SON JULIA
Country House & Spa
MALLORCA



Son Julia, situado en la campiña Mallorquina es una casa histórica construida en el siglo XV. Fue transformado en 2006 en uno de los primeros alojamientos boutique de la isla y retiene todavía su ambiente de elegancia y tranquilidad. La casa dispone de 32 habitaciones y suites algunas con terrazas, jardines privados y balcones, con dormitorios espaciosos y cada uno decorado individualmente.
Los jardines tienen más de 300 años de antigüedad, y las terrazas y patio ofrecen lugares idóneos para eventos.

¡Esperamos poder darles la bienvenida!

Son Julia, located in the idyllic countryside of Mallorca, is a historic manor house built in the 15th century was transformed in 2006 into one of the first boutique rural houses in Mallorca, it still retains its atmosphere of elegance and tranquility. The hotel with its stunning rooms and grounds offers facilities for the most discerning guests. With its beautiful and romantic 300 year old gardens, terraces, patio, and estate filled with fragrant citrus trees and vineyard, this boutique hotel offers many options for individual guests and families, making it the perfect place to hold a wedding or private event. With 32 charming individually designed rooms and impressive suites, some with private balconies and terraces, spacious bathrooms and tranquil countryside views offering guests elegance and comfort while retaining the peacefulness of a country estate.

We look forward to welcoming you!

Cóctel de bienvenida
Welcome cocktail

*5 aperitivos a elegir / **please choose 5 appetisers*

Brocheta de pollo satay con salsa de soja y sésamo
Satay chicken skewer with soya sauce and sesame

ଌ

Tartar de salmón con pepino, aguacate y caviar
Salmon tartar with cucumber, avocado and caviar

ଌ

Gazpacho de melocotón con gamba marinada
Peach gazpacho with marinated prawns

ଌ

Quiche de jamón ibérico con cebolla confitada
Iberian ham and onion quiche

ଌ

Maki de verduras con cremoso de aguacate y wasabi
Vegetable maki with creamy avocado and wasabi

ଌ

Bruschetta de salmon ahumado con pico de gallo
Smoked salmon bruschetta with pico de gallo

ଌ

Brocheta de tomate y mozzarella con pesto de albahaca
Tomato and mozzarella skewer with basil pesto

ଌ

Brocheta de cordero con verduras y salsa teriyaki
Lamb skewer with vegetables and teriyaki sauce

ଌ

Croqueta de pulled pork con mayonesa kimchi
Pulled pork croqueta with kimchi mayonnaise

ଌ

Tataki de salmon con salsa asiática
Salmon tataki with Asian sauce

---

1 aperitivo servido pp. Duración 1 hr / *1 appetizer served pp. Duration 1 hr*
19€pp

Menu I

(elegir 3 platos / *please choose 3 courses*)

Ensalada de cogollos de Tudela con peras, pollo al cúrcuma y salsa césar
Romaine lettuce salad with pears, turmeric chicken and Caesar sauce

O

Crema de calabaza con setas y tosta de mascarpone
Cream of pumpkin soup with mushrooms and mascarpone toast

Dorada a la plancha con ñoquis, espárragos,
picadillo de tomates secos y clilantro
Grilled sea bream with gnocchi, asparagus, dried tomatoes and coriander

O

Pechuga de pollo campero rellena de setas y foie con patató salteado
Chicken breast stuffed with mushrooms and foie gras with fried potatoes

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Chocolate brownie with vanilla ice cream

O

Crema catalana con lavanda y frutos rojos
Lavender crème brûlée with forest berries

55,00 € pp

Menu II

(elegir 3 platos / *please choose 3 courses*)

Ensalada de burrata con variación de tomates, canónigos y tierra de aceitunas
Burrata with mixed tomatoes, lamb´s lettuce and olive crumble

O

Tartar de salmon y aguacate con alcaparrones y aliño asiático
Salmon and avocado tartar with capers and an Asian dressing

Merluza con patata escalivada y salsa bilbaína
Hake with roasted potatoes and bilbaina sauce

O

Lomo de ternera con risotto de setas y jugo de carne
Beef loin with mushroom risotto and gravy

Culán de chocolate con sorbete de frambuesa
Molten chocolate cake with raspberry sorbet

