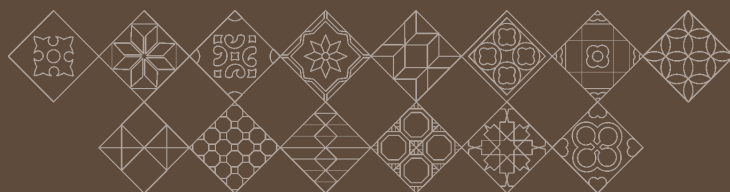


el PATIO de GLORIA

CAFÉ | RESTAURANTE | COCKTAIL BAR

MENÚ BODAS

BODAS & CELEBRACIONES · EL PATIO DE GLÒRIA · PALMA DE MALLORCA ·
TEMPORADA 2026



Opciones de Menú



En El Patio de Glòria hacemos de vuestra boda un acontecimiento memorable. Cuatro propuestas, cada una con su carácter, pensadas para sorprender a vuestros invitados.

Menú Finger Food

95€

Cuatro bocados fríos, cuatro calientes y dos postres, en formato finger food.

Menú Cóctel & Servicio a Mesa

130€

Cinco finger food, fríos o calientes, y a continuación entrante, principal y postre servidos en mesa.

Menú Tradicional

110€

Dos entrantes, un plato principal y un postre, con servicio en mesa.

Menú Degustación

135€

Dos entrantes, dos platos principales y un postre. La experiencia más completa.

Precios por persona. El paquete de bebidas se elige aparte.

CAPACIDADES · ESPACIOS

Salón del Té

18 pax

Restaurante en
exclusiva

**hasta 50
pax**

Roof Top

**hasta 70
pax**

Lobby

**hasta 70
pax**

Finger Food



FINGER FOOD FRÍO

Gyozas de remolacha, queso fresco y espinacas
Jamón ibérico de bellota
Gazpacho verde y dados de atún rojo
Aguachile de lubina salvaje
Tartar de ternera sobre galleta de arroz
Ceviche de corvina y ají amarillo
Ensaladilla cremosa con ventresca de atún
Gilda y atún rojo
Tiradito de vieiras con salsa ponzu trufada
Tartar de aguacate, manzana y quinoa

FINGER FOOD CALIENTE

Bikini trufado de jamón ibérico y mozzarella
Bombón de foie y melón
Mini coca de verduras escalivadas y foie
Croquetas de gambas al ajillo
Zamburiñas asadas con mantequilla ahumada
Mini hamburguesa clásica de wagyu
Brocheta de langostinos en tempura y ajetes
Patatas confitadas con pulpo y chipotle
Risotto de setas trufado

FINGER FOOD DULCE

Mini tarta de zanahoria
Panacota clásica
Financier de almendra y fresas
Mousse de mascarpone y vainilla
Cremoso de chocolate y galletas
Nuestro Tiramisú

Servicio en Mesa



ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja, duxelle de champiñones y queso mallorquín
Dados de atún rojo de almadraba, aguacate braseado y yema curada
Dorada marinada, brotes verdes, almendras y uvas
Vieiras asadas, puré de apionabo y cuscús de brócoli
Calamarines de lonja mallorquina y vinagreta de su tinta
Carabinero y sobrasada en papillote, en su jugo ligado
Tartar de tomate dulce, bogavante y germinados

PLATOS PRINCIPALES

Cap Roig en su propio jugo, patata e hinojo
Rodaballo, tirabeques, setas y su pil-pil ligero
Lomo de bacalao confitado, emulsión de piparras y espinacas
Lubina salvaje, curry de espárragos verdes y ceps
Solomillo de ternera madurado, zanahorias glaseadas y oporto
Lingote de cordero, boniato, patata y espuma almendrada
Cochinillo deshuesado, escarola, granada y cremoso de patata

POSTRES

Chocolate en texturas
Mini ensaimada, crema quemada y cremoso de algarroba
Lemon pie

Tarta nupcial · según petición

Paquetes de Bebida



Nuestra Bodega · 35€

Una selección viva y flexible: agua, cerveza, refrescos, café y una cuidada elección de vinos de la isla. ¿Buscáis una etiqueta concreta? Elegidla de nuestra carta y ajustamos el maridaje a vuestro gusto.

PARA RECIBIR

Cava de bienvenida	7€ / copa
Cóctel de bienvenida — creación de Laura Pelarda	10€

PARA ACABAR LA NOCHE

Licor digestivo	6€
Copa de marca premium	12€
Cóctel de nuestra carta	14€

BARRA LIBRE PREMIUM

Una hora	25€
Dos horas	40€

Añade cócteles a tu barra libre — 10€ por cóctel y hora.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Actuación musical	desde 250€
Decoración floral & centros de mesa	a consultar
Mantelería de gala	4€ / persona



el
PATIO
de
GLORIA

CAFÉ | RESTAURANTE | COCKTAIL BAR

