

Barceló  
weddings

Un lugar único donde el mar será testigo de vuestro

*Sí, quiero*

**Barceló** Illetas Albatros

# *La magia empieza aquí*

En el hotel **Barceló Illetas Albatros** os invitamos a celebrar vuestro gran día en un enclave privilegiado, en primera línea de mar y a pocos minutos de Palma.

Aquí, la brisa marina, la luz de Mallorca y la elegancia de nuestros espacios se combinan para crear un escenario inolvidable.

Nuestro equipo cuidará cada detalle para que la celebración sea tan única como vuestra historia.

# Motivos para decir Sí

Barceló  
weddings

Ubicación exclusiva frente al mar  
Mediterráneo.

Hotel Adults Only (a partir de 17 años), ideal  
para un ambiente elegante y relajado. Sin  
embargo, sí pueden asistir niños al evento, pero  
no se pueden quedar a dormir.

Gastronomía personalizada diseñada por  
nuestro chef.

**Barceló** Illetas Albatros

## **Cortesías para los novios:**

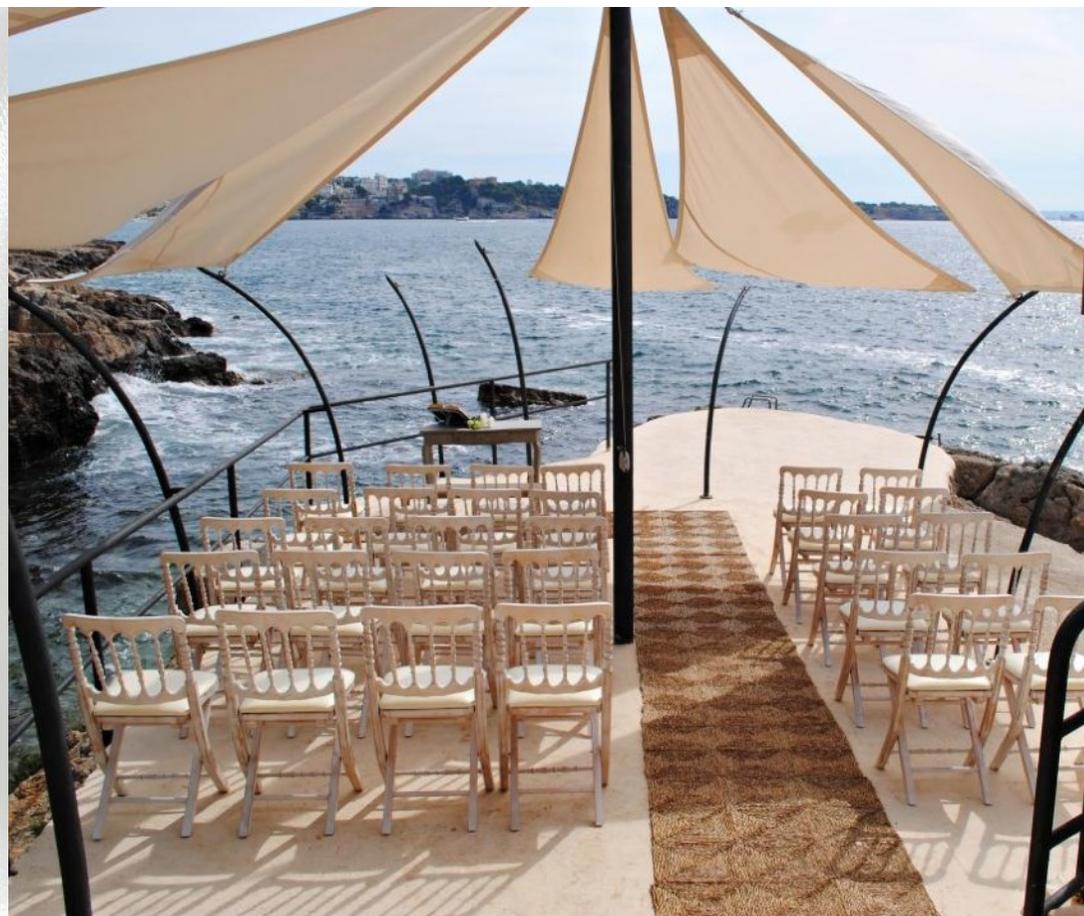
- Noche de bodas en habitación nupcial con atenciones especiales (mínimo 50 invitados).
- Late Check Out (según disponibilidad).
- Acceso gratuito al Spa & U-Wellness y Fitness Center.
- Degustación del menú para 2 personas (bodas desde 50 invitados). Para menos de 50 invitados, se cargará el 50%; y para invitados adicionales, se cargará el 100% del precio del menú elegido.
- Noche de hotel gratuita en el primer aniversario (según disponibilidad, mínimo 50 invitados).
- 3 plazas de parking el día de la boda.
- **Máxima capacidad: 150 comensales en 15 mesas de 10 personas cada una (contando la mesa presidencial)**