O

Tatín de manzana con helado de canela
Apple tart tatín with cinnamon ice cream

62,00 € pp

Gala Menu I

(elegir 3 platos / *please choose 3 courses*)

Burrata artesanal con variedad de tomates y canónigos
Local burrata with assorted tomatoes and lamb´s lettuce

O

Timbal de foie gras con texturas de manzana ácida y bizcocho de remolacha
Foie gras with acid apple textures and beetroot sponge cake

Tournedó de solomillo con bouquet de verduras y salsa de setas
Beef tenderloin with bouquet of vegetables and wild mushroom sauce

O

Rodaballo a la parrilla con risotto de aceitunas y zanahoria baby
Grilled turbot with olive risotto and baby carrots

Tatín de manzana con helado de canela
Apple tarte tatin with cinnamon ice cream

O

Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla
Chocolate brownie with walnuts and vanilla ice cream

Precio/*Price:* 80€ pp

Gala Menu II

(elegir 3 platos / *please choose 3 courses*)

Carpaccio de solomillo con virutas de pecorino romano y aliño cítrico
Beef carpaccio with Pecorino Romano and citrus dressing

O

Ensalada de bogavante con carpaccio de pepino y vinagreta de orejones
Lobster salad with cucumber carpaccio and apricot vinaigrette

Lomo de rape relleno de foie gras y envuelto en ibéricos,
bolas de patata y calabaza
Monkfish filled with foie and wrapped in Iberian ham,
with potato and pumpkin

O

Pierna de cordero Mallorquín deshuesado con patata confitada
y jugo de oporto rojo
Leg of Mallorca lamb with potato confit and red Oporto sauce

Coulant de chocolate con sorbete de mandarina y frutos rojos
Chocolate coulant with mandarine sorbet and red berries

O

Mousse de chocolate blanco y mango con caviar de fresas
White chocolate and mango mousse with strawberry caviar

Precio/ *Price*: 90,00 €

Menú niños
Children´s Menu

Croquetas de jamón y pollo
Ham and chicken croquettes 10,00 €

Palitos de pescado con verduras y papatas fritas
Fish fingers with vegetables and French fries 10,00 €

Hamburguesa con patatas fritas
Hamburger with French fries 13,00 €

Spaghetti, penne o raviolis de ricota con salsa
Spaghetti, penne or ricotta raviolis with sauce 12,00 €

- Bolognese
- Napolitana
- Carbonara

Nugets de pollo con patatas fritas
Chicken Nuggets with French fries 12,00 €

Pescado del día con verduritas
Fish of the day with vegetables 16,00 €

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas
Grilled chicken breast with French fries 13,00 €

Crêpe con nata, chocolate y helado de vainilla
Crêpe with cream, chocolate and vanilla ice cream 8,00 €

Variación de helados y sorbetes
Varied ice creams and sorbets 3,50 €

Paellas

Ideal para una cena de bienvenida o almuerzo en la piscina
Perfect for a welcome dinner or lunch at the pool

Paella de pollo *Chicken paella*	28,00 €
Paella de verduras *Vegetable paella*	25,00 €
Paella de marisco *Seafood paella*	30,00 €
Paella mixta (carne y pescado) *Mixed paella (meat & fish)*	28,00 €

Precio pp / *Price pp*

Buffet Mediterráneo
Mediterranean Buffet

Se puede servir en las piscinas o restaurante (mínimo 40 personas)
Possible at the pool or restaurant (Minimum 40 guests)

Estación de ensaladas, crudités, encurtidos y aliños
Salad station, crudités, pickles and dressings
Ensalada de tomates, mozzarella y albahaca fresca
Assorted tomato salad with mozzarella and fresh basil
Ensalada césar con pollo campero y parmesano
Caesar salad with free range chicken and parmesan
Ensalada de piña con salsa rosa
Pineapple salad with prawns and rose sauce

Starters

Salmón marinado con hinojo y crema de queso
Marinated salmon with fennel and cream cheese
Vitello tonatto con mahonesa de atún y gajos de lima
Vitello tonatto with tuna mayonnaise and lime wedges
Tortilla de boniato con alioli de hierbas
Sweet potato tortilla with herb alioli
Bruschetta de tomate, Cebolla roja y aceitunas
Tomato bruschetta, red onion and olive
Embutidos ibéricos, tomate de ramaillet y aceitunas
Iberian cold meats, Mallorcan tomatoes and olives

