



Son Julia Country House está situado en la campiña Mallorquina, y es un impresionante boutique hotel situado en una exquisita mansión del siglo XV con un ambiente de elegancia y tranquilidad. Con sus encantadores habitaciones ofrece lo último en tecnología para el huésped. Rodeado de preciosos y románticos jardines de 300 años de antigüedad, terrazas y patio, y campos llenos de cítricos y palmeras, este pequeño hotel ofrece muchas actividades para sus huéspedes, siendo el lugar perfecto para su boda o evento privado.

El hotel cuenta con 32 habitaciones y suites individualmente diseñados, algunos con balcón y terraza privada, baños de mármol y ofrece a sus huéspedes lo mejor en tecnología, elegancia y confort reteniendo la paz y tranquilidad de un retiro en la campiña Mallorquina.

Aperitivos

Brocheta de pollo satay con Salsa de Soja y sésamo

Espuma de foie con confitura de piña y cardamomo

Tártaro de salmón y pepino con aguacate y caviar

Gazpacho de melocotón con gambas marinadas

Quiche de jamón ibérico y cebolla confitada

Maki de verduras con gelatina de jengibre y wasabi

Bruschetta de salmón ahumado con pico de gallo

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto de albahaca

Brocheta de cordero con verduras y salsa teriyaki

Tartaleta de bacalao con tomates secos y aceitunas

Chupachups de maracuyá y chocolate negro

1 hora

Selección de 5 aperitivos diferentes: 19.00€ por pers. Selección de 10 aperitivos diferentes: 36.00€ por pers.

Menú de Gala I

Bisque de cangrejos de río y gambas con su tosta y su vianda

8003

Tournedó de solomillo con bouquet de verduras y salsa de ceps

8003

Lingote de chocolate y turrón con frutas del bosque

Precio: 60.00€

Menú de Gala II

Timbal de foie envuelto en texturas de manzana acida y bizcocho de romero

8003

Rodaballo a la parrilla con risotto de aceitunas y zanahoria baby

Brownie de chocolate con nueces y helado de leche merengada

Precio: 65.00

Menú de Gala III

Canelón relleno de aguacate, gambas y vinagreta de fruta de la pasión

മാരു

Lomo de rape relleno de foie y envuelto en ibéricos, bolas de patata y calabaza

8003

Coulant de chocolate servido con sorbete de mandarina y frutos rojos

Precio: 75.00€

Menú de Gala IV

Ensalada de bogavante con carpaccio de pepino y vinagreta de orejones

8003

Pierna de cordero lechal deshuesado con patata confitada y jugo de oporto rojo

8003

Mousse de chocolate blanco y mango con caviar de fresas

Precio: 90.00€

Menú de Gala Vegetariano

Burrata artesanal con variedad de tomates, albahaca fresca y canónigos

Raviolis de setas con espinacas y tomate seco

8008

Templado de fresas al balsámico con chocolate blanco

Price: 50,00 €

Menú de Gala Vegano

Gazpacho con won ton de pera y berenjena

Wok de verduras con fideos de arroz y aliño Asiático

8008

Carpaccio de piña al ron con frutos rojos

Price: 50,00 €

Menú Niños

Croquetas de pollo y jamón 9,00€

Palitos de pescado con verduras y arroz 10,00€

Nuggets de pollo con patatas fritas 10,00€

Penne, spaghetti o raviolis de ricota con salsa: **10,00€** Napolitana, Boloñesa, Carbonara

8003

Hamburguesa de ternera con patatas fritas **11,00€**Pescado del día a la plancha con verduritas de temporada **13.00€**Pechuga de pollo a la plancha con patatas **11,00€**

8003

Crepes con nata, chocolate y helado de vainilla 8,00€

Corte de helado variado con barquillo 5,50€

Helados y sorbetes varios 3,50€

Buffet Mediterráneo (min.40 pax)

Estación de ensaladas, crudités, encurtidos y aliños Ensalada de tomates, mozzarella y albahaca fresca Ensalada César con pollo campero y parmesano Ensalada de piña, gambas y salsa rosa

Entrantes

Salmón marinado en casa, hinojo y crema de queso Vitello tonatto con mahonesa de atún y gajos de lima Tortilla de boniato con aioli de hierbas Bruschetta de tomate, cebolla roja y aceitunas Embutidos ibéricos, tomate de ramaillet y aceitunas