# Ceremonia sobre el mar

Barceló  
weddings

- Mesa a modo de “altar” y banco para los novios
- Sillas para 34 invitados
- Atril para Lecturas
- Decoración floral
- Alfombra de esparto
- Equipo de megafonía con mesa de sonido, altavoces y un micro inalámbrico
- Horario de la ceremonia a partir de las 19:30 hrs.

**2000€**



# Ceremonia Illetas

Barceló  
weddings

- Mesa a modo de “altar” y banco para los novios
- Sillas para 34 invitados
- Atril para Lecturas
- Decoración floral
- Alfombra de esparto
- Equipo de megafonía con mesa de sonido, altavoces y un micro inalámbrico

**1100€**



**Barceló** Illetas Albatros

Todos los precios son con IVA incluido

# *Espacios de celebración*

Barceló  
weddings



**Barceló** Illetas Albatros

# *Oferta gastronómica*

Barceló  
weddings



**Barceló** Illetas Albatros

# 1. Wedding Cocktail Illetas 109€ p.p.

🕒 Duración: 2 horas  
👥 Mínimo 50 adultos

📅 Reserva  
Espacio Illetas 450€

## Fríos

- Gazpacho de mango con tartar de gamba
- Tataki de atún rojo y tomatillos
- Ensaladilla de gambón, cecina y pimientos asados
- Hummus tradicional
- Sándwich de pastrami
- Tiradito de salmón

## Calientes

- Pulpo a la gallega
- Estofado de langostinos y boletus
- Bao de costilla con chermula de jalapeño
- Gyozas de pollo y de verduras
- Croquetas de cocido y jamón ibérico
- Falafel con tzatziki

## Postres

- Vasito de banoffee
- Arroz con leche de coco
- Cremadillos de chocolate
- Huerto dulce

## Bebidas

- Agua
- Refrescos
- Cerveza
- Vermut
- Bodega Selección Barceló
- Café

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%



# 1. Wedding Cocktail Albatros 129€ p.p.

🕒 Duración: 2 horas  
👥 Mínimo 50 adultos

📍 Reserva  
Espacio Illetas 450€

## Fríos

- Sopa fría de edamame y coco
- Salmorejo con jamón ibérico
- Tataki de atún rojo y tomatillos verdes
- Steak tartar de vaca madurada
- Ensaladilla de gambón, cecina y pimientos asados
- Coca de pulpo con cebolla caramelizada
- Babaganoush con pan de pita
- Tiradito de salmón

## Calientes

- Brioche de carrillera
- Coca de patata con porcella
- Filo de cordero
- Pica pica de sepia
- Pulpo a la gallega
- Pollo Kentucky con crème fraîche
- Langostino en panko con kimchi
- Zamburiña asada con miso

## Postres

- Fruta
- Arroz con leche de coco
- Cremadillos de chocolate
- Huerto dulce

## Bebidas

- Agua
- Refrescos
- Cerveza
- Vermut
- Aperol Spritz
- Bodega Selección Barceló
- Café

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%



# 3. Estaciones

## Estación de quesos 7€

- Cuña de queso Parmesano
- Queso mahonés
- Queso manchego
- Queso cabrales
- Queso payoyo
- Aceitunas y frutos secos
- Pan rústico y picos

## Estación de ibéricos 9€

- Salchichón ibérico
- Chorizo ibérico
- Cecina
- Jamón ibérico
- Lomo ibérico
- Aceitunas y frutos secos
- Pan rústico y picos

