

The background is a solid teal color with a subtle, textured pattern of thick, braided rope. The rope is positioned diagonally across the frame, with the top right corner showing a more detailed view of the rope's fibers.

Mar de Nudos

RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

A place to be in Palma



Die Geschichte

Gelegen im angesagtesten Hafen der Stadt Palma und umgeben von einer raffinierten Atmosphäre, bietet unser Restaurant ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis, das die japanische und mediterrane Küche miteinander verbindet. Eine originelle Mischung aus Kulturen und Aromen, die die Leidenschaft für das Meer und seine kulinarischen Schätze zelebriert. Lassen Sie sich überraschen, während Sie ein Meer aus Texturen, lebendigen Farben und beeindruckenden Speisepräsentationen entdecken. Ein Meer von Aromen, das Ihren Gaumen, Ihren Magen und auch Ihr Herz erobert. Erleben Sie die Mar de Nudos-Experience, während Sie unsere köstlichen und kreativen Cocktails genießen und sich in der eleganten Lounge entspannen, die Ihnen traumhafte Ausblicke und das mediterrane Lebensgefühl bietet.

Mar de Nudos erweitert seine Markenerfahrung mit der Eröffnung von Sky Nudos und Nudos Atelier, zwei neuen Locations, die Exklusivität und Design in Palma de Mallorca neu definieren.

Mit diesen Neueröffnungen setzt Mar de Nudos weiterhin auf Exzellenz, Design und Innovation und festigt seine Position als „A place to be in Palma“.









Angebote sind auf Anfrage erhältlich

Mar de Nudos kann auf Anfrage jede Art von Veranstaltung für mehr als 200 stehende Gäste mit Exklusivbuchung organisieren – von kleinen Familienfeiern und Firmenessen bis hin zu glamourösen Produktpräsentationen und Galaveranstaltungen.

Wir verfügen über eine große überdachte Terrasse mit einer Kapazität für 160 sitzende Gäste sowie eine Außenterrasse, die beide für exklusive Veranstaltungen buchbar sind. Sky Nudos, unsere neue Rooftop-Location, bietet einen großzügigen Bereich für Pre- und Post-Hochzeits-Cocktailservices sowie andere Empfangsveranstaltungen mit einer Kapazität von bis zu 220 Personen.



MENÜ 1

VORSPEISE:

Mar de Nudos Auswahl
(Lachs-Tatar mit Avocado- und Wasabi-Schaum,
Garnele im Kataifi-Teig mit Safran-Aioli, Vitello
Tonnato, 2 Sushi-Stücke)

HAUPTGÄNGE (zur Auswahl):

Steinbutt- und Lachsfilet im Zucchini-mantel
mit Süßkartoffelcreme und grünem Spargel.
oder

Gegrillte iberische Presa vom Schwein mit
getrüffeltem Kartoffelpüree und Kaffee
Demi-glace.

DESSERT:

Schokoladentriologie mit Rum-Baba-Biskuiteis.

VEGETARISCHES MENÜ:

Vorspeise: Gegrillte Parmigiana mit Kürbiscrème
und Petersilienpesto.

Hauptgang: Spargelrisotto mit
Mahón-Käseschaum.

Dessert: Kokos-Panna-Cotta mit Mango
und Passionsfrucht-Coulis.

VEGANE OPTION:

Vorspeise: Weiße Spargelsuppe mit
Süßkartoffelchips.

Hauptgang: Veganes Risotto.

Dessert: Ananas-Carpaccio mit Basilikumeis.

MENÜ 70,00 € + 10% MwSt / pro Person.

MENÜ 2

VORSPEISE:

Gegrillter Oktopus mit Kartoffel-Parmentier, Zitronengras und Pesto aus getrockneten Tomaten.

HAUPTGÄNGE (zur Auswahl):

Wolfsbarschfilet mit Kräuterpüree, frittiertes Artischocke und saisonalem Gemüse.

oder

Angus-Rind Brasato mit Spinatpüree, Senf-Pernod-Demi-glace, serviert mit saisonalem Gemüse.

DESSERT:

Dessert mit gefrorener Zitrone aus Sóller.

VEGETARISCHES MENÜ:

Vorspeise: Burrata mit Ochsenherztomaten, Basilikumpesto und sardischem Brot.

Hauptgang: Trüffel-Tagliolini mit Parmesankäse.

Dessert: Kokos-Panna-Cotta mit Mango, Passionsfrucht und Schokoladenperlen.

MENÜ 78,00 € + 10% MwSt / pro Person.





MENÜ 3

VORSPEISE:

Hamachi-Ceviche.

ERSTER GANG:

Hummer-Risotto.

Fruchtsorbet.

HAUPTGÄNGE (zur Auswahl):

Rinderfilet mit Erbsencreme, Tumbet-
Beilage und Ramazzotti-Demi-glace.
oder

Wolfsbarschfilet mit weißer
Spargelsuppe, gerösteter Paprika und
saisonaem Gemüse.

DESSERT:

Apfelkuchen "Mar de Nudos".

MENÜ 97,00 € + 10% MwSt / pro Person.

Japanische Menüs

MENÜ 1

1. GANG: Gyozas zur Auswahl: Hähnchen mit Ponzu-Sauce, Garnelen mit Sweet-Chili-Sauce oder Gemüse mit Goma-Dressing.
2. GANG: Miso-Suppe mit Sofrito, Tofu und Wakame-Algen.
3. GANG: 16 Stück Sushi (Nigiri, Rolls, Makis und Sashimi).
4. GANG: Japanisches Dessert.

MENÜ 60,00 € pro Person + 10 % MwSt.

MENÜ 2

1. GANG: Garnelen in Panko.
2. GANG: Thailändische Suppe.
3. GANG: Kabeljau mit Miso, dazu Reis mit Essig und Miso-Sake-Sauce.
4. GANG: Japanisches Dessert.

