



**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](mailto: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

🍷

Brusqueta 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

### Simples

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: 55.00€**

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  
Gaspacho de melocotón con gamba marinada

\*\*\*\*\*

### Principales

Lubina a la plancha con tumbet mallorquín  
Merluza gratinada con allioli 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: 55.00€**

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: 60.00€**

min. 40 personas



## Aperitivo Bebida

<b>Aperitivo 1 : Son Julia</b>	Cava, Cerveza Refrescos, Zumo de naranja, Agua	25.00 € (por persona y hora)
<b>Aperitivo 2 : Son Julia</b>	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, Prensá, 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, Trepát 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: 9.500€ por noche

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

*Abril, Mayo, Junio, Septiembre & Octubre*

Estancia mínima: 3 noches  
Precio: 20.000€ por noche

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