



*Bahía
Mediterráneo*



TOP RESTAURANT IN PALMA

DER PLACE TO BE IN PALMA

FIRST CLASS RESTAURANT IN EINER
FASZINIERENDEN LOCATION

GENIESSEN SIE IM EXKLUSIVEN RESTAURANT BAHÍA MEDITERRÁNEO
GESUNDE LOW CARB STERNEKÜCHE AUF HÖCHSTEM NIVEAU. PROBIEREN
SIE DEN GEGRILLTEN FISCH, DIE MEERESFRÜCHTE, DRY AGED BEEF UND
LECKERE VEGANE GERICHTE IM PERFEKT RESTAURIERTEM 30ER JAHRE
AMBIENTE. WILLKOMMEN AM PASEO MARÍTIMO IN PALMA DE MALLORCA.
ICH FREUE MICH AUF SIE!





DRY-AGED BEEF MEHR GESCHMACK
FÜR FEINSCHMECKER



*Bahia
Mediterráneo*
🌿

LACHS TERIYAKI BESTE QUALITÄT
PERFEKT ANGERICHTET



VORSPEISEN
GENUSS VON
ANFANG AN



AUS DEM MEER
AUF DEN PUNKT
GEGRILLT



SALAT VARIATIONEN
FRISCH GESUND
UND LECKER



BIO HÄHNCHEN
FRISCH AUS DEM
OFEN

BASIC APPETIZER

Gebratene Mandeln

Kroketten

Gilda (Spiess mit Oliven,
scharfer Paprika und
Sardellen)

8,50€

PREMIUM APPETIZER

(Flying-Buffer/1 Stück pro Pp.)

Knusprige Shrimps mit würziger Mayo

Kroketten

Brot mit iberischem Schinken

Tortilla (spanisches Omlette)

Andalusisches Gazpacho (vegan)

Nachos mit Guacamole (vegan)

Coca de verduras (Gemuese-Coca) (vegan)

Patatas Bravas a la Bahia (vegan)

4 Stueck 18€

8 Stueck 32€

Tapas

(zum Teilen in der Tischmitte/min. 20 PAX)

Tortilla (spanisches Omlette)

Jamon Iberico mit "Pa amb Oli"

Frittiertes Babytintenfisch mit schwarzem
Aioli

Kroketten

Gilda (Spiess mit Oliven, scharfer Paprika
und Sardellen)

Pimientos de padron

Patatas Bravas a la Bahia

Fleischklösse vom Rind mit Tomatensauce

48€



PREMIUM FINGERFOOD

Knusprige Shrimps mit würziger Mayo

Kroketten

Brot mit iberischem Schinken

Tortilla (spanisches Omlette)

Mini-Hamburger mit Käse, Salat und Sauce (Rind)

Tintenfischspiesse

Andalusisches Gazpacho (vegan)

Nachos mit Guacamole (vegan)

Coca de verduras (Gemuese-Coca) (vegan)

Patatas Bravas a la Bahia (vegan)

Falafel mit Tzatziki (vegan)

Cheese-Cake-Creme mit Crumble und Blaubeeren

64€

DELUXE FINGERFOOD

Langostinos Style „Lucy Wang“

Angus Beef Tartar

Tarta flambe mit Trüffel

Mini-Hamburger mit Käse, Salat und Sauce
(Rind)

Tomatensalat mit frischem Thunfisch

Hausgemachte Kroketten

Jamon ibérico mit pan cristal

Pulpo a la Gallega mit Kartoffeln

72€



MENÜ I

Vorspeise

Salat mit Avocado, Kirschtomaten und

Mozzarella

oder

Gebratene Calamari mit Wafu-Sauce und
Petersilie

Hauptgericht

Cock au vin mit Champignons und
Kartoffelpüree

oder

Teriyaki-Lachs mit Bimbi und Kartoffelpüree

Dessert

Cheese-Cake-Creme

oder

Schokoladen Brownie mit Passiosfrucht-Sorbet

64€

(Getränke nicht inbegriffen)

MENÜ II

Vorspeisen

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Avocado und Chili

oder

Ravioli mit Ricotta und Spinat, Abrieb von
der Zitrone und Salbeibutter

Hauptgericht

Rinderentrecôte mit Rotweinsauce und

Selleriepüree

oder

Oktopus nach galizischer Art mit La Vera

Paprika

Dessert

Crème Brulée mit Himbeer-Sorbet

oder

Mandeltorte mit Orangeneis

82€

(Getränke nicht inbegriffen)





