



AMĒ
GASTROBEACH
CALA MILLOR CLUB

DOSSIER GRUPOS



AMĒ, del nombre de la Punta de n'Amer, una pequeña península entre Cala Millor y Sa Coma, un lugar donde la historia, la naturaleza y el Mediterráneo se encuentran. Dunas, pinares y acantilados conforman un paisaje que inspira tranquilidad y equilibrio, mientras el Castell de sa Punta de n'Amer nos recuerda el valor de nuestras raíces. De ahí nuestro nombre, en la búsqueda de capturar esa armonía entre tradición y modernidad, entre tierra y mar, para que su visita tenga todo lo que necesita para convertirse en un momento único.

Somos un Gastrobeach club ubicado en primera línea del paseo de Cala Millor. Desde primera hora de la mañana y hasta la noche, ofrecemos un espacio único con un servicio personal y exclusivo a la altura del cliente más exigente. Un oasis en el levante de Mallorca, donde la gastronomía más moderna se adereza con toques tradicionales y la mejor materia prima local.

En AMĒ podrás disfrutar del mar, los cócteles y las diferentes terrazas así como de las mejores vistas al Mediterráneo.



Precios válidos hasta 31.12.2026

Finger Food

(de 20 - 200 pax)

7 pasos a elegir entre:

Gazpacho clásico (individual) 1 p.p.

o

Selección de Anssia Sushi Rolls y nigiris 3 p.p.

o

Cucharitas de ceviche marino 2p.p.

o

Brocheta de tomate Cherry y mozzarella 2 p.p.

o

Mini tartaletas de tartar de gambas 3 p.p.

o

Tartar de salmón con polvo de tomate y chalotas 1 p.p.

o

Croquetas de boletus y jamón ibérico 2 p.p.

o

Gyozas de pato o Gyozas veganas 2 p.p.

o

Calamar a la andaluza con mayonesa de lima 3 p.p.

o

Takoyaki de pulpo con mayo japo 2 p.p.

o

Gambas con salsa americana 2 p.p.

o

Pollo karaage con marinada de miso y unagi 3 p.p.

o

Risotto de gambas y mix de setas 1 p.p.

o

Brochetas de fruta de temporada 2 p.p.

o

Selección de mini tartas 2 p.p.

43€/p.p. IVA incl.

2hs de servicio

La elección de los platos debe comunicarse con al menos 14 días de antelación

Menú para compartir

(de 10 - 60 pax)

1 plato para compartir entre 4 personas:

Gazpacho clásico (individual)

Ensalada de burrata, tomate rosa y pesto

Tartar de salmón con polvo de tomate, burrata y grissini

Gyozas de pato con pincelada de curry

Rigatoni con boloñesa y cremoso de stracciatella

Mejillones al estilo Thai

Selección de mini tartas



55€/p.p. IVA incl.
2.5hs de servicio

La elección de los platos debe comunicarse con al menos 14 días de antelación

Menú de 3 o 4 platos

(de 25 - 150 pax)

Entantes:

Gazpacho clásico o de melón

o

Ensalada de burrata y tomate rosa

o

Tartar de salmón

o

Crema de patata y puerros

o

Mejillones al estilo Thai

Principales:

Anssia Sushi roll de boniato y aguacate

o

Filete de bacalao confitado, patató mallorquín y ensalada templada

o

Entrecot con salsa Oporto, patató y pimientos de padrón

o

Solomillo de cerdo ibérico con puré de boniato y cebolla frita

o

Hamburguesa vegana de alubias y boniato al curry con patatas fritas

o

Rigattoni con boloñesa y cremoso de stracciatella

Postres:

Nuestra tarta de manzana con helado de vainilla

o

Crème brûlée de dulce de leche

o

Sorbete de mandarina de Sóller

Menú 3 platos:

45€/p.p.

IVA incl./2 hs de servicio

Menú 4 platos:

55€/p.p.

IVA incl./2.5hs de servicio

La elección de los platos debe comunicarse con al menos 14 días de antelación

AMĒ Paella Show-Cooking

Solo para grupos exclusivos o semi-exclusivos
(de 30 - 150 pax)

Aperitivo:

Gazpacho clásico

o

Crema de calabaza asada con semillas tostadas

Gambas en pasta brick con salsa sweet chili

Croquetas de boletus

Paella a elegir 2 entre:

Paella de marisco

(sepia, gamba, mejillones, patas de cangrejo)

o

Paella Montaña

(pluma ibérica, alcachofas, setas)

o

Paella Valenciana

(pollo, conejo, garrafó)

o

Paella Mixta

(sepia, gamba, costilla de cerdo, pollo)

o

Paella Señoret

(sepia, gambas, pulpo, mejillones)

o

Paella Vegetariana

(judía, alcachofa, pimiento rojo, girgola, shimeji)

Postres:

Frutas de temporada

Selección de mini tartas

85€/p.p. IVA incl.