Soups

Sopa de calabaza y jengibre con picatostes
Pumpkin and ginger cream soup with croutons
Gazpacho Andaluz con su guarnición
Andalusian gazpacho with garnish

Main Course

Dorada a la plancha con pisto Manchego
Grilled sea bream with Manchego ratatouille
Salmón en salsa de puerros y salteado de espinacas
Salmon in leek sauce with sautéed spinach
Picatta de pularda al parmesano con tomates, aceitunas y alcaparras
Chicken picatta with Parmesan, tomatoes, olives and capers
Lomo de ternera con puré trufado y salsa Oporto
Beef loin with truffle puree and Oporto sauce

Desserts

Tarta de zanahoria y nueces
Carrot cake with walnuts
Crema Catalana con frutos rojos
Crème bruleé with red berries

Panna cotta con culis de mango
Panna cotta with mango coulis
Tarta de chocolate con salsa de naranja
Chocolate cake with orange sauce
Selección de quesos y confituras
Cheese platter with marmalades
Frutas frescas cortadas
Fresh fruit

Price: 75,00 €

Buffet Mallorquín
Mallorcan Buffet

Se puede servir en las piscinas o restaurante (mínimo 40 personas)
Possible at the pool or restaurant (Minimum 40 guests)

Estación de ensaladas, crudités, encurtidos y aliños
Salad station, crudités, pickles and dressings
Ensalada de garbanzos con trampó y atún
Chickpea salad with peppers, onions and tuna
Ensalada de patata con escalivada y pincho de queso Mahonés
Potato salad with Mahon cheese skewer
Ensalada de tomates, bacalao confitado y aceitunas negras
Tomato salad, cod confit and black olives

Entrantes / *Starters*
Espárragos con jamón y pico de gallo
Ham with asparagus and pico de gallo sauce
Puerros a la parrilla con romesco
Grilled leeks with romesco red pepper and nut sauce
Salpicón de marisco
Sea food cocktail
Palitos crujientes de sobrasada y piñones
Crunchy Majorcan 12obrasada pork sticks and pine nuts
Embutidos y quesos mallorquines
Cold meats and local cheeses

Sopas / *Soups*
Crema de calabaza con picatostes
Pumpkin cream soup with croutons
Gazpacho de melocotón con gamba marinada
Peach gazpacho with marinated prawns

Principales / *Main Courses*
Lubina a la plancha con tumbet mallorquín
Grilled sea bass with "tumbet"
Merluza gratinada con alioli y salteado de gírgolas
Hake au gratin with aioli and sautéed oyster mushrooms
Lechona asada con patató salteado y jugo de romero
Suckling pig with sautéed potatoes and rosemary gravy
Pierna de Cordero con espinacas, pasa y piñones
Leg of lamb with spinach, raisins and pine nuts

Postres / *Desserts*

Gató Mallorquín con crema de vainilla
Majorcan almond cake with vanilla cream
Cremadillos de higos y orejones
Fig and dried apricot pastries
Tatín de manzana con frutos secos
Apple tart with dried fruits
Arroz con leche caramelizada
Caramelized rice pudding
Selección de quesos nacionales
Selection of national cheeses
Frutas frescas cortadas
Fresh fruit

Price: 75,00 €

Bebidas bienvenida
Welcome drinks

Welcome I

Cava Duc de Foix, cerveza Ambar, refrescos, zumo de naranja, agua

Duc de foix cava, Ambar beer, soft drinks, orange juice, water

30.00 € (pp/hora / pp/hr)

Welcome II

Cava Duc de Foix, cerveza Ambar, refrescos, Sanz Rueda Verdejo, Antaño D.O. Rioja, zumo de naranja, agua

Duc de foix cava, Ambar beer, soft drinks, Sanz Rueda Verdejo white wine, Antaño D.O. Rioja red wine, orange juice, water

33.00 € (pp/hora / pp/hr)

Bebidas cena
Dinner drinks

Servido durante la cena (2 horas)
Served for the duration of the dinner (2 hours)

