



Experiencia al plato 2026

Tu evento MICE en Mhares Sea Club

El lugar perfecto para celebrar tu evento de empresa.

Con una amplia oferta gastronómica y diferentes espacios, Mhares Sea Club es un espacio ideal donde hacer desde una cena de gala, un b brunch, una comida relajada, un coctel de bienvenida y mucho más...

La versatilidad de nuestro venue con una terraza de 1.800 m² rodeado de un entorno inigualable en la isla, y con la mejor puesta de sol de Mallorca, hace de Mhares Sea Club el sitio ideal para cualquier evento.

Menú 1



Entrante (1 a elegir)

Ensalada de escarola, bacalao confitado, salsa romesco y naranja sanguina

Sashimi soasado de hamachi con salsa ponzu trufada y kizami wasabi

Puerros confitados en aceite ahumado, ricotta de tofu, pesto de siso verde y polvo de piñones (v)

Principal (1 a elegir)

Bacalao a baja temperatura, lingote de tumbet mallorquín y salsa de tomates escalivados

Carrillera de ternera estilo asiático, parmentier de patata y bimis

Corazones de alcachofas al Jospé con romesco y tierra de oliva negra

Postre (1 a elegir)

Tarta de manzana con *crumble* y helado de vainilla

Tarta Sacher con helado de chocolate negro

Bebidas

Agua mineral natural, agua con gas, refrescos, y cerveza

Vino Vega La Luna tinto y Vega La Luna blanco

65,00€ pp

Este menú tiene una duración de 2 h

Los precios no incluyen el IVA



Menú 2 Corto

Fingers

Uramaki de pollo estilo coreano
Vieira estilo batayaki con mantequilla de parmesano flambeada
Cucurucho de tartar de salmón con aliño de miso y trufa
Focaccina de olivas negras con hummus de tomate seco (v)
Ensaladilla de kimchi con tosta de arroz crujiente y piparra frita (v)

Volován de puerro confitado con salsa romesco (v)
Taco de cordero especiado con salsa cajún y cebolla encurtida
Hot futomaki de pulpo gallego
Brocheta de salmón y alga nori con salsa de anguila
Lingote de patata crujiente con con allioli de ajo asado (v)

Principal (1 a elegir)

Lubina a la plancha con espinacas a la mallorquina y crema de espárragos blancos
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con teriyaki de frutos rojos
Picaña de ternera al Jospier, puré de patatas con chimichurri de tap de cortí
Espárrago blanco, velouté de espárrago triguero, kumquat a la plancha y quinoa frita (v)

Postre (1 a elegir)

Tarta de chocolate blanco con canela y helado de chocolate negro
Semifrío de maracuyá con helado de yogur

Bebidas

Agua mineral natural, agua con gas, refrescos, y cerveza
Vino tinto y blanco según selección*

85,00€ pp

Este menú tiene una duración de 2,5h

Los precios no incluyen el IVA



Menú 2 Clásico

Fingers

Uramaki de pollo estilo coreano
Focaccina de olivas negras con hummus de tomate seco (v)

Volován de puerro confitado con salsa romesco (v)
Brocheta de salmón y alga nori con salsa de anguila

Entrantes (1 a elegir)

Vitello tonnato de pastrami ahumado, alcaparrones y tierra de panko
Ensalada nórdica de salmón ahumado, vinagreta de granadas, hinojo y quinoa frita
Ajo blanco de anacardos, tartar de fresas, germinados y caviar de albahaca (v)

Principal (1 a elegir)

Lubina a la plancha con espinacas a la mallorquina y crema de espárragos blancos
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con teriyaki de frutos rojos
Picaña de ternera al Jospé, puré de patatas con chimichurri de tap de cortí
Espárrago blanco, velouté de espárrago triguero, kumquat a la plancha y quinoa frita (v)

Postre (1 a elegir)

Tarta de chocolate blanco con canela y helado de chocolate negro
Semifrío de maracuyá con helado de yogur

Bebidas

Agua mineral natural, agua con gas, refrescos, y cerveza
Vino tinto y blanco según selección*

85,00€ pp

Este menú tiene una duración de 2,5h

Los precios no incluyen el IVA

Menú 3



Fingers

Mini brioche de steak tartar con salsa de yema curada en soja
Won ton de tataki de atún rojo con puré de piña al Jospers
Tartaleta de ricotta de tofu, ceviche de calabacín y aceite de limón (v)
Uramaki de espárrago en tempura con mayonesa de sichimi togarashi (v)

Croqueta de jamón ibérico
Katsu-sando frito de gambas con aromas del sudeste asiático
Rollito Wellington de merluza, espinacas y setas
Pan bao de berenjena glaeada con salsa shiro miso (v)

Entrantes (1 a elegir)

Carpaccio sellado de picaña, crema de setas y queso curado al romero
Tataki de atún rojo con guacamole de fresas y chips de alga nori
Caviar de berenjena escalivada, tomates cherry al Jospers y ñoquis fritos
Ajo blanco de anacardos tostados, vieira a la plancha, germinados y caviar

Principal (1 a elegir)

Salmón Wellington con duxelle de setas, espinacas, salsa meunière trufada y huevas de trucha
Lomo de merluza confitada, almejas, salsa verde de algas y salicornia
Pluma de cerdo ibérico a baja temperatura, puré de boniato asado y mostaza de Dijon
Tournedó de solomillo de ternera, ensaimada crujiente, polenta y salsa de setas con foie
Calabacín al jospers con straciatella, aceite de limón y micro ensalada asiática (v)

Postre (1 a elegir)

Tartaleta de lemon pie con merengue tostado
Tarta de queso al romero con helado de almendra cruda

Bebidas

Agua mineral natural, agua con gas, refrescos, y cerveza
Vino tinto y blanco según selección*

105,00€ pp

Este menú tiene una duración de 2,5h

Los precios no incluyen el IVA

Selección Menú 2

Blancos (a elegir 1):

ADN Blanco (V.T. Mallorca)*
Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

Tintos (a elegir 1):

ADN crianza (V.T. Mallorca)*
San Millán (D.O. Rioja)

Rosados: +1,00€/pp

ADN Rosado (V.T. Mallorca)*
La dalia Rosé (D.O. Navarra)

Selección Menú 3

Blancos:

Veritas blanc (D.O. Binissalem - Mallorca)
José Pariente Sauvignon blanc (D.O. Rueda)

Tintos:

Vinyes velles (D.O. Binissalem - Mallorca)
Martínez Lacuesta Reserva (D.O. Ca. Rioja)

Rosados: +2,00€/pp

Veritas Roig (D.O. Binissalem - Mallorca)
Magali Rosé (A.O.C. Côtes de Provence)

* Este vino de elaboración exclusiva para Mhares Sea Club, vendimia de nuestros viñedos en Porreras, con certificado Demeter España y el sello ecológico de la UE, es el equilibrio perfecto entre la tradición mallorquina y la tendencia actual.

Extras



Montaje de gala

15,00 € pp

Barra libre (mín. 800€/h)

Standard

15.00 €/h/pp

Gin Bombay Sapphire

Vodka Eristoff

Ron Barceló

Whisky Johnnie Walker E. Roja

Jimador y Armadura White tequila

Vino

Cerveza

Refrescos

Agua

Redbull +2,00 €/pp

Premium

20.00 €/h/pp

Gin Mare

Vodka Grey Goose Vodka

Ron Diplomático Mantuano

Whisky Johnnie Walker E. Negra

Bourbon Jack Daniels

Jimador y Armadura White tequila

Jaggermeister

Frozen daikiri & margarita

Vino

Cerveza

Refrescos

Agua



Resopón

Dulce

Surtido de donuts

Surtido de ensaimadas

+ 7,50€/pp

Salado

Surtido cocas mallorquinas

Surtido de empanadas

+ 8,00€/pp

McDonalds's

Hamburguesas con queso

&

Patatas fritas

Pedir cotización

Se calculará para el 75% de los invitados adultos
Estos precios no incluyen IVA

Nuestra experiencia incluye...

- Ⓜ Personal suficiente para el servicio.
- Ⓜ Mobiliario y menaje propio de Mhares Sea Club. Decoración propia como centro de mesa si el cliente lo desea. Para decoración adicional, solicitar presupuesto.
- Ⓜ Los menús incluyen la cartelería necesaria para cada tipo de menú. Minutas para el menú de gala y cartelería para los buffets. Los idiomas incluidos son el español e inglés, para otros idiomas el cliente deberá aportar la traducción.
- Ⓜ El menú del staff externo a Mhares será el principal y postre elegido para los invitados, sin aperitivos ni alcohol (42,00€ + IVA /pp).
- Ⓜ A petición del cliente, y únicamente para eventos en exclusiva de más de 80 personas, se servirá una degustación del menú elegido para 4 personas (comensal adicional 80,00€ máximo 6 personas) de lunes a viernes a mediodía en los meses de temporada baja. La prueba será gratuita una vez se haya pagado la reserva. En caso contrario deberá abonarse y se descontará de la factura final al confirmarse el evento. Una vez finalizada la prueba cualquier consumo extra deberá ser abonado por del cliente.
- Ⓜ Las marcas de bebidas podrán sufrir algún cambio. En cualquier caso, será sustituidas por marcas de calidad equivalente, siempre con previo aviso al cliente.
- Ⓜ El menú se podrá adaptar para alergias y menús especiales sin coste hasta un 10% de los invitados.

Otros servicios externos

Música

La música es uno de los puntos más importantes de un evento y por ello es importante que se sigan unas normas y recomendaciones. El equipo de música deberá estar siempre conectado a nuestro limitador de sonido oficialmente homologado de forma obligatoria. Del mismo modo cualquier DJ/músico o grupo deberá hacer uso de nuestros altavoces JBL en la zona de la discoteca. El horario de la música es hasta la puesta de sol en exterior y hasta las 4.00h en la zona cubierta. Cualquier actuación en directo deberá ser autorizada por Mhares Sea Club. La percusión está totalmente prohibida en cualquier zona del recinto.

Mhares Sea Club trabaja en exclusiva con empresas de audiovisuales e iluminación:

DJ'S & MÁS MÚSICA

SubUrban

Miquel bookings@suburbanmusic.es

LoMusic

Aina Arbós: aina@lomusic.es

Panela

Valerio: vl@panelaproductions.com

AUDIOVISUALES

MET Productions

hola@metproductions.es

AICO

Irene: proyectaico@aico.es

El precio variará dependiendo del presupuesto y a petición del cliente.

El **canon de autor** se debe abonar por parte del cliente en cualquier tipo de evento que haya música. El importe es de **225,00€ + IVA** y, en cualquier caso, el cliente deba ajustarse al cumplimiento de la normativa laboral, mercantil, fiscal y de cualquier otro tipo.

Condiciones de reserva y forma de pago

- ☹ Únicamente se considerará como confirmada una fecha de forma definitiva con el abono de la reserva de 2.500€, que deberá abonarse antes de la fecha de vencimiento que figure en la factura. Dicha cantidad se deducirá de la factura final.
- ☹ El 50% del presupuesto estimado, en base al número de personas contratadas, del menú elegido, así como del resto de opciones, deberá ser abonado con tres meses de antelación y antes de la fecha de vencimiento que figura en la factura.
- ☹ El importe restante deberá ser abonado 10 días antes del evento. Después de dicha fecha no se admitirán reducciones en el número de invitados.
- ☹ El incumplimiento de estas condiciones autoriza al establecimiento a la anulación del evento sin devolución de las cantidades entregadas a cuenta. Estas cantidades únicamente serán reembolsables en el caso de fuerza mayor o cancelación por causas imputables a Mhares Sea Club.
- ☹ Se aplicará el IVA legalmente establecido para cada servicio.

