



el PATIO de GLORIA

CAFÉ | RESTAURANTE | COCKTAIL BAR

MENÚS DE GRUPO & EVENTOS

PALMA DE MALLORCA · TEMPORADA 2026

BIENVENIDOS

Una casa señorial mallorquina para los suyos.



En el corazón de Palma, a un minuto de la calle Jaime III, El Patio de Glòria abre sus puertas para acoger comidas, cenas y celebraciones de grupo en un entorno de hotel boutique cinco estrellas. La cocina ocupa el lugar central de la casa, y desde ahí salen los menús pensados para reunir, compartir y dejar recuerdo. Tres propuestas cerradas, todas con bodega de vinos mallorquines, pensadas para comités, bodas íntimas, aniversarios y eventos corporativos. Para grupos a partir de ocho comensales, hasta dieciocho en nuestro salón privado del té y hasta sesenta en el restaurante en exclusiva.

— El equipo de El Patio de Glòria

ESPACIOS

Tres ambientes, una misma hospitalidad.



Restaurante

Comedor principal con vistas al patio interior. Servicio personalizado y cocina abierta. La opción habitual para almuerzos y cenas corporativas.



Bar

Coctelería de autor, café y tapas en sala. Música de piano en vivo jueves, viernes y sábado. Ideal para cócteles de bienvenida y after-event.



Salón del Té

Nuestro espacio privado, bajo bóveda de piedra mallorquina, para hasta dieciocho comensales. La elección para bodas íntimas, comités y aniversarios.

Capacidades y formatos

RESTAURANTE

Hasta 60 comensales en exclusiva

CÓCTEL / FINGER FOOD

Hasta 60 invitados · lobby + terraza superior bajo petición

SALÓN DEL TÉ

Hasta 18 comensales · privacidad total

RESERVA EXCLUSIVA

Restaurante & bar privatizados a consultar



MENÚ I

Casa Señorial

70€ / persona

BEBIDA INCLUIDA · BODEGA MALLORQUINA · IVA INCLUIDO

APERITIVO

Aperitivo del chef

Bocado de bienvenida según mercado.

PARA COMPARTIR EN MESA

Cecina de León curada

Virutas cortadas a mano, aceite de oliva virgen extra y escamas de sal.

Tartar de tomate italiano seleccionado Paolo Petrelli y pan pinsa

Aceite de albahaca y reducción balsámica añeja.

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Bechamel ligera y fritura justa.

A ELEGIR · UNO POR COMENSAL

Lomo de bacalao confitado

Espinacas baby, setas de temporada y espuma de pil-pil.

Pluma ibérica a la brasa

Puré de boniato asado, brotes tiernos y curry amarillo suave.

POSTRE

Tiramisú de la casa

Café espresso, mascarpone batido y cacao puro.

INCLUYE · VINO TINTO Y BLANCO V.T. MALLORCA · AGUA · CAFÉ

Sugerimos cerrar con una copa de hierbas mallorquinas de la casa.



MENÚ II

Gran Reserva

90€ / persona

BEBIDA INCLUIDA · BODEGA MALLORQUINA · IVA INCLUIDO

APERITIVO

Aperitivo del chef

Bocado de bienvenida según mercado.

PARA COMPARTIR EN MESA

Capuccino de calabaza asada

Espuma de patata, calabaza asada y aceite de calabaza.

Lámina de solomillo, huevo y trufa

Carpaccio templado, yema curada y trufa negra rallada.

Vieiras del Pacífico en ceviche

Leche de tigre cítrica, cebolla morada y cilantro fresco.

A ELEGIR · UNO POR COMENSAL

Filete de rodaballo salvaje

Espárragos verdes a la brasa y pil-pil de espinacas.

Solomillo de vaca seleccionada

Puré de apionabo, setas de temporada y bimi a la parrilla.

POSTRE

Chocolate en texturas

Cremoso de chocolate negro, crujiente y aceite virgen.

INCLUYE · VINO TINTO, BLANCO Y ROSADO V.T. MALLORCA · AGUA · CAFÉ

Cóctel de autor de nuestra jefa de bar, como aperitivo o digestivo final, incluido.



MENÚ VEGETARIANO

Huerta de Mallorca

70€ / persona

BEBIDA INCLUIDA · BODEGA MALLORQUINA · IVA INCLUIDO

APERITIVO

Capuccino de verduras asadas

Espuma de patata, hierbas frescas y aceite ahumado.

ENTRANTE FRÍO

Tartar de tomate italiano seleccionado Paolo Petrelli y pan pinsa

Aceite de albahaca.

ENTRANTE CALIENTE

Flor de alcachofa, huevo y trufa

Alcachofa abierta, yema de corral y trufa negra rallada.

PRINCIPAL

Arroz seco con verduras del Pla

Cocción en paella, verduras de temporada y socarrat justo.

POSTRE

Lasaña tibia de manzana

Capas de manzana caramelizada y sorbete cítrico.

INCLUYE · VINO TINTO Y BLANCO V.T. MALLORCA · AGUA · CAFÉ

Disponible también en versión vegana bajo petición previa.



MENÚ IV

Finger Food

110€ / persona

LOBBY · ROOF TOP · CÓCTELES & BOCADOS



Una propuesta elegante y dinámica con 4 bocados fríos, 4 calientes y 2 postres en formato finger food. Servido en el lobby o en el roof top del hotel.

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 · 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

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINOS DE LA TERRA DE MALLORCA Y CAFÉ

Una experiencia perfecta para cócteles, recepciones y celebraciones de pie.



SUPLEMENTOS & COCTELERÍA

Para hacerlo a su medida



PARA RECIBIR

Cava de bienvenida	7€ / persona
Cóctel de bienvenida	9€ / persona

PARA ACABAR LA NOCHE

Licor digestivo	6€ / persona
Copa marca premium	12€ / persona
Cóctel	13€ / persona

BARRA LIBRE · COPA PREMIUM

Una hora de barra libre	18€ / persona
Dos horas de barra libre	34€ / persona

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

Mantelería de gala	4€ / persona
Decoración floral & centros de mesa	a consultar
Pianista en vivo en sala	150€ / actuación

BODEGA MALLORQUINA INCLUIDA

Vinos de la isla en cada menú

Selección de vinos de Mallorca cuidadosamente escogidos para maridar con cada uno de nuestros menús.
Servicio de agua y café incluido.

TÉRMINOS & CONDICIONES

La letra pequeña

PRIVATIZACIÓN

Consulte el suplemento de privatización para su evento.

RESERVAS

Los menús aplican para reservas a partir de ocho comensales. La elección del plato principal deberá ser comunicada con siete días de antelación. En caso de alergias alimentarias, debe informarse de antemano junto con la selección del plato principal.

CONFIRMACIÓN

Para confirmar la reserva, se debe abonar el 30 % del total como garantía. En grupos de mayor tamaño, podrá solicitarse entre el 50 % y el 100 % de prepagado.

CANCELACIÓN & MODIFICACIONES

La reserva puede cancelarse con siete días de antelación al evento. Las modificaciones pueden realizarse hasta setenta y dos horas antes; pasado ese plazo, se cobrará lo inicialmente confirmado. Puede añadir comensales a su grupo si lo necesita; consúltenos antes.

PRECIOS

Todos los precios incluyen IVA. Sujetos a actualización por temporada o cambios de carta. Vinos servidos bajo la denominación V.T. Mallorca.

RESERVA & CONTACTO

Sentirse en la gloria



EVENTOS & GRUPOS · RESERVAS

+34 971 717 997

reservas@elpatiodegloria.com

DIRECCIÓN

C/ Sant Jaume, 18 · 07012 Palma de Mallorca

WEB

elpatiodegloria.com · hotelgloriasantjaume.com

REDES

@elpatiodegloria · Instagram · Facebook



GLÒRIA

de SANT JAUME | HOTEL
