

MENÚS CERRADOS PARA GRUPOS CON CLASE

**Los sabores más delicados en un marco incomparable
y con un servicio excepcional**

Nivia Born Boutique Hotel ha diseñado para ti y tus acompañantes
suculentos menús cerrados de grupo, con productos mediterráneos
de la tierra de elaboración casera, km 0 y ecológicos.

Triunfa en tu evento con una experiencia gastronómica sin igual,
un espacio único y un servicio 5 estrellas.



MENÚ GRUPOS 2026

MOLT NOSTRE

NIVIA
BORN

Aperitivo de la casa.

ENTRANTES A ELEGIR

- ✓  Crema *vichyssoise* de la huerta mallorquina con tosta de queso mahonés.  
- ✓  Hummus libanés de garbanzos con pan de pita.  

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

-  Lomo de gallo de san Pedro con cebolla frita, puré de boniato y verduritas de temporada salteadas. 
-  Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza antigua y *patató* arrugado de Sa Pobla con salsa de sobrasada.

POSTRES CASEROS A ELEGIR

- ✓ *Cheesecake* casero con salsa de frutos rojos y helado de vainilla artesano km 0.   
- ✓ *Gató* de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km 0 y *toffee*.    

BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir: refresco, cerveza o vino:

- Blancos: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 
- Tintos: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 

56€

por persona. IVA incluido.

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas.

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).
Opción de barra libre por un suplemento de 20€ por persona y hora.
Opción DJ bajo petición.

-  Vegano
-  Producto km.0
-  Ecológico
-  Sin gluten
- ✓ Vegetariano
-  Gluten
-  Granos de sésamo
-  Frutos de cáscara
-  Crustáceos
-  Huevos
-  Pescado
-  Mostaza
-  Lácteos
-  Apio
-  Cacahuètes
-  Soja
-  Moluscos
-  Altramuces
-  Dióxido de azufre y sulfitos

MENÚ GRUPOS 2026

SA ROQUETA

NIVIA
BORN

Cocktail de bienvenida con picada de jamón ibérico de bellota, pan de cristal y tomate de *ramallet*. 🌱

ENTRANTES A ELEGIR

- ✂ Crema de calabacín de la huerta con jamón ibérico crujiente.
- ✓ ✂ Escalibada templada con pera asada a las hierbas dulces y queso mahonés curado. 🌱 🌿

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR

- ✂ Bacalao a la mallorquina al estilo del chef. 🌿
- ✂ Solomillo de ternera con salsa de queso azul danés y *patató* de Sa Roqueta. 🌿

POSTRES CASEROS A ELEGIR

- ✓ Cheesecake casero con salsa de frutos rojos y helado de vainilla artesano km 0. 🌱 🌿 🌿 🌿
- ✓ Gató de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km 0 y *toffee*. 🌱 🌿 🌿 🌿 🌿

BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir: refresco, cerveza o vino:

- Blancos: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 🌿
- Tintos: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 🌿

67€

por persona. IVA incluido.

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas.

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).

Opción de barra libre por un suplemento de 20€ por persona y hora.

Opción DJ bajo petición.

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 🌱 Vegano | 🌿 Gluten |
| 🌿 Producto km.0 | 🌿 Granos de sésamo |
| 🌿 Ecológico | 🌿 Frutos de cáscara |
| ✂ Sin gluten | 🌿 Crustáceos |
| ✓ Vegetariano | 🌿 Huevos |
| | 🌿 Pescado |
| | 🌿 Mostaza |
| | 🌿 Lácteos |
| | 🌿 Apio |
| | 🌿 Cacahuets |
| | 🌿 Soja |
| | 🌿 Moluscos |
| | 🌿 Altramuces |
| | 🌿 Dióxido de azufre y sulfitos |

MENÚ GRUPOS 2026

FINGER FOOD CLÁSICO

NIVIA
BORN

Croquetas variadas. 🌱🐣🥚🥔🍷🍷

✓🌱🚫🥚🥚 Tortilla española. 🥚

✓🌱🥚🥚 Tabla de quesos ecológicos km 0 con confituras caseras y galletas marineras km 0. 🌱🥚