MENÜ 70,00 € pro Person + 10 % MwSt.

MENÜ 3

1. GANG: Edamame.
2. GANG: Yakitori-Spieße mit Feldsalat.
3. GANG: Sushi in Panko.
4. GANG: Japanisches Dessert.

MENÜ 80,00 € pro Person + 10 % MwSt.





GETRÄNKEPAKET

- Basis-Getränkepakete mit Weiß- oder Rotwein oder Rotwein ½ B p.P., stillem Wasser und Kaffee.
- Mit Hauswein. Nubiana. Spanien.
28,00 € + 10% MwSt / Pro person
- Mit mallorquinischem Wein. Ses Nines oder ähnlich. Mallorca.
32,00 € + 10% MwSt / Pro person



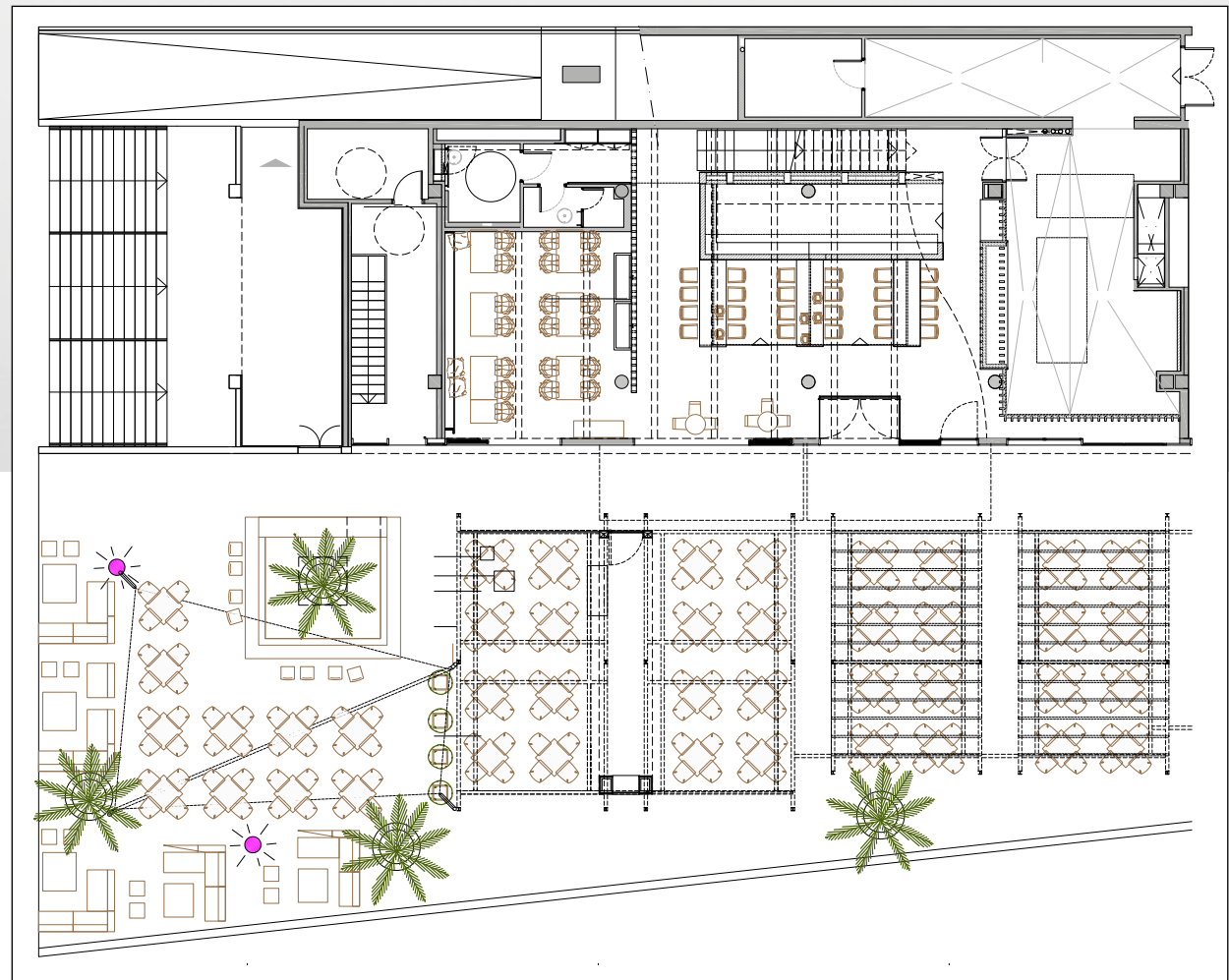
KAPAZITÄTEN

Stehempfang

250

Privat sitzend

150



Allgemeine Geschäftsbedingungen für eine Gruppenanfrage: Es ist notwendig, eine Anzahlung zu leisten, um eine Gruppenveranstaltung zu bestätigen, 30% der minimal vereinbarten Dienstleistungen, Betrag nicht erstattungsfähig bei Stornierung durch den Kunden. 10 Tage vor der Veranstaltung müssen wir die endgültige Anzahl der Personen kennen, Menüs und Getränkepakete müssen bestätigt werden. Wir stellen den Restbetrag in Rechnung, der ein paar Tage vor der Veranstaltung bezahlt werden muss. Ein Verhältnis der Hauptgerichte muss 48 Stunden vor der Veranstaltung bestätigt werden. Wesentliche Änderungen der Anzahlen sind in den letzten Tagen vor der Veranstaltung nicht zulässig, wir erstatten keine Beträge für Stornierungen innerhalb von 48 Stunden vor der Veranstaltung.

