



MENÚ PARA GRUPOS

El Restaurante **CUIT** es un espacio para socializar e interactuar. El estilo de **Miguel Calent** se basa en una cocina artesanal y de temporada, inspirada en la tradición gastronómica mallorquina, con influencia mediterránea, reformulada en las nuevas tendencias buscando los mejores productos que nos brinda nuestra tierra en cada estación del año. Cocina orgánica y sostenible que recupera antiguas recetas de la Isla.



Avenida Jaime III, 21 · 07012 Palma de Mallorca · Islas Baleares · España

T. (+34) 971 723 538 / (+34) 971 720 223

events@nakarhotel.com · nakarhotel.com



MENÚ PARA GRUPOS Y EMPRESAS

Nuestra cocina es artesana y estrictamente de temporada, por tanto, los platos se irán adaptando a las ofertas del mercado. Los menús son susceptibles de ser adaptados a las necesidades y gustos del cliente. (celiacos, diabéticos, alérgicos, vegetarianos, kosher, halal, etc.)

Serenity

34€

Entrantes al centro (para compartir)

Ensalada tibia de pollo campero, higos y dos judías
Frito campero de verduras con berenjenas a la judía
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra

Arroz (Min 2 personas) a elegir entre

Arroz seco de verduras de temporada (mínimo dos personas)
Arroz seco de sepia y bacalao (mínimo dos personas)
Arroz seco de marqués (mínimo dos personas)
Arroz meloso de la Padrina Calenta (mínimo dos personas)

Postre a elegir entre

Sopa tibia especiada, tierra de ensaimada y helado de limón
Greixonera de patata, manzanas, mistela y su sorbete

Bebidas

Vino blanco Castell de Santueri
Vino tinto Castell de Santueri
Agua, café o té

*Por 4€/pax puedes añadir un aperitivo (vino, cerveza, cava, vermut o refresco)

**Por 5€/pax puedes añadir una copa

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas. IVA incluido



Infinity

39€

Entrantes al centro (para compartir)

Ensalada tibia de pollo campero, higos y dos judías
Frito campero de verduras con berenjenas a la judía
Patatas de pobre con yema de huevo y trufa negra

Plato principal a elegir entre

Lomo de corvina a la brasa, higos y calabacín
Bacalao confitado con berenjena a la brasa y aceitunas negras
Carrillada de cerdo negro, patata de tenedor y prunus confitados
"Floquet" de ternera de grano a la parrilla, sobrasada con miel y nuestro "pancuit"

Postre a elegir entre

Sopa tibia especiada, tierra de ensaimada y helado de limón
Greixonera de patata, manzanas, mistela y su sorbete

Bebidas

Vino blanco Castell de Santueri
Vino tinto Castell de Santueri
Agua, café o té

*Por 4€/pax puedes añadir un aperitivo (vino, cerveza, cava, vermut o refresco)

**Por 5€/pax puedes añadir una copa

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas. IVA incluido



Menú Degustación

58€

Tenera marinada, rúcula macerada a la antigua y romesco a la mallorquina

Coca tibia de caballa marinada, puerro confitado al carbón y estopeta viuda

Pez espada aliñado, fideos de pulpo y limón encurtido

Pechuga de pato al carbón, naranja, vermut y macadamias

Tres higos, un suspiro, leche cuajada y helado especiado

Crema de chocolate negro, gató de avellanas y trifásico

Petit fours

Petit fours

Bebidas:

Vino blanco Castell de Santueri

Vino tinto Castell de Santueri

Agua, café o té

*Por 4€/persona puedes añadir un aperitivo (vino, cerveza, cava, vermut o refresco)

