



**SON JULIA**  
Country House & Spa  
MALLORCA

**Son Julia Country House** está situado en la campiña Mallorquina, y es un impresionante boutique hotel situado en una exquisita mansión del siglo XV con un ambiente de elegancia y tranquilidad. Con sus encantadores habitaciones ofrece lo último en tecnología para el huésped. Rodeado de preciosos y románticos jardines de 300 años de antigüedad, terrazas y patio, y campos llenos de cítricos y palmeras, este pequeño hotel ofrece muchas actividades para sus huéspedes, siendo el lugar perfecto para su boda o evento privado.

El hotel cuenta con 32 habitaciones y suites individualmente diseñados, algunos con balcón y terraza privada, baños de mármol y ofrece a sus huéspedes lo mejor en tecnología, elegancia y confort reteniendo la paz y tranquilidad de un retiro en la campiña Mallorquina.

# Aperitivos

Brocheta de pollo satay con Salsa de Soja y sésamo

🍷

Tártaro de salmón y pepino con aguacate y caviar

🍷

Gazpacho de melocotón con gambas marinadas

🍷

Quiche de jamón ibérico y cebolla confitada

🍷

Maki de verduras con cremoso de aguacate y wasabi

🍷

Bruschetta de salmón ahumado con pico de gallo

🍷

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto de albahaca

🍷

Brocheta de cordero con verduras y salsa teriyaki

🍷

Croqueta de pulled pork con mahonesa kimchi

🍷

Tataki de salmón con aliño asiático

---

1 canapé pp

Selección de 5 aperitivos diferentes: 19.00€ por pers.

Selección de 10 aperitivos diferentes: 36.00€ por pers.

# Menú de Gala I

Bisque de cangrejo y gambas con su tosta y su vianda



Tournedó de solomillo con bouquet de verduras y salsa de setas



Tatín de manzana con helado de canela

---

**Precio: 65.00€**

# Menú de Gala II

Timbal de foie con texturas de manzana acida y bizcocho de remolacha



Rodaballo a la parrilla con risotto de aceitunas y zanahoria baby



Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

---

**Precio: 68.00**

## Menú de Gala III

Carpaccio de solomillo con virutas de pecorino romano y aliño cítrico



Lomo de rape relleno de foie y envuelto en ibéricos, bolas de patata y calabaza



Coulant de chocolate servido con sorbete de mandarina y frutos rojos

---

**Precio: 75.00€**

## Menú de Gala IV

Ensalada de bogavante con carpaccio de pepino y vinagreta de orejones



Pierna de cordero lechal deshuesado con patata confitada y jugo de oporto rojo



Mousse de chocolate blanco y mango con caviar de fresas

---

**Precio: 90.00€**

# Menú de Gala Vegetariano

Burrata artesanal con variedad de tomates, albahaca fresca y canónigos



Raviolis de setas con espinacas y tomate seco



Carpaccio de piña con helado de coco y frutos rojos

Price: 50,00 €

# Menú Niños

Croquetas de pollo y jamón **10,00€**

Palitos de pescado con verduras y arroz **10,00€**

Nuggets de pollo con patatas fritas **12,00€**

Penne, spaghetti o raviolis de ricota con salsa: **12,00€**  
Napolitana, Boloñesa, Carbonara



Hamburguesa de ternera con patatas fritas **13,00€**

Pescado del día a la plancha con verduritas de temporada **16.00€**

Pechuga de pollo a la plancha con patatas **13,00€**



Crepes con nata, chocolate y helado de vainilla **8,00€**

Corte de helado variado con barquillo **5,50€**

Helados y sorbetes varios **3,50€**

---

# Buffet Mediterráneo (min.40 pax)

Estación de ensaladas, crudités, encurtidos y aliños  
Ensalada de tomates, mozzarella y albahaca fresca  
Ensalada César con pollo campero y parmesano  
Ensalada de piña, gambas y salsa rosa

\*\*\*\*

## Entrantes

Salmón marinado en casa, hinojo y crema de queso  
Vitello tonatto con mahonesa de atún y gajos de lima  
Tortilla de boniato con aioli de hierbas  
Bruschetta de tomate, cebolla roja y aceitunas  
Embutidos ibéricos, tomate de ramaillet y aceitunas

\*\*\*\*

## Sopas

Sopa de calabaza y gengibre con picatostes  
Gazpacho andaluz con su guarnición

\*\*\*\*

## Principales

Dorada a la plancha con pisto Manchego  
Salmón en salsa de puerros y salteado de espinacas  
Picatta de pularda al parmesano con tomates, aceitunas y alcaparras  
Lomo de ternera con puré trufado y salsa de oporto