## Estación mallorquina 8€

- Sobrasada
- Camaiot
- Butifarró
- Fuet
- Queso mahonés
- Olivas trancadas y picantes
- Pan rústico y picos

Precios por persona

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%



### 3. Estaciones *premium*

#### Estación de sushi 38€

Si lo deseáis, podéis darle un toque exclusivo a vuestra celebración con la presencia de un *sushiman* en vivo. Una experiencia única para sorprender a vuestros invitados (servicio disponible bajo petición, precio sujeto a mercado)

#### Estación de tacos 12€

- Taco de Cochinita pibil
- Taco de dorada frita con pico de gallo y guacamole

*Toppings:*

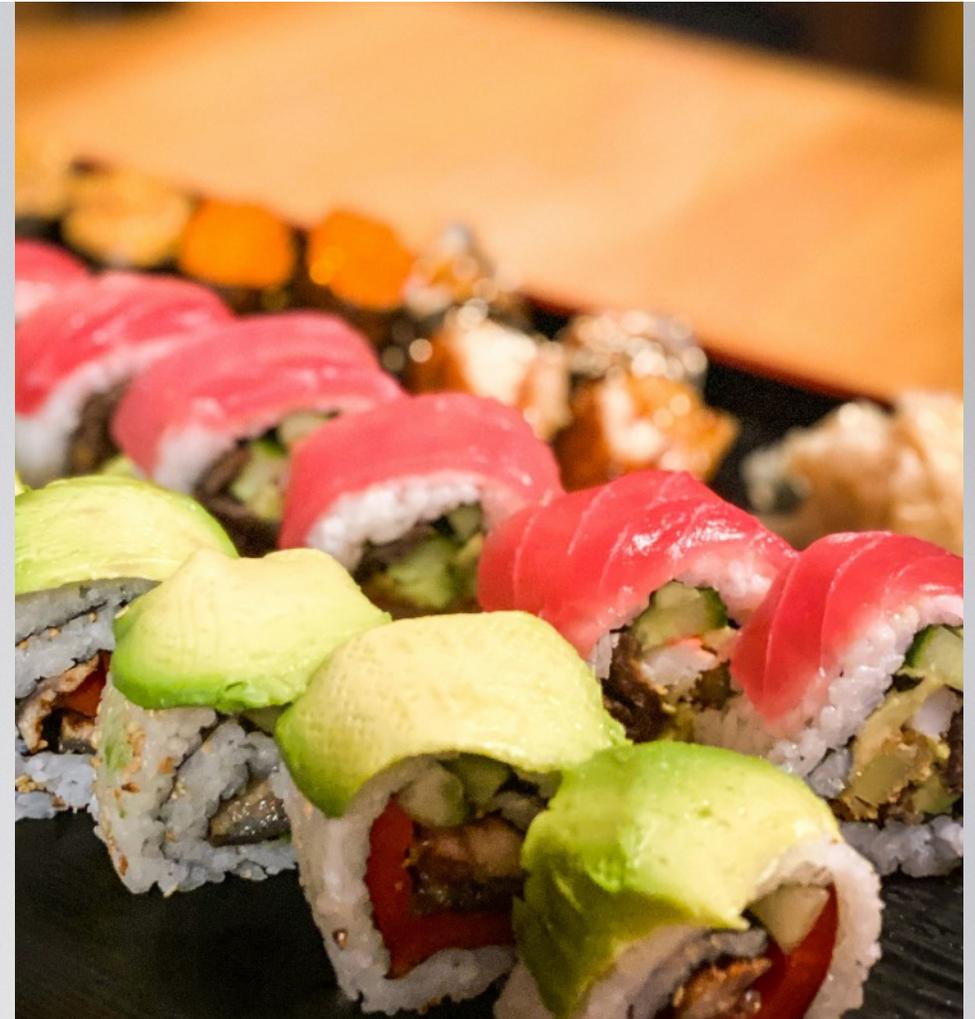
Guacamole / Pico de Gallo / Cebolla encurtida / Jalapeños / Crema Agria / Queso

#### Estación barbacoa 15€

- Secreto ibérico
- Zamburiña asada con holandesa de miso

Precios por persona

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%



# Menú 1 141€ p.p.

🕒 Duración: 2 horas  
👤 Mínimo 50 adultos

## Aperitivo

Gaspacho de mango con tartar de gamba  
Sándwich de pastrami  
Ensaladilla de cecina, gambón y pimientos asados  
Filo de cordero  
Pica pica de sepia  
Croquetas de cocido y jamón ibérico

## Menú

Crema fría de edamame y coco, fresas y cacahuets dulces  
*Magret* de pato laqueado con crema de boniato  
*Tatin* de manzana con crema de fruta de la pasión

## Bebidas

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Barceló, café



🔗 Reserva espacios  
aperitivo y banquete  
950€

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Menú 2 194€ p.p.

