



**NiviaBorn**  
Boutique Hotel

En las alturas del paseo del Born puede deleitarse con la auténtica comida balear **en nuestro restaurante The Lounge, o en nuestras terrazas con espectaculares vistas a la Catedral de Palma.**

Ambiente muy agradable y tranquilo, ideal para disfrutar de una exquisita gastronomía mediterránea elaborada con productos de km 0 y ecológicos, que aportan un sabor espectacular a los platos.

Nuestros menús para grupo del Nivia Born Boutique Hotel no es solo buena cocina, es una experiencia memorable para recordar con amigos.

Paraires, 24  
07001 - Palma de Mallorca - Baleares (España)  
T+34 971 007 008 born@niviahotels.com

[niviabornboutiquehotel.com](http://niviabornboutiquehotel.com)



## Menús grupos pequeños 2021

# MENÚ 1

Cóctel de bienvenida con picada de surtido de quesos ecológicos y km.0 con confituras caseras, galletas marineras mallorquinas con ensaladilla de patatas eco poblera y croquetas de espinacas con salsa salad-cream.

### ENTRANTES A ELEGIR

Crema vichyssoise de la huerta mallorquina con tosta de queso mahonés.  
Hummus libanés de garbanzos con pan de pita.

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Caballa balear con bacón crujiente sobre col y boniato salteado y chutney de piña.  
Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza antigua y patatón arrugado de Sa Pobla con salsa de sobrasada.

### POSTRES CASEROS A ELEGIR

Cheesecake casera con salsa de frutos rojos y helado de vainilla artesano km.0.  
Gató de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km.0 y toffee.

### BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir: refresco, cerveza o copa de vino.

**35€**  
por persona

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).  
Opción de suplemento de 20€ por persona de barra libre.  
Opción DJ bajo petición.

Cóctel de bienvenida con picada de jamón ibérico ecológico y quesos ecológicos km.0 con pan y tomate ecológico, anchoas del Cantábrico y galletas marineras artesanas, km.0.

### ENTRANTES A ELEGIR

Crema de calabacín de la huerta con crujiente de ibérico ecológico.

Escalibada templada con pera asada a las hierbas dulces y queso mahonés curado.

### PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

Bacalao a la mallorquina al estilo del chef.

Solomillo de ternera con salsa de queso azul danés y patatón de Sa Roqueta.

### POSTRES CASEROS A ELEGIR

Cheesecake casera con salsa de frutos rojos y helado de vainilla artesano km.0.

Gató de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km.0 y toffee.

Dulces navideños.

### BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir entre refresco, cerveza o copa de vino y copa de cava.

**45€**

por persona

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).

Opción de suplemento de 20€ por persona de barra libre.

Opción DJ bajo petición.

## Menús grupos pequeños 2021

# Menú Finger Foods 1

Croquetas variadas.

Tortilla española.

Fingers de pollo con salsa salad-cream.

Tabla de quesos ecológicos km.0 con confituras caseras y galletas marineras km.0.

Jamón ibérico ecológico con pan de tomate.

Galletas marineras con sobrasada ecológica, km.0.

Galletas marineras con ensaladilla de patatas eco poblera.

Gató de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km.0 y toffee.

### BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir entre refresco, cerveza o copa de vino.

**35€**

por persona

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).

Opción de suplemento de 20€ por persona de barra libre.

Opción DJ bajo petición.

## Menús grupos pequeños 2021

# Menú Finger Foods 2

Tabla de quesos ecológicos km.0 con confituras caseras y galletas marineras km.0.

Jamón ibérico ecológico con pan de tomate.

Montaditos de salmón con frambuesa.

Montaditos de verduras y queso aromatizado con trufa.

Galletas con foie de pato y coulis de frutos rojos.

Tortilla española.

Croquetas variadas.

Galletas marineras con anchoas del Cantábrico, 00.

Ostras con leche de tigre.

Gató de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km.0 y toffee.

### BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir entre refresco, cerveza o copa de vino.

**45€**

por persona

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).

Opción de suplemento de 20€ por persona de barra libre.

Opción DJ bajo petición.

#### CONDICIONES PARA TODOS LOS MENÚS

**Reservas:** al teléfono del hotel y/o por mail hotel (971007008, born@niviahotels.com).

**Pago:** 50% al confirmar grupo/evento, el resto 5 días antes (con link Paygold que podemos crear fácilmente desde el hotel y es lo más seguro). Consumos extras se abonan el mismo día del evento directamente en el hotel.

**Cancelaciones y/o reducción de asistentes:** Hasta 15 días antes sin costes. De 15 a 5 días antes posible con 50% de descuento de lo contratado inicialmente. De 1 a 4 días antes no se permiten cambios.



**NiviaBorn**  
Boutique Hotel

Paraires, 24  
07001 - Palma de Mallorca - Baleares (España)  
T+34 971 007 008 born@niviahotels.com

[niviabornboutiquehotel.com](http://niviabornboutiquehotel.com)

