con cremoso de coliflor, plancton y algas marinas

Gnocchi de calabaza con salvia, tomate cherry y salsa de avellanas (v)

POSTRES

Selección de postres del Chef

EPICUREAN DELIGHTS || 190 € por persona

ENTRANTES

Seta de cardo y trufas en su consomé

Cola de bogavante en suquet con hojas de capuchina y salicornia

Foie Grass con flor de hibisco

PRINCIPALES

Solomillo de ternera y cremoso de patata con salsa Peringuex

Risotto de setas, trufa, crujiente de tupinambo y hierbas aromáticas

Rodaballo con salsa Kimizu y huevas de esturión

POSTRES

Selección de postres del Chef



ÁLVARO SALAZAR** DEVORO || 350 € por persona

(Mínimo 20 comensales – máximo 65 comensales)

*“Para aquellos que buscan una experiencia gastronómica verdaderamente inmersiva, los invitamos a deleitarse con los exquisitos menús creados por nuestro renombrado chef Álvaro Salazar, único galardonado con 2** estrellas Michelin en las Islas Baleares. Su destreza culinaria se despliega sin límites, permitiendo una expresión culinaria libre, sin ataduras y comprometida con su entorno y raíces. El menú consta de 2 aperitivos, 1 entrada, 1 plato principal de pescado, 1 plato principal de carne, postre y petit fours.”*

ALBOR

Pato³

Bollito de porc negre

Ensalada de mariscos al “Palo cortado”

Almendra, picual & caviar

ZÉNIT

Denton y sus colágenos

Ternera braseada, remolacha y hierbas aromáticas

OCASO

La torrija de Sela con helado de mantequilla noisette

Petit Fours



MENÚ DE GALA NIÑOS

30 €/niño – selección máxima de 2 platos saldos + 1 postre

SALADOS:

Pechuga de pollo con salsa de setas y arroz

Salmon a la plancha con broccoli y arroz

Hamburguesa con queso y patatas fritas

Pasta al pesto

Pizza Margarita

DULCES:

Brownie de chocolate blanco con helado de vainilla

Gató de almendra con helado de almendra

Tarta de queso con frutos del bosque

Tarta de zanahoria con crumble de pistacho



RESOPÓN

SALADOS:

Cheeseburger – 6 €/unidad (mínimo 30 unidades)

Perrito caliente – 5 €/unidad (mínimo 30 unidades)

Bocadillo Ibérico – 7,50 €/unidad (mínimo 20 unidades)

Focaccia con tomates Provenzales, queso vegano & albahaca (VE)
5 €/unidad (mínimo 30 unidades)

Pizza Margarita 30cm – 20 € (mínimo 4)

Pizza BBQ 30cm – 25 € (mínimo 4)

Patatas Deluxe con sus salsas – 4,50 €/ración (mínimo 20 unidades)

DULCES:

(5 €/unidad - mínimo 20 unidades)

Porras rellenas de chocolate

Surtido de Doughnuts

Brownie de chocolate blanco



WINE PACKAGES

**Every package consists of the selection of three wines*

HARMONY RESERVES || 35 € per person

Sparkling: Mas Oliver, Chamcalet (Cava)

White: A Telleira (Ribeiro)

Rose: Sericis Pinot Noir, Murviedro (Alicante)

Tinto: Intramurs de Poblet, Abadía de Poble (Conca de Barberà)

BANQUET-BOUQUET EDITION || 50 € per person

Sparkling: Coquet, Mestres (Cava)

White: Albariño de Fefiñanes (Rías Baixas)

Rose: Rose d'une Nuit, Châteu La Coste (La Rioja)

Tinto: J.Palacios, Pétalos del Bierzo (Bierzo)

CELEBRATION CELLARS || 65 € per person

Sparkling: Rosat, Mestres (Cava)

White: Sons de Prades, Torres (Conca de Barberà)

Rose: Clarete, Vinos del Panorámico (Provence)

Tinto: Finca Martelo, Torre de Oña (La Rioja)



WINE LIST

SPARKLING WINE

Mas Oliver, Chamcalet (Cava) 9 €

Fresh, dry & green fruit

Coquet, Mestres (Cava) 18 €

Fresh, dry, herbs & brioche

Rosat, Mestres (Cava) 18 €

Fresh, dry & fruity

Brut Réserve, Billecart-Salmon (Champagne) 35 €

Creamy, complex, spiced, ripe white fruit & brioche

Brut Rosé, Billecart-Salmon (Champagne) 51 €

Fresh, rich & crispy

WHITE WINE

A Telleira (Ribeiro) 13 €

Fresh, youthfull & citrus notes

Albariño de Fefiñanes (Rías Baixas) 18 €

Fresh, crispy & Stone fruit notes

Sons de Prades, Torres (Conca de Barberà) 23 €

Fresh, spiced and stone & tropical fruits notes

Chardonnay Roure, Miquel Gelabert (Mallorca) 24 €

Ripen, dry & complex

ROSE WINE

Sericis Pinot Noir, Murviedro (Alicante) 14 €

Creamy, spiced & red fruit notes

Rose d'une Nuit, Château La Coste (La Rioja) 18 €

Fresh, youthful, citrus & berries notes

Clarete, Vinos del Panorámico (Provence) 18 €

Ripen, complex, citrus, red berries & spiced

RED WINE

Intramurs de Poblet, Abadía de Poblet (Conca de Barberà) 13 €

Ripen, rich, spice & red fruit notes

J. Palacios, Pétalos del Bierzo (Bierzo) 14 €

Enjoyable, fruity & spiced

Secret del Priorat, Torres (Priorat) 19 €

Deep, complex & red fruit notes

Finca Martelo, Torre de Oña (La Rioja) 24 €

Complex, spiced & red fruit notes



BARRA LIBRE

BARRA LIBRE STANDARD || 70 € por persona 2 horas (+30 € por hora extra)

Bombay Sapphire
Absolut
Bacardi White Label
Jameson
Sauza Blanco
Cerveza
Licor de hierbas mallorquinas
Selección de vinos
Refrescos
Agua

BARRA LIBRE PREMIUM || 85 € por persona 2 horas (+35 € por hora extra)

Tanqueray 10
Belvedere
Bacardi 8 yrs
Dalwhinnie 15
Patrón Silver
Cerveza
Licor de hierbas mallorquinas
Selección de vinos mallorquinas
Refrescos
Agua