🕒 Duración: 2 horas  
👤 Mínimo 50 adultos

## Aperitivo

Salmorejo con jamón ibérico  
Ensaladilla de gambón, cecina y pimientos asados  
Babaganoush con pan pita  
Bacalao confitado con gel de pimiento asado  
Bao de costilla con chermula de jalapeño  
Estofado de langostinos con boletus  
Falafel con tzatziki  
Brioche de carrillera

## Menú

Ravioli de txangurro con crema de chile y vinagreta de erizo  
  
Solomillo de ternera, foie, gambas y demi glace  
  
Tartaleta de crema de limón

## Bebidas

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Illetas, café



🕒 Reserva espacios  
aperitivo y banquete  
950€

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Menú 3 251€ p.p.

🕒 Duración: 2 horas  
👤 Mínimo 50 adultos

## Aperitivo

- Tataki de atún rojo con tomatillos verdes
- Steak tartar de vaca madurada
- Gazpacho de mango con tartar de gamba
- Ensalada thai de papaya con espuma de coco
- Sopa Tom Kha Kai con shiitake
- Canelón de pato y mandarina
- Croqueta de rabo de toro
- Pulpo a la gallega
- Langostino en panko con kimchi
- Ceviche de corvina

## Menú

- Bogavante a la parrilla, hinojo y naranja
- Rodaballo con su jugo y albaricoques asados
- Sorbete de fruta de la pasión
- Cordero lechal con couscous y su jugo
- Torrija con helado de jengibre

## Bebidas

Agua, refrescos, cerveza, Bodega Selección Mallorca, café



🕒 Reserva espacios  
aperitivo y banquete  
950€

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Menú infantil

weddings

## Menú 1

Jamón serrano  
Croquetas de jamón  
Palitos de Mozzarella  
Escalope de pollo con patatas fritas  
Postre  
Agua y refrescos

*30€ p.p.*

## Menú 2

Mini hamburguesas  
Mini Pizzas  
Calamar a la romana  
Aros de cebolla  
Delicias de pollo empanadas  
Pasta boloñesa  
Postre  
Agua y refrescos

*40€ p.p.*

# Menú personalizado

Posibilidad de crear vuestro propio menú combinando:

- Mínimo 6 aperitivos a elegir
- Entrante, principal y postre
- Selección de bebidas servidas durante aperitivo y banquete

👤 Mínimo 50 adultos

🔗 Espacios del aperitivo y banquete no incluidos en el precio



# Aperitivos 6,90€ ud.

## Fríos

- Sándwich de pastrami
- Steak tartar de vaca madurada
- Foie, gel de yuzu y *crumble* de manzana
- Salmorejo con jamón ibérico
- Gazpacho de mango con tartar de gamba
- Tiradito de salmón con fruta de la pasión
- Tataki de atún rojo con tomatillos verdes
- Ensaladilla de cecina, gambón y pimiento rojo
- Coca de pulpo y cebolla caramelizada
- Bacalao confitado con pimiento asado
- Ceviche de corvina
- Ensalada thai de papaya y espuma de coco
- *Babaganoush* con pan de pita
- *Hummus* tradicional
- Sopa fría de edamame y coco

## Calientes

- Coca de porcella
- Croquetas de cocido y jamón ibérico
- Pollo estilo Kentucky con crème fraîche
- Croqueta de rabo de toro
- Canelón de pato y mandarina
- Bao de costilla con chermula de jalapeño
- Brioche de carrillera
- Filo de cordero
- Pica pica de sepia
- Estofado de langostinos con boletus
- Pulpo a la gallega
- Langostino en panko con kimchi
- Zamburiña asada con miso
- Falafel con tzatziki
- Sopa Tom Kha Kai con shiitake