MENÜ III

Vorspeise

Tomatensalat mit Burratine und Basilikum
oder
Wolfsbarsch-Ceviche mit
Avocado, Mango und Granatapfel

Hauptgericht

Rib Eye mit wildem Spargel und Chimichurri
oder
Gegrillter Wolfsbarsch mit Blumenkohlpüree und Zitronen-
Beurre-Blanc

Dessert

Mousse au chocolate mit Himbeeren
oder
Waldfrucht-Törtchen mit Creme

89€

(Getränke nicht inbegriffen)

MENÜ IV

Vorspeise

Tomaten-Sashimi mit Garnelen
oder
Rindertatar mit Cordoniz-Ei

Hauptgericht

Gratiniertes San-Pedro-Filet mit Tomaten-Estragon-
Ragu
oder
Rinderfilet mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Pimiento de
Padrón und Rotweinsauce

Dessert

Marinierte Feigen mit Mandelcreme und
Zitronensorbet
oder
Weiße Schokoladenmousse mit Passionsfrucht und
Mango

99€

(Getränke nicht inbegriffen)

MENÜ V

Vorspeise

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Trüffel
oder
Wolfsbarsch-Ceviche mit Mango, Granatapfel und
Koriander

Hauptgericht

Galizisches Rinderfilet mit grünem Spargel, Speck und Sauce
Béarnaise
oder
Steinbuttfilet mit Spinatpüree und weißer Trüffelsauce

Dessert

Marinierte Feigen mit Mandelcreme und Zitronensorbet
oder
Schokoladentörtchen mit Erdbeer- und gesalzenem
Karamell-Eis

128€

(Getränke nicht inbegriffen)



MENÜ VI

Vorspeise

Hummersalat mit 1000-Insel-Sauce und Mango
oder
Rindertatar mit pochiertem Ei

Zwischengang

Trüffelravioli in Parmesan-Sauce
oder
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Spinatcreme und Beurre Noisette

Hauptgericht

Nebraska-Rinderfilet nach Rosini-Art und grüner Spargel
oder
Marinierter schwarzer Kabeljau mit Misoauce und Erbsencreme

Dessert

Dessertvariation

159€

(Getränke nicht inbegriffen)

VEGANES MENÜ

Vorspeise

Tomatentatar mit geröstetem Brot
oder
Rote-Bete-Carpaccio mit Tofu

Hauptgericht

Glasierte Auberginen mit Misoauce und Misuna-Salat
oder
Gemüse-Tumbet
oder
Linguine-Nudeln mit getrockneten Tomaten und Basilikum

Dessert

Erdbeer-Gazpacho mit Minze und Zitronensorbet
oder
Sticky rice(Reis mit Kokos- und Mangomilch)

64€

(Getränke nicht inbegriffen)





GALA MENÜ

Kingcrab mit Cocktailsoße auf Eis

Pochiertes Freilandei mit Kartoffelmoussline und Osietra Imperial Kaviar

Grünes Gazpacho mit Canterlou-Melone und europäischem Hummer

Trüffel-Flammkuchen

Wagyu Beef A5 Kogashima und Pak-Choy

Himbeere, Blaubeere, Erdbeere auf Limettensaft

249€

(Getränke nicht inbegriffen)

GETRÄNKE

(1 Stunde – nur fuer
Gruppen < 50 PAX)

BASIC PAKET

Cava, Bier, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser und
Säfte.

15 €

PREMIUM PAKET

Weißwein: Vallobera (Viura, Rioja)

Rotwein: Vallobera crianza tinto (Tempranillo, Rioja)

Roséwein: Vallobera (Tempranillo y Viura, Rioja)

Cava: Blau de Mar

Erfrischungsgetränke, Bier, Mineralwasser und Säfte

18 €

FIRST CLASS WINE SELECTION

WE PROVIDE EXCELLENT WINES FROM THE BEST TERROIRS OF THE
WORLD



GETRÄNKE

(3 Stunden)

BASIC PAKET

Weißwein: Vallobera (Viura, Rioja)

Rotwein: Vallobera crianza (Tempranillo, Rioja)

Rosé Wein: Vallobera (Tempranillo y Viura, Rioja)

Cava: Blau de Mar

Bier, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser, Säfte,
Kaffee und Tee

48 €

PREMIUM PAKET

Weißwein: Joaquin Rebolledo (Godello, Valdeorras)

Rotwein: Viña Pomal

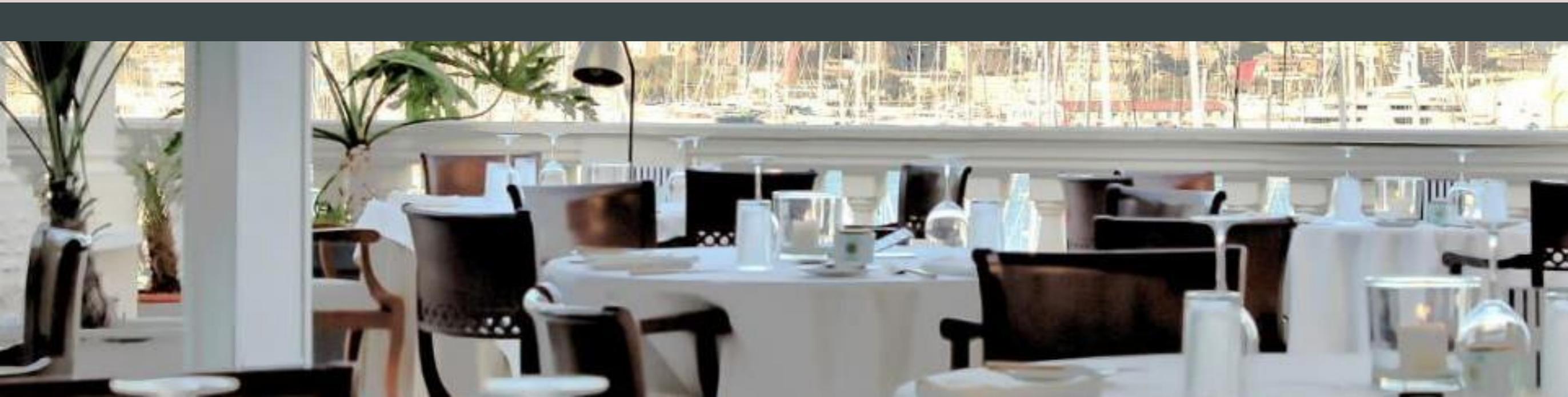
Rosé Wein: Can Vidalet (Merlot, C. Sauvignon & Syrah: Can
Vidalet)

Cava: Maria Casanovas Brut de Brut

Liköre: Mallorquinische Kräuter

Bier, Erfrischungsgetränke, Mineralwasser, Säfte, Kaffee
und Tee

55 €





OPEN BAR BAHIA

Club Basic (Longdrinks)

Absolut Vodka
J & B Whisky
Beefeater Gin
Brugal Rum

Weiß- und Rotwein, Nationalbier, Cava, Erfrischungsgetränke und Wasser

22,50€ pro Stunde (mínimum 30 PAX)

Club Premium

(Longdrinks)

Gray Goose Vodka
Johnny Walker Black Label Whisky
Hendricks & GVine Gin
Matussalem Rum

Weiß- und Rotwein, Nationalbier, Cava, Erfrischungsgetränke und Wasser

29€ pro Stunde (mínimum 30 PAX)



BAHIA DISCO CLUB

- Miete 500 €
- DJ 600 € für 1 Set von 3 Stunden (Stunde extra 90 €)
- Open Bar während des gesamten Aufenthalts (Preise auf der vorherigen Seite)



ANDERE DIENSTLEISTUNGEN

Testmenü

Zum Abendessen ab 75 Personen ist ein Testmenü für zwei Personen (inklusive Hauswein und Wasser) im Preis enthalten.

Kindermenü

Schnitzel mit Pommes und Eis

35 €

ZAHLUNGS KONDITIONEN

50% der Reservierung - Ein Termin gilt erst nach Zahlungseingang als gebucht.

50% 10 Tage vor dem Bankett.

Servicegebühr: 1,50 Euro pro Person



Lucy Wang
PUERTO PORTALS

ZHERO BEACH CLUB™

zhero™
PALMA

ZHERO
BOATHOUSE™

zhero™
★★★★
ISCHGL • KAPPL