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate de *ramallet*. 🌱

Sándwich crujiente de salmón y gambas. 🌱🐣🥔🍷

Mini hamburguesa de ternera ecológica. 🌱

🥚🥚 Galletas marineras con sobrasada ecológica km 0. 🌱

✓ Gató de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km 0 y *toffee*. 🌱🥚🍷🍷

✓ Cheesecake casero con salsa de frutos rojos y helado de vainilla artesano km 0. 🌱🥚🍷

BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir: refresco, cerveza o vino:

- Blancos: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 🍷

- Tintos: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 🍷

50€

por persona. IVA incluido.

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas.

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).

Opción de barra libre por un suplemento de 20€ por persona y hora.

Opción DJ bajo petición.

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 🌱 Vegano | 🌾 Gluten |
| 🥚 Producto km.0 | 🌾 Granos de sésamo |
| 🌱 Ecológico | 🥚 Frutos de cáscara |
| 🚫 Sin gluten | 🐞 Crustáceos |
| ✓ Vegetariano | 🥚 Huevos |
| | 🐟 Pescado |
| | 🌱 Mostaza |
| | 🌱 Lácteos |
| | 🌱 Apio |
| | 🌱 Cacahuets |
| | 🌱 Soja |
| | 🐞 Moluscos |
| | 🌱 Altramuces |
| | 🌱 Dióxido de azufre y sulfitos |

MENÚ GRUPOS 2026

FINGER FOOD PREMIUM

NIVIA
BORN

- ✓   Tabla de quesos ecológicos km 0 con confituras caseras y galletas marineras km 0.  
- Mini burger* de ternera ecológica. 
- Sándwich crujiente de salmón y gambas.     
- Brioche* de carrilleras confitadas. 
-  Tapa de pulpo con patata mallorquina. 
- Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate de *ramallet*. 
- ✓   Montaditos de verduras y queso aromatizado con trufa.  
- Croquetas variadas.       
- ✓   Brochetas de frutas.
- ✓ *Gató* de almendra mallorquina sobre base de salsa inglesa con helado artesano de almendra km 0 y *toffee*.    

BEBIDAS

Agua y 1 bebida a elegir: refresco, cerveza o vino:

- Blancos: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 

- Tintos: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 

62€

por persona. IVA incluido.

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas.

Opción de suplemento 10€ por persona para bebidas durante toda la comida (no combinados).

Opción de barra libre por un suplemento de 20€ por persona y hora.

Opción DJ bajo petición.

- | | |
|---|--|
|  Vegano |  Gluten |
|  Producto km.0 |  Granos de sésamo |
|  Ecológico |  Frutos de cáscara |
|  Sin gluten |  Crustáceos |
|  Vegetariano |  Huevos |
| |  Pescado |
| |  Mostaza |
| |  Lácteos |
| |  Apio |
| |  Cacahuets |
| |  Soja |
| |  Moluscos |
| |  Altramuces |
| |  Dióxido de azufre y sulfitos |

CONDICIONES

Reservas: 971007008; born@niviahotels.com

Pago: 50 % al confirmar grupo/evento, el resto 5 días antes (con link seguro Paygold). Consumos extras se abonan el mismo día del evento directamente en el hotel.

Precio: Los precios pueden subir hasta un máximo de un 12 % según mercado.

Política de cancelación y/o reducción de asistentes:

Aviso con al menos 15 días de antelación: se realizará un reembolso completo del importe abonado.

Aviso entre 14 y 5 días antes, se aplicará un cargo del 50% sobre el importe total contratado.

Aviso con 4 días o menos: no se permiten cambios ni devoluciones.

Paraires, 24
07001 - Palma de Mallorca - Baleares (España)
T+34 971 007 008 born@niviahotels.com

niviahotelcollection.com