Sopas

Sopa de espárragos trigueros con virutas de jamón Gazpacho andaluz con su guarnición

**** Principales

Dorada a la plancha con pisto Manchego Salmón en salsa de puerros y salteado de espinacas Picatta de pularda al parmesano con tomates, aceitunas y alcaparras Lomo de ternera con puré trufado y salsa de oporto

Postres

Tarta de zanahoria y nueces Crema catalana con frutos rojos Panna cotta con culis de mango Tarta de chocolate con salsa de naranja Selección de quesos y confituras Frutas frescas cortadas

Precio: 65.00€

Buffet Mallorquín (min.40 pax)

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños Ensalada de garbanzos con trampó y atún Ensalada de patata con escalibada y pincho de queso Mahonés Ensalada de tomates, bacalao confitado y aceitunas negras

**** Entrantes

Espárragos con jamón y pico de gallo Puerros a la parrilla con romesco Salpicón de mariscos Palitos crujientes de sobrasada y piñones

Embutidos y quesos mallorquines

Sopas

Crema de calabaza con picatostes Gazpacho de melocotón con gamba marinada

Principales

Lubina a la plancha con tumbet mallorquín Merluza gratinada con aioli y salteado de gírgolas Lechona asada con patató salteado y jugo de romero Pierna de cordero con espinacas, pasas y piñones

Postres

Gató mallorquín con crema de vainilla Cremadillos de higos y orejones Tatín de manzana con frutos secos Arroz con leche caramelizado Selección de quesos nacionales Frutas frescas cortadas

Precio: 65.00€

Buffet BBQ (min.40 pax)

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños Ensalada de patata, cebolla roja y bacón Ensalada Waldorf con manzana y nueces Ensalada griega con queso feta y aceitunas Rostbeef con salsa tártara

Entrantes

Champiñones marinados con cilantro
Espárragos con salmón ahumado y vinagreta
Ensaladilla rusa con atún y huevo
Guacamole con totopos de maíz
Embutidos y quesos nacionales

Sopas

Sopa de cebolla tostada con pan frito Sopa de melón con picho de jamón

Principales

Dorada
Salmón
Entrecotte
Costillas de cerdo
Pechuga de pollo
Brochetas de cerdo marinada
Chorizo criollo

Guarniciones

Patata asada con queso de hierbas Verduras a la parrilla Tomate a la provenzal Mazorca de maíz

Salsas

Pimienta verde, roquefort, azafrán, mostaza antigua y jugo de carne

Postres

Brownie de chocolate con nueces y frutos rojos
Tarta de zanahoria glaseada con pistacho
Crema catalana con frutos rojos
Panna cotta con culis de mango
Selección de quesos y confituras
Frutas frescas cortadas

Precio: 65.00€

Aperitivo Bebida

Aperitivo I : Son Julià

Cava Duc de Foix, Cerveza Estrella, Refrescos, Zumo de naranja, Agua

28.00 € (por persona y hora)

Aperitivo II: Son Julià

Cava Duc de Foix, Cerveza Estrella, vino blanco Son Julia y vino tinto Roureda Refrescos, Zumo de naranja, Agua 32.00 € (por persona y hora)

Paquetes de vino

Paquete Agapanto

Cava: Duc de Foix Brut, D.O Cava

Vino Blanco: Son Julia; Prensal, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca **Vino Tinto**: Roca I Mora, DO Catalunya, Garnacha, tempranillo

Agua, refrescos y café

33.00€ por persona

Paquete Las Bóvedas

Cava: Duc de Foix rosado, Trepat D.O. Cava **Vino Blanco**: Bellorí, verdejo 100%, D.O. Rueda

Vino Tinto: Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem

Agua, refrescos y café

40.00€ por persona

Paquete Son Juliá

Cava: Moet Chandon Imperial A.O.C Champagne **Vino Blanco**: Pardevallés Albarín D.O. Tierra de León

Vino Tinto: Maciá Batle Crianza Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem

Agua, refrescos y café

59.00€ por persona

Barra Libre

Barra Libre I

Smirnoff vodka, J&B whiskey, ginebra Beefeater, Ron Bacardi, cerveza, vino blanco Son Julia Refrescos y agua.

35.00 € (por persona para 1 hora)

Cada hora adicional: +20,00 € / pers

Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora

Barra Libre II

Absolut vodka, J&B whiskey, ginebra Puerto de Indias, Barceló ron añejo, cerveza, vino blanco Son Julia Refrescos y agua.

38.00 € (por persona para 1 hora)

Cada hora adicional: +20,00 € / pers

Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora

Barra Libre Mallorquina

KM.1 Vodka, KM.1 Ginebra, KM.1 ron añejo, cerveza, refrescos, vino blanco Son Julia y agua

43.00 € (por persona para 1 hora)

Cada hora adicional: +20,00 € / pers

Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora

10% IVA incluido en todos los precios de bebidas y comida.

Salones para eventos

Salón Oriental & Terraza

El precioso salón oriental puede albergar de 80 a 110 invitados, y con su espectacular estilo árabe es una de nuestras salas más románticas. La terraza tiene vistas sobre el campo y nuestro viñedo, es perfecto para servir el aperitivo o la cena para 60 invitados.



Bar Solinit

Decorado en colores oscuros y con sofás de cuero, un bar de mármol y decorado con obras de arte contemporáneo de un artista local, bajo una impresionante cúpula de cristal, un lugar perfecto para tomar el aperitivo, hasta 120 invitados.



Mandarina Bistro & Terraza

Junto a la piscina pequeña, que puede utilizarse para la ceremonia o como un lugar ideal para barbacoas y aperitivos para hasta 60 invitados.



Patio de Los Naranjos & Bodeguita

Un patio con encanto para empezar banquetes o fiestas con el aperitivo para hasta 120 invitados. La Bodeguita, situada en el mismo patio se puede usar para una cena íntima para hasta 20 personas.





El Jardín & Patio central

Un precioso jardín para ceremonias hasta 110 invitados. O el Patio central para hasta 150 invitados para una ceremonia o cena.





Capacidades

Lugar	Medidas	Recepción	Banquete	Teatro	Forma U	Aula
Salón Oriental (1st planta)	250 m ² 6 m techo	200	110	150	100	100
Salón Oriental Terraza (1 st planta)	250 m ²	100	60	60	/	/
Sunset Pool & Grill Terrace (1st planta)	180 m ²	110	60	/	/	/
Orange Patio (planta baja)	250 m ²	120	/	40	/	/
La Bodeguita (planta baja)	40 m ² 3,5 m techo	20	20	20	/	16
Bar Solinit (planta baja)	200 m ² 3 m techo	120	80	100	40	60
Patio central (planta baja)	350 m ²	150	150	/	/	/
Las Bóvedas Restaurante (interior)	150 m²	90	40	90	40	80
Las Bóvedas Restaurante Terraza	250m ²	70	70	100	60	90

Equipamiento:

- ✓ Aire acondicionado
- ✓ Internet
- ✓ Sistema de sonido
- ✓ Espacio de exposición
- ✓ Equipo Audio-Visual
- > Las opciones de número de asientos puede variar dependiendo del tipo de evento (buffet, menu, montaje de mesas/sillas).
- > Se cobrará un recargo adicional para el montaje de la ceremonia (incluye cubre sillas y mesa de altar) que depende del número de invitados.

Hotel en Exclusividad

32 habitaciones de categorías; 7 Superior, 8 Superior Terraza, 5 Deluxe, 4 Deluxe Superior, 3 Junior Suite, 4 Junior Suite Terraza & 1 Grand Suite.

Mes	Mínimo noches	Tarifa por noche €
Marzo & Noviembre	2	9.500
Abril, Mayo, Junio,	3	20.000
Septiembre, & Octubre		

Se requiere un gasto mínimo de 4.000 € al día durante la estancia en bebida y comida (no incluyendo el evento de la boda – bebidas, aperitivos, cena, barra libre etc).

Hay un cargo de 25 € por persona por el montaje de las áreas de ceremonia y cena si se utiliza el mobiliario del hotel (sillas, cubiertas color crema, mesas de comedor, mesas de cóctel, etc.). también es posible alquilar muebles de su preferencia.