Agapanto Package

Cava/*sparkling wine*: Duc de Foix Brut, D.O Cava
Blanco/*white wine*: Sanz Rueda, verdejo, D.O Rueda
Tinto/*red wine*: Antaño D.O. Rioja, tempranillo
Agua y refrescos / *water, soft drinks*
48.00€ pp

Sa Magrana Package

Cava/*sparkling wine*: Duc de Foix rosé, Trepat D.O. Cava
Blanco/*white wine*: Son Julia, Prensal, Chardonnay,
Vi de la terra Mallorca
Tinto/*red wine*: Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah
D.O. Binissalem
Agua y refrescos / *water, soft drinks*
56.00€ pp

Son Julia Package

Cava/*sparkling wine*: Moet Chandon Imperial A.O.C Champagne
Blanco/*white wine*: Son Prim Blanc, Merlot, D.O Sencelles
Tinto/*red wine*: Macià Batle 1856, Manto Negro, Cabernet, Merlot, Syrah
D.O. Binissalem
Agua y refrescos / *water, soft drinks*
68.00€ pp

Barra libre I / *Open Bar I*

Smirnoff vodka, J&B whiskey, Beefeater Ginebra, Ron Bacardi, cerveza Ambar, vino blanco Son Julia, refrescos y agua.
Smirnoff vodka, J&B whiskey, Beefeater gin, Bacardi rum, Ambar beer, Son Julia white wine, Soft drinks and water.
35€ (pp 1 hr). Por hora adicional 20€pp. Gasto mínimo/hr 300€.
35€ (pp 1 hr) Per additional hour: 20€ per person with a minimum expenditure of 300€ per hour

Barra libre II / *Open Bar II*

Absolut vodka, J&B whiskey, Ginebra Puerto de Indias, Barceló añejo, cerveza Ambar, vino blanco Son Julia, refrescos y agua.
Absolut vodka, J&B whiskey, Puerto de Indias gin, Barceló dark rum, Ambar beer, Son Julia white wine, Soft drinks and water.
38€ (pp 1 hr). Por hora adicional 20€pp. Gasto mínimo/hr 300€.
38€ (pp 1 hr) Per additional hour: 20€ per person with a minimum expenditure of 300€ per hour

Cócteles / *Cocktails*

Suplemento pp 7€/hr (2 cócteles a elegir)
Supplement pp 7€/hr (choice of 2 cocktails)

- Los precios de la comida y bebidas incluyen el 10% IVA.
  Please note that all food and beverage prices include 10% VAT.
- Los refrescos incluyen Coca Cola, Fanta limón, Fanta naranja y tónica
  Our soft drinks include Coca Cola, Fanta lemon, Fanta orange & tonic
- Si se sirve comida en las piscinas se usará vajilla desechable y vasos de metacrilato
  If food is served at the pools disposable plates and acrylic glasses will be used

Espacios / *Event spaces*

Salón Oriental & Terraza

El Salón Oriental puede albergar a 80-110 invitados para un banquete. Con su espectacular estilo árabe dorado, gran candelabro y espejos es nuestra sala más romántica. También dispone de una terraza ideal para una cena (60 personas), o para los canapés.

The Salon Oriental can host a maximum of 80-110 guests for a banquet, and with its spectacular Arabic carvings and tapestries it is our most romantic room. This ballroom also has a large private terrace overlooking our vineyards and the countryside, it is perfect for having a dinner or canapés.







Salón Solinit

Un amplio espacio con un bar de mármol y decorado con obras de arte bajo una impresionante cúpula de cristal. Es un lugar perfecto para tomar el aperitivo, cena o celebrar una fiesta.

A spacious room with a marble bar and featuring works of art, it seamlessly melds with an intricate crystal cupola to give the room an open light space, perfect for an aperitif, welcome drink or the party.



Piscina Mandarina & Terraza

Con vistas sobre los jardines esta
Terraza es perfecta para una cena
Buffet o bebidas de bienvenida.

With views over the swimming pool and gardens, the terrace can be used for welcome drinks or for a buffet dinner.



Patio de los Naranjos

Un patio con encanto para cócteles y canapés.

A charming patio filled with orange trees, ideal for cocktails and canapés.