2.5hs de servicio

La elección de los platos debe comunicarse con al menos 14 días de antelación

Bebidas

Welcome Drink

(30 min. de servicio)

D.O. Cava Freixenet
Blanc de blancs Brut Nature

Refrescos y cervezas

Agua

10€/p.p. IVA incl.

PACK N°1

Vino blanco

Vino de la tierra de Rueda,
Vega Reina, Verdejo, Bodegas Vega de la Reina

Vino rosado

Vino de la tierra de Languedoc-Rosellón,
Crisblanc, Bodegas Pays d'Oc

Vino tinto

Vino de la tierra de Rioja Alavesa
Muriel, Rioja, Bodegas Muriel
Ribera del Duero

Agua, refrescos, cervezas

Café & Té

25€/p.p. IVA incl.
15€/p.p. cada hora extra

PACK N°2

Vino blanco

Vi de la Terra de Mallorca, Luis Ferrer,
Blanco, Bodegas José L. Ferrer

Vino rosado

Vi de la Terra de Mallorca ,Km 1,
Rosado, Bodegas Tianna Negre

Vino tinto

Vi de la Terra de Mallorca, Km 1,
Tinto ecológico, Bodegas Tianna Negre

Agua, refrescos, cervezas

Café & Té

30€/p.p. IVA incl.
15€/p.p. cada hora extra

Bebidas

PACK N°3

Vino blanco

Vi de la Terra de Mallorca, Can Axartell,
Bodega Can Axartell

Vino rosado

Vi de la Terra de Mallorca, Can Axartell,
Bodega Can Axartell

Vino tinto

Vi de la Terra de Mallorca, 12 Volts,
Bodega 4 Kilos

Agua, refrescos, cervezas

Café & Té

35€/p.p. IVA incl.
15€/p.p. cada hora extra

PACK N°4 | Barra libre

(Mínimo 2 horas de servicio)

+ Combinados con marcas estándar

+ Selección de cócteles:

(Mojito clásico, Mojito de fruta de la pasión, Caipiriña, Sangría Rita de vino blanco
o de vino tinto, Tinto de Verano, Canonita Spritz y Hugo)

+ Paquete 1

40€/p.p. IVA incl.

15€/p.p. cada hora extra

+ Paquete 2

45€/p.p. IVA incl.

15€/p.p. cada hora extra

+ Paquete 3

50€/p.p. IVA incl.

15€/p.p. cada hora extra

Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación. Cada paquete de bebidas incluye 1 botella de vino cada 2 personas. Los paquetes de bebidas son válidos durante el mismo tiempo que la comida seleccionada. La oferta de vinos puede variar durante la temporada debido al stock de bodegas.

Términos y condiciones

En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:

- 60% del valor total del pedido a la confirmación de este.
- El pago del importe restante (40%), hasta llegar a su totalidad, por todas las prestaciones confirmadas se efectuarán en un plazo de 20 días antes del mismo. Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.

Cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:

- Una vez hecha la reserva, el 20% de esta, irá a fondo perdido.
- En caso de cancelación de todo el evento, efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio.
- En caso de cancelación efectuada entre 30 y 8 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación el 65% de las prestaciones reservadas y, en su caso, los pagos a cuenta que se hayan realizado, y que generalmente ascienden al 65%.
- Cancelaciones de 7 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.
- En caso de reducción del número de asistentes entre 14 días antes y el día anterior del evento se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas. Cancelaciones o no-shows el mismo día del evento, se cobrarán al 100%.
- El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalizar el servicio.

Las pruebas del menú son para dos personas y son gratuitas si se confirma el evento. Se procede al pago en el restaurante y una vez confirmado el evento se descuenta de la factura final. Las pruebas requieren reserva previa y estarán sujetas a disponibilidad. Todos nuestros presupuestos contemplan la decoración y mobiliario del restaurante. Si usted desea otro mobiliario o decoración, el coste del alquiler, quitar parte o la totalidad de este, irá a cargo suyo.