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Entrantes

	€
Crema fría de edamame y coco, fresas y cacahuets dulces.....	26
Tartar de tomates con bacalao confitado.....	29
Sopa Tom Yam de cigala.....	30
Canelón de pato con chocolate y mandarina.....	34
Carpaccio de buey con shiitake y mahonés añejo.....	34
Vieiras con fruta de la pasión y ensalada de papaya.....	39
Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con setas silvestres, boniato y garrapiñado de frutos secos.....	40
Ravioli de <i>txangurro</i> con crema de chile y vinagreta de erizo.....	40
Bogavante a la parrilla, hinojo y naranja.....	49

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Principales

## Pescados

	€
Taco de rape con velo de <i>guanciale</i> y vinagreta de Módena.....	29
Corvina shiitakes, cherrys confitados y salsa de almejas.....	29
Bacalao, patata, <i>guanciale</i> , salsa de cebolla.....	32
Rodaballo en su jugo con albaricoques asados.....	34
Lomo de lubina, hinojo asado y puré de pimiento.....	37
Mero confitado, ensalada mallorquina y chips de yuca.....	49

## Carnes

	€
<i>Magret</i> de pato laqueado con crema de boniato.....	29
Carrillera de cerdo ibérico, manzana y frutos secos.....	32
Cordero lechal con couscous y su jugo.....	34
Terrina de porcella sobre patata panadera.....	36
Entrecot madurado con ensalada de pimientos asados.....	42
Solomillo de ternera, foie, gambas y <i>demi glace</i> .....	49

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Dulce final

Sorbetes	€
Sorbete de mojito .....	10
Sorbete de fresa y Puerto de Indias .....	10
Sorbete de mango .....	10
Sorbete de fruta de la pasión .....	10
Sorbete de limoncello .....	10
Sorbete muntaner con naranja .....	10

Postres	€
Cardenal de Lloseta tradicional .....	15
Torrija con helado de mango .....	15
Tarta Sacher con helado de mandarina .....	15
Tatin de manzana con sopa cítrica .....	15
Tartaleta de crema de limón .....	15
Coulant de chocolate con helado de yogur y frutas del bosque .....	15

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

## Selección Barceló .....30€

Etcétera - D.O. Rueda

Nuviana - D.O. Castilla

Codomíu Cuvee 1872 Brut - D.O. Cava

## Selección Mallorca .....40€

Ciclop Blanc Eco - V.T. Mallorca

Ses Nines Negre - V.T. Mallorca

Freixenet Brut Barroco - D.O Cava

## Selección Illetas .....35€

Bicicletas y Peces - D.O. Rueda

Valdubón 9 meses - D.O. Ribera Duero

Freixenet Brut Barroco - D.O Cava

## Selección Mallorca .....75€

Mar de Frades D.O. Rías Baixas

Pago Capellanes Crianza - D.O. Ribera del Duero

Henry Abelé Brut - D.O Champagne

Los packs incluyen: agua, refrescos, cerveza (barril) y café.  
Misma bodega para el aperitivo y el banquete

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Barra libre & Resopón

La barra libre se facturará como sigue:

- 2 primeras horas: 100% invitados adultos
- 3ª hora: 70% invitados adultos
- 4ª hora: 60% invitados adultos
- 5ª hora en adelante: 40% invitados adultos

👤 Mínimo 50 adultos

🕒 Cualquier retraso durante la celebración, afectará directamente al tiempo de servicio, acabando el servicio de barra libre a la hora previamente pactada con el hotel.



## Barra libre estándar

- Vodka Smirnoff
- Jack Daniels
- Vodka Absolut
- J.W. Red Label
- Tia María
- Beefeater gin
- Tanqueray gin
- Seagrams gin
- Ron Barceló
- Ron Havana 7
- Baileys
- Pacharán
- Hierbas Mallorquinas

*35€ p.p.*

🕒 2 primeras horas  
Hora extra *15€ p.p.*

## Barra libre premium

- Vodka Grey Goose
- Jack Daniels
- Vodka Absolut
- Chivas Regal 12 años
- Tia María
- Bombay Sapphire gin
- Brockmans gin
- Hendricks
- Baileys
- Pacharán
- Ron Barceló
- Hierbas Mallorquinas
- Matusalem 10 años

*50€ p.p.*

🕒 2 primeras horas  
Hora extra *22,50€ p.p.*

Los packs incluyen: agua, refrescos, cerveza (barril), cava y vino.

