



Son Julia Country House Hotel 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 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.

Si reserva un evento en el hotel, ofrecemos tarifas especiales para sus invitados.

Nuestro chef les puede preparar un menú individualizado si quieren algún plato en especial.

Podemos ofrecer una decoración de las mesas con nuestra florista que les ayudará y aconsejará para crear un ambiente mágico.

Después de haber concretado la fecha para su evento, enviaremos un contrato para firmar por ambas partes y que incluye un cálculo del coste y número estimado de habitaciones y programa de comida y bebidas. Si necesita más información por favor contacte con sales@sonjulia.com o llame al (+34) 971669 700.

¡Esperamos poder darles la bienvenida muy pronto!



Aperitivos

Satay de pollo 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

🍷

Picho 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 foie con maracuyá
y chocolate negro

1 hora

Selección de 5 aperitivos diferentes: 16.50€ por pers.

Selección de 10 aperitivos diferentes: 28.00€ por pers.



Menú I

Ensalada de cogollos de Tudela con peras, pollo al cúrcuma y salsa caesar



Dorada a la plancha con ñoquis, espárragos, picadillo de tomates secos y cilantro



Tarta de chocolate y fresas con granillo de pistacho

38€ p/p

Menú II

Crema de calabaza con setas y tosta de mascarpone



Merluza con patata escalibada y salsa bilbaína



Culán de chocolate con sorbete de maracuyá

40€ p/p



Menú III

Tomate con mozzarella, langostinos y pesto de albahaca



Pechuga de pollo campero rellena de setas y foie con patat6 salteado



Crema catalana con lavanda y frutos rojos

42€ p/p

Menú IV

Mousse de salm6n ahumado con bouquet de brotes tiernos y pan tostado



Lomo de ternera con risotto de setas y jugo de carne



Hojaldre de pera con crema y sorbete de frambuesa

45€ p/p



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



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€



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

Corte de helado variado con barquillo 5,50€

Helados y sorbetes varios 3,50€



SON JULIA
Country House Hotel
MALLORCA

Buffet Mediterraneo

Simple

Estación de ensaladas simples, crudites, encurtidos y aliños

Compuestas

Ensalada de tomates diferentes mozzarella y albahaca fresca

Ensalada Caesar 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 allioli de hierbas

Bruschetta de tomate, cebolla roja y aceituna

Embutidos ibéricos, tomate de ramallet 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: 66.00€

min. 40 personas



Buffet Mallorquin

Simple

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños

Compuestas

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 allioli y salteado de gírgolas
Lechona asada con patatón 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: 66.00€

min. 40 personas



Buffet BBQ

Simple

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños

Compuestas

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

Browni 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: 66.00€

min. 40 personas



Aperitivo Bebida

Aperitivo 1 : Son Julia	Cava, Cerveza Refrescos, Zumo de naranja, Agua	25.00 € (por persona y hora)
Aperitivo 2 : Son Julia	Cava, Cerveza, vino blanco y vino tinto Refrescos, Zumo de naranja, Agua	30.00 € (por persona y hora)

Vinos banquetes

Paquete Agapanto

Cava: Duc de Foix Brut, D.O Cava

Vino Blanco: Son Julia Chapren, Prensal, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca

Vino Tinto: Roureda, DO Tarragona, Cabernet sauvignon

Agua, refrescos y café

31.00€ por persona

Paquete Las Bóvedas

Cava: Duc de Foix rosado, Trepal 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

38.00€ por persona

Paquete Son Julia

Cava: Moet Chandon Imperial A.O.C Champagne

Vino Blanco: Pardevallés Albarín D.O. Tierra de León

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

Agua, refrescos y café

55.00€ por persona



Barra Libre

Barra Libre Son Julia

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

32.00 € (por persona para 2 horas)

Cada hora adicional: +15,00 € / pers

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

Barra Libre II Son Julia

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

35.00 € (por persona para 2 horas)

Cada hora adicional: +17,00 € / pers

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

Barra Gin Premium

Hendricks , Puerto de Indias, Gvine, Bombay shapphire,
Nordic mist tonica, Nordic blue tonica, royal bliss frambuesa tonica, cerveza,
vino blanco Son Julia y agua.

37.00 € (por persona para 2 horas)

Cada hora adicional: +18,00 € / pers

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

Para banquetes sin exclusividad habrá que apagar la música a las 23:00horas.
Para grupos pequeños es posible reservar La Bodeguita con un camarero y música hasta más tarde, con un cargo adicional y previo acuerdo con el hotel.



Lugares de celebración

Salón Oriental & terraza

El precioso salón oriental puede albergar un máximo de 100 invitados, y con su espectacular estilo árabe es una de nuestras salas más románticas. Dispone de una terraza privada con capacidad para 60 invitados, incluye una barra de bar y barbacoa.

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 100 invitados.

Restaurante Las Bovedas & terraza

La cocina de nuestro chef se elabora con productos frescos del mercado, con un toque Asiático, servidos en un ambiente deslumbrante. Interior hasta 40 invitados y en la terraza con vistas sobre los viñedos de Son Julia, hasta 65 invitados.





Son Julia Sunset Pool & Grill

Junto a la piscina pequeña, que puede utilizarse para la ceremonia o como un lugar ideal para barbacoas y aperitivos para hasta 40 invitados.

Patio de Los Naranjos

Un patio con encanto para empezar banquetes o fiestas con el aperitivo para hasta 150 invitados.



La Bodeguita

La sala más pequeña pero con más historia y está situada en el Patio de Los Naranjos. Esta pequeña sala es perfecta para acoger una cena privada hasta 20 comensales.





Hotel en Exclusividad

5.000qm que incluye 32 habitaciones de categorías; 7 Superior, 8 Superior Jardín, 9 Deluxe, 3 Suite, 4 Suite Terraza & 1 Grand Suite

Marzo & Noviembre

Estancia mínima: 2 noches
Precio: 8.500€ por noche

Mínimo 3,500€ de gasto en Comida & Bebida por día.

Abril, Mayo, Junio, Septiembre & Octubre

Estancia mínima: 3 noches
Precio: 18.000€ por noche

Mínimo 3.500€ de gasto en Comida & Bebida por día.