**Por 5€/persona puedes añadir una copa

Todos nuestros menús incluyen pan, salsa y aceitunas. IVA incluido



FINGER FOOD – COCKTAIL STYLE

- Sopa fría de fresa, queso azul y nueces
- Crema de verdura de temporada, langostino y brotes
- Negrito, almendras y romero
- Tártaro de ternera con picatostes
- Huevo frito de codorniz con sobrasada y crucíferas
- Bacalao al limón
- Ensaladilla con salmón ahumado
- Tomatitos, queso fresco y caviar
- Pate de caza con pan de maíz
- Ternera con manzana y avellanas
- Timbal de lechona mallorquina
- Tortilla de carne con “tap de cortí”
- Pan de aceite con tomate y jamón serrano
- Coca de trempó
- Tortilla española
- Croquetas de temporada
- Tiras de pollo rebozadas con salsa agridulce
- Queso de Menorca artesano
- Minihamburguesas
- Sobrasada casera sobre pan mallorquín
- Coca de verdura
- Mini sándwich de salmón ahumado
- Canapé de huevo curado

POSTRES

- Mini croissant de langostinos
- Chocolate en texturas
- Crema de limón con galleta especiada
- Fresas confitadas con naranja
- Manzana, mora y queso
- Bizcocho de chocolate
- Tarta de queso
- Coca mallorquina de sobrasada con azúcar
- Gató de almendra

Todos nuestros fingers incluyen aceitunas y almendras con “tap de cortí”

Le recomendamos elegir entre 13 y 15 piezas por persona. 3€ por pieza. IVA incluido Duración estimada del servicio 2hrs.



DRINKS PACKAGE

CUIT BASIC 12€

| | |
|----------------------------|-----------|
| Agua mineral con y sin gas | Refrescos |
| Zumos | Cafés |
| Cervezas | |

CUIT SELECCIÓN 21€

CASTELL DE SANTUERI NEGRE (V.T. Mallorca) Callet, Mantonegro Cab Sauvig
CASTELL DE SANTUERI BLANC (V.T. Mallorca) Prensal Blanc
S. VIUDAS ROSAT (D.O. Catalunya) Tempranillo y Merlot

| | |
|--------------------|----------------------|
| Cava de bienvenida | Cervezas y refrescos |
| Agua mineral | Café |

CUIT NACIONAL 28€

FINCA RESALSO (D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino
VALDUBÓN VERDEJO (D.O. Rueda) Verdejo

| | |
|--------------------|----------------------|
| Cava de bienvenida | Cervezas y refrescos |
| Agua mineral | Café |

CUIT MALLORCA 32€

12 VOLTS (V.T. Mallorca) Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet, Merlot
QUIBIA (V.T. Mallorca) Prensal Blanc y Callet

| | |
|--------------------|----------------------|
| Cava de bienvenida | Cervezas y refrescos |
| Agua mineral | Café |

Precios por persona. · IVA incluido



OPEN BAR

Paquete de bienvenida

8€

1 copa por persona a elegir entre las siguientes opciones:

Cava (Freixenet Brut Barroco)

Gin Selección (marca básica)

Selección Mojito Cubano (Clásico), Mallorquín (Amazonas)

Cervezas y refrescos

OPEN BAR

26€

Eristoff / Absolut / Beefeater / Seagram´s / Tanqueray / Bacardi / Barceló / J&B, Ballantines / Cuervo

Cervezas y refrescos

Agua mineral

Precios por persona. · IVA incluido. Para más opciones de bebidas consulta en events@nakarhotel.com



COFFEE BREAK

SHORT BREAK

11 €

Croissants
Gaucha de Chocolate
Bizcocho de Almendra
Ensalada de Fruta fresca

BEBIDAS
Zumo de naranja
Agua Mineral
Café, infusiones variadas

MEDIUM BREAK

13€

Croissants
Gaucha de chocolate
Coca de almendra
Coca de chocolate
Ensalada de fruta fresca
Bocadillo de carne
Sándwich de salmón con emulsión de hinojo

BEBIDAS
Zumo de naranja
Agua Mineral
Café, infusiones variadas

LONG BREAK

18€

Croissants
Gaucha de chocolate
coca de almendra
Coca de chocolate
Ensalada de fruta fresca
Bocadillo de carne
Sándwich de salmón con emulsión de hinojo
Ensalada de tomate y queso fresco
Pan con tomate y jamón Ibérico

BEBIDAS
Zumo de naranja
Agua Mineral
Refrescos
Café, infusiones variadas

Precios por persona. · IVA incluido.



POLÍTICA DE GRUPOS Y EVENTOS

Música

En NAKAR Hotel la música es parte de nuestra esencia y ha sido seleccionada por nuestros DJ's, adaptándola a nuestro concepto y combinando diferentes estilos que cambiarán según la hora y momento. Por este motivo, la música no podrá ser cambiada para ningún evento, ni ser diferente a la seleccionada por NAKAR Hotel. Por motivos legales y de licencia, no se pueden ofrecer actuaciones en vivo en ninguna dependencia de NAKAR Hotel o de CUIT Restaurant.

Elementos publicitarios en eventos:

Para respetar el diseño y decoración de NAKAR Hotel, no se podrá poner ni exhibir ningún elemento publicitario o de marca sin consulta previa y/o sin la aprobación de la Dirección (banners, banderas, stickers, rollup, fotocalls, etc).

Mobiliario y decoración adicional en eventos:

Para respetar el diseño y decoración de NAKAR Hotel, no se podrá añadir ningún elemento adicional de decoración o mobiliario que no sea el propio de nuestras instalaciones. En caso de querer poner algo adicional, se deberá consultar previamente y ser aceptado por parte de la Dirección (muebles, decoración extra, flores, etc).

Aforo

Restaurante CUIT: 60 personas sentadas

Rooftop: 60 personas en formato cóctel

Horarios

Eventos en el Restaurante CUIT: a partir de las 19.00h

Eventos en el Rooftop: a partir de las 20.00h

Condiciones especiales

Nuestros menús de eventos se aplican a partir de 15 personas. Para un grupo más reducido sugerimos se consulte la carta del restaurante. En el caso de un evento en formato cóctel, se podrá hacer a partir de 20 personas.

Nuestros paquetes de bebidas se servirán por el tiempo estimado de dos horas. Transcurrido dicho tiempo, se cobrarán las consumiciones.

Eventos en exclusividad.

Para nosotros es muy importante nuestro cliente in-house, por tanto, podrán tener acceso al Rooftop durante los eventos en exclusividad. 15 días antes del evento el cliente deberá confirmar por escrito los menús, número de

invitados, horario y detalles.

Política de pagos

50% depósito para confirmar el evento o dejar una tarjeta de crédito como garantía.

El restante 50% de la factura proforma se abonará diez días antes de la fecha del evento.

Los cargos adicionales se abonarán el mismo día del evento.

El depósito se abonará por transferencia bancaria a la cuenta siguiente:

Datos de Facturación:

J321 HOTEL S.L.

B-57946915

Avenida Jaime III, 21

07012 Palma de Mallorca

Datos bancarios:

Entidad: CAIXABANK

Iban: ES57 2100 0396 1202 0019 4147

Swift: CAIXESBXXX

Al realizar la transferencia rogamos indiquemos el nombre de la reserva y la fecha del evento. Se ruega enviar comprobante de la transferencia a:

events@nakarhotel.com

Los costes asociados a la transferencia bancaria correrán a cargo del cliente.

Cancelación y/o reducción de servicios

60 días antes de la fecha del evento no hay penalización.

Entre 59 y 30 días antes de la fecha del evento se cobrará el 50% de los servicios contratados.

Entre 29 y 1 días antes de la fecha del evento se cobrará el 100% de los servicios contratados

El hotel permite una reducción máxima sin cargo del 10 % del evento hasta 15 días antes del mismo.

Entre 14 y 1 día no se permitirán reducciones.

Las cancelaciones y reducciones de grupos deberán informarse por escrito al departamento de eventos.

Para más información contacta con nuestro departamento de ventas:

events@nakarhotel.com



Avenida Jaime III, 21 · 07012 Palma de Mallorca · Islas Baleares · España

T. (+34) 971 723 538 / (+34) 971 720 223

events@nakarhotel.com · **nakarhotel.com**