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Resopón

Salados	€
Mini cocas variadas .....	6
Mini brioche de salmón y queso .....	8
Brioche de tomate asado y mozzarella .....	8
Sándwich de pastrami .....	9
Tablas de jamón y queso con grissini .....	10
Focaccia de jamón ibérico .....	10

Dulces	€
Rubiols variados .....	6
Cremadillos de chocolate .....	6
Ensaimadas variadas .....	10
Huerto dulce .....	10

Candy Bar	10€
Chucherías	
Donuts variados	

Precios por persona.

SUPLEMENTOS:	
40-49 ADULTOS	+10%
30-39 ADULTOS	+20%
20-29 ADULTOS	+30%
2-19 ADULTOS	+40%

# Cláusulas. Políticas de depósito y cancelación

Depósito inicial del 20% en concepto de reserva a la firma de contrato.

El 50% del total de la factura proforma deberá abonarse dos meses antes del evento.

El resto de la factura proforma se liquidará como máximo una semana antes del evento.

Si en el momento de celebrarse el evento no se presentara el número contratado de asistentes, el cliente se compromete a pagar por el total de comensales que confirmó 14 días antes de la celebración del evento.

## Cancelación total

Desde la firma de contrato a 4 meses antes se facturará el 15% del total de la factura proforma.

Entre 4 meses y 2 meses antes, se facturará el 50% del total de la factura proforma.

Entre 2 meses y 30 días antes, se facturará el 75% del total de la factura proforma.

Entre 30 días y la fecha del evento, se facturará el 100% del total de la factura proforma.

## Reducción de comensales

De la firma de contrato a 2 meses se permite una reducción del 15% del número contratado de asistentes. Si el número fuese superior al 15%, se cargará el 30% de los servicios contratados de restauración por el número de personas canceladas.

De 2 meses a 15 días antes de la boda se permite una reducción del 10% del número total de asistentes. Si el número fuese superior al 10%, se cargará el 50% de los servicios contratados de restauración por el número de personas canceladas.

Entre 14 días y la fecha del enlace, se cargará el 100% de los servicios cancelados.

## Cláusula normativa estatal

Según la Normativa Estatal vigente, no está permitido el consumo de tabaco en los salones y zonas habilitadas de los interiores a tal efecto.

## Ley de protección de datos

De acuerdo con lo dispuesto en el Art. 5 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos y el Art. 12 del RD 1720/2007 mediante la firma del presente documento consiente expresamente que los datos facilitados a lo largo de la prestación del servicio sean recogidos y tratados en un fichero titularidad de BARCELÓ ARRENDAMIENTOS TURISTICOS S.L., con domicilio en la Calle Josep Rover Motta nº 27, Palma de Mallorca 07006, España.

La finalidad de dicho tratamiento es gestionar la reserva de una sala de convenciones o comedor para banquete y prestarle un óptimo servicio como cliente y, en el caso de que lo desee, hacerle llegar información comercial, por medio de correo electrónico, canal mail, telemarketing o mailing, de los productos y servicios de Barceló Hotels & Resorts y de las empresas del Grupo, así como de los productos y servicios de terceros relacionados con los

sectores de actividad de ocio-turismo, de restauración y de venta y promoción del aprovechamiento por turnos de inmuebles:

No acepto recibir información comercial en los términos anteriormente enunciados.

De igual modo, consiente expresamente que los datos facilitados y los que puedan ser recabados a lo largo de la prestación del servicio, sean cedidos a los distintos Hoteles de la cadena Barceló Hotels & Resorts, así como al resto de Sociedades del Grupo Barceló dentro y fuera de España para finalidades antes anunciadas.

Le informamos que, en cualquier momento, podrá ejercer los derechos reconocidos en la Ley y, en particular, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición, dirigiéndose por escrito a la Dirección General de Marketing, a la dirección postal arriba indicada o bien por medio de un correo electrónico a la dirección [lopd@barcelo.com](mailto:lopd@barcelo.com), identificándose convenientemente (Ref. Protección de Datos).



**Barceló** Illetas Albatros