\*\*\*\*

## Postres

Tarta de zanahoria y nueces  
Crema catalana con frutos rojos  
Panna cotta con culis de mango  
Tarta de chocolate con salsa de naranja  
Selección de quesos y confituras  
Frutas frescas cortadas

---

**Precio: 65.00€**

# Buffet Mallorquín (min.40 pax)

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños  
Ensalada de garbanzos con trampó y atún  
Ensalada de patata con escalibada y pincho de queso Mahonés  
Ensalada de tomates, bacalao confitado y aceitunas negras

\*\*\*\*

## Entrantes

Espárragos con jamón y pico de gallo  
Puerros a la parrilla con romesco  
Salpicón de mariscos  
Palitos crujientes de sobrasada y piñones  
Embutidos y quesos mallorquines

\*\*\*\*

## Sopas

Crema de calabaza con picatostes  
Gazpacho de melocotón con gamba marinada

\*\*\*\*

## Principales

Lubina a la plancha con tumbet mallorquín  
Merluza gratinada con aioli y salteado de gírgolas  
Lechona asada con patató salteado y jugo de romero  
Pierna de cordero con espinacas, pasas y piñones

\*\*\*\*

## Postres

Gató mallorquín con crema de vainilla  
Cremadillos de higos y orejones  
Tatín de manzana con frutos secos  
Arroz con leche caramelizado  
Selección de quesos nacionales  
Frutas frescas cortadas

---

**Precio: 67.00€**



# Buffet BBQ (min.40 pax)

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños

Ensalada de patata, cebolla roja y bacón

Ensalada Waldorf con manzana y nueces

Ensalada griega con queso feta y aceitunas

Roast beef con salsa tártara

\*\*\*\*

## Entrantes

Champiñones marinados con cilantro

Espárragos con salmón ahumado y vinagreta

Ensaladilla rusa con atún y huevo

Guacamole con totopos de maíz

Embutidos y quesos nacionales

\*\*\*\*

## Sopas

Sopa de cebolla tostada con pan frito

Sopa de melón con picho de jamón

\*\*\*\*

## Principales

Dorada

Salmón

Entrecotte

Costillas de cerdo

Pechuga de pollo

Brochetas de cerdo marinada

Chorizo criollo

\*\*\*\*

## Guarniciones

Patata asada con queso de hierbas

Verduras a la parrilla

Tomate a la provenzal

Mazorca de maíz

\*\*\*\*

## Salsas

Pimienta verde, roquefort, azafrán, mostaza antigua y jugo de carne

\*\*\*\*

## Postres

Brownie de chocolate con nueces y frutos rojos

Tarta de zanahoria glaseada con pistacho

Crema catalana con frutos rojos

Panna cotta con culis de mango

Selección de quesos y confituras

Frutas frescas cortadas

---

**Precio: 67.00€**

# Aperitivo Bebida

## Aperitivo I : Son Julià

Cava Duc de Foix, Cerveza Ambar,  
Refrescos, Zumo de naranja, Agua

30.00 € (por persona y hora)

## Aperitivo II : Son Julià

Cava Duc de Foix, Cerveza Ambar, vino blanco Sanz Rudea Verdejo y vino tinto Antaño  
D.O. Rioja, refrescos, Zumo de naranja, Agua

33.00 € (por persona y hora)

---

## Paquetes de vino

Servido durante la cena (aprox. 2 horas)

### Paquete Agapanto

**Cava:** Duc de Foix Brut, D.O Cava

**Vino Blanco:** Sanz Rueda verdejo D.O Rueda

**Vino Tinto:** Antaño D.O. Rioja, tempranillo

**Agua, refrescos**

**35.00€ por persona**

### Paquete Las Bóvedas

**Cava:** Duc de Foix rosado, Trepas D.O. Cava

**Vino Blanco:** Son Julia, Prensas, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca

**Vino Tinto:** Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem

**Agua, refrescos**

**42.00€ por persona**

### Paquete Son Julià

**Cava:** Moet Chandon Imperial A.O.C Champagne

**Vino Blanco:** Son Prim Blanc, Merlot, D.O. Sencelles

**Vino Tinto:** Macià Batle 1856 Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem

**Agua, refrescos**

**59.00€ por persona**

# Barra Libre

## Barra Libre I

Smirnoff vodka , J&B whiskey, ginebra Beefeater,  
Ron Bacardi , cerveza Ambar, vino blanco Son Julia  
Refrescos y agua.