Restaurante Sa Magrana & Terraza

Nuestro restaurante ofrece un lugar acogedor con un interior moderno y una terraza amplia con vistas sobre el viñedo. Ambos espacios están conectados con puertas de cristal.

Our restaurant offers a modern cosy interior covered with typical sandstone arches and glass doors opening onto the terrace which overlooks the vineyard. Both these spaces can be connected by opening the glass doors



Jardines & Fuente
Gardens & fountain courtyard

Un precioso jardín para un aperitivo o el patio de la entrada con las mesas alrededor de la fuente para la cena.

A beautiful, rambling garden with winding paths and hidden corners perfect for cocktails or the fountain courtyard for dinner.







Capacidades
Capacities

Ubicación ***Location***	**Tamaño** ***Size***	**Cócteles** ***Cocktails*** 	**Banquete** ***Banquet*** 	**Teatro** ***Theatre*** 	**U-Shape** 	**Aula** ***Class-Room*** 
Salón Oriental (1ª planta / *1st floor*)	250 m² 6 m techo / *ceiling height*	200	110	150	100	100
Salón Oriental Terraza (1ª planta / *1st floor*)	250 m²	100	70	60	/	/
Piscina Mandarina& terraza *Mandarina Pool & Terrace* (1ª planta / *1st floor*)	180 m²	100	60	/	/	/
Patio los Naranjos *Orange Patio* (planta baja / *ground floor*)	250 m²	200	110	/	/	/
Salón Solinit (planta baja / *ground floor*)	200 m² 3 m techo / *ceiling height*	120	100	100	40	60
Fuente *Fountain Courtyard* (planta baja / *ground floor*)	350 m²	200	200	/	/	/
Sa Magrana Restaurant (planta baja / *ground floor*)	150 m²	90	40	/	/	/
Sa Magrana terraza Sa Magrana restaurant terrace (planta baja / *ground floor*)	250m²	110	60	/	/	/

Instalaciones estándar
Standard facilities

- ✓ Aire acondicionado
  Air-Conditioning
- ✓ WIFI
- ✓ Pantalla & proyector
  Screen & projector

- El número de opciones para el montaje de eventos depende del tipo de evento (buffet, menú, tipo de sillas/mesas).
  The number of available seating and options may vary depending on type of event (buffet, menu, type of tables/chairs). .
- Habra un cargo adicional para el montaje de la ceremonia y cena si se usa el mobiliario de Son Julia (incluye sillas con fundas color crema, mesas redondas de 8-10 personas, manteles, cubiertos y vajilla) de 25€pp.
  Please note that there will be a surcharge for the set-up of the wedding ceremony space and dinner space if using the venue´s furniture (includes chairs with cream covers, round tables for 8-10 guests, tableware etc) of 25€p.
- Música esta permitida en espacios exteriores hasta las 23:00 de máximo 85 decibelios, no esta permitido un DJ o banda en el exterior. A partir de las 23:00 la fiesta debe ser dentro del hotel.
  Please note that music is permitted in exterior spaces until 23:00 (maximum 85 decibels) and no DJ/live band. After 23:00 the party must be held inside.

Exclusividad
Exclusive Booking

5.000m2 incluyendo 32 habitaciones:
5.000 m² including 32 rooms:
7 Superior, 8 Superior Terrace, 5 Deluxe, 6 Deluxe Superior, 2 Junior Suites, 1 Suite Junior Deluxe, 4 Junior Suite Terrace & 1 Comfort Suite

Mes / *Month*	**Estancia mínima / *Minimum stay***	**Precio/noche *Price/night***
Marzo & Noviembre *March & November*	2	10.500€
Abril, Mayo, Junio (primer fin de semana), Septiembre (último fin de semana) & Octubre *April, May, June (1st weekend), September (las weekend), & October*	3	28.000€
Julio (primera semana) *July (first week)*	4	38.500€

Y un gasto mínimo en comida & bebidas de 30.000€ durante los días de exclusividad. Esta cantidad debe ser pre-pagada por los anfitriones.
Plus 30.000€ minimum expenditure on Food & Drinks during the exclusive rental, this amount is pre-paid by the person hosting the event.

No celebramos eventos en exclusiva en Agosto.
Please note that we do not host exclusive groups August