



*Bahía  
Mediterráneo*

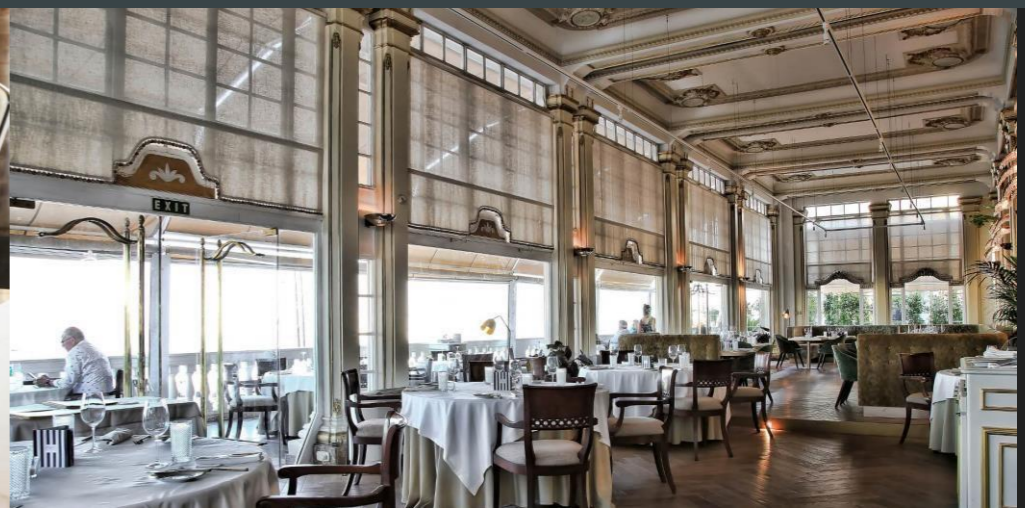


TOP RESTAURANT IN PALMA

# 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 Bahía (vegano)

4 piezas 18€

8 piezas 32€

## TAPAS

(se sirve en la mesa para compartir/mínimo  
20 PAX/rajon cena)

Tortilla española

Jamón ibérico con pan amb oli

Chipirones con aioli negro

Croquetas

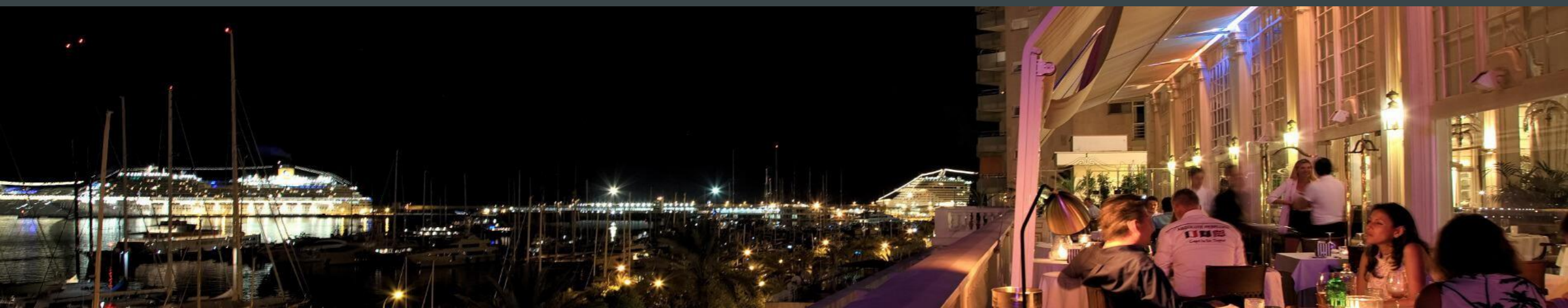
Gilda (pincho de aceituna, pimiento  
picante y anchoa)

Pimientos de Padrón

Patatas Bravas estilo Bahía

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 Osietra 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.