**35.00 € (por person/hora)**

**Cada hora adicional: +20,00 € / pers**

**Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora**

## Barra Libre II

Absolut vodka , J&B whiskey, ginebra Puerto de Indias,  
Barceló ron añejo, cerveza Ambar, vino blanco Son Julia  
Refrescos y agua.

**38.00 € (por person/hora)**

**Cada hora adicional: +20,00 € / pers**

**Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora**

## Barra Libre Mallorquín

KM.1 vodka, KM.1 ginebra, KM.1 ron, KM.1 ginebra rosa, refrescos, cerveza Ambar,  
vino blanco Son Julia y agua

**43.00 € (por person/hora)**

**Cada hora adicional: +20,00 € / pers**

**Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora**

---

10% IVA incluido en todos los precios de bebidas y comida.

Nuestros refrescos incluyen: coca cola, fanta limon, fanta naranja, tónica

# Salones para eventos

## Salón Oriental & Terraza

El precioso salón oriental puede albergar de 80 a 110 invitados, y con su espectacular estilo árabe es una de nuestras salas más románticas. La terraza tiene vistas sobre el campo y nuestro viñedo, es perfecto para servir el aperitivo o la cena para 60 invitados.



## Galería Solinit

Con suelo de madera, un bar de mármol y decorado con obras de arte bajo una impresionante cúpula de cristal. Es un lugar perfecto para tomar el aperitivo, cena o celebrar una fiesta hasta 120 invitados.

### **Mandarina Piscina & Terraza**

Junto a la piscina pequeña, que puede utilizarse para la ceremonia o como un lugar ideal para barbacoas y aperitivos para hasta 60 invitados.



### **Patio de Los Naranjos & Bodeguita**

Un patio con encanto para empezar banquetes o fiestas con el aperitivo para hasta 120 invitados. La Bodeguita, situada en el mismo patio se puede usar para una cena íntima para hasta 20 personas.








### **El Jardín & Patio central**

Un precioso jardín para ceremonias hasta 110 invitados. O el Patio central para hasta 150 invitados para una ceremonia o cena.



# Capacidades

Lugar	Medidas	Recepción 	Banquete 	Teatro 	Forma U 	Aula 
Salón Oriental (1 <sup>st</sup> planta)	250 m <sup>2</sup> 6 m techo	200	110	150	100	100
Salón Oriental Terraza (1 <sup>st</sup> planta)	250 m <sup>2</sup>	100	60	60	/	/
Sunset Pool & Grill Terrace (1 <sup>st</sup> planta)	180 m <sup>2</sup>	110	60	/	/	/
Orange Patio (planta baja)	250 m <sup>2</sup>	120	/	40	/	/
La Bodeguita (planta baja)	40 m <sup>2</sup> 3,5 m techo	20	20	20	/	16
Galería Solinit (planta baja)	200 m <sup>2</sup> 3 m techo	120	80	100	40	60
Patio central (planta baja)	350 m <sup>2</sup>	150	150	/	/	/
Las Bóvedas Restaurante (interior)	150 m <sup>2</sup>	90	40	90	40	80
Las Bóvedas Restaurante Terraza	250m <sup>2</sup>	70	70	100	60	90

## Equipamiento:

- ✓ Aire acondicionado
- ✓ Internet
- ✓ Sistema de sonido
- ✓ Espacio de exposición
- ✓ Equipo Audio-Visual

- Las opciones de número de asientos puede variar dependiendo del tipo de evento (buffet, menu, montaje de mesas/sillas).
- Se cobrará un recargo adicional para el montaje de la ceremonia (incluye cubre sillas y mesa de altar) de 25€/invitado.
- Se permite música en espacios exteriores hasta las 23:00 horas, pasado este horario hay un límite de 50 decibelios, por lo que después de esta hora la fiesta deberá realizarse en el interior.



# Hotel en Exclusividad

**32 habitaciones de categorías; 7 Superior, 8 Superior Terraza, 5 Deluxe, 4 Deluxe Superior, 2 Junior Suite, 1 Suite Junior Deluxe, 4 Junior Suite Terraza & 1 Confort Suite.**

<b>Mes</b>	<b>Mínimo noches</b>	<b>Tarifa por noche €</b>
Marzo & Noviembre	2	10.500
Abril, Mayo, Septiembre, & Octubre	3	26.000

*Se requiere un gasto mínimo de 30.000€ en comida y bebidas durante la exclusividad. Se hará un pre pago de esta cantidad por adelantado por los novios.*

*No se venden bodas en exclusividad en Julio ni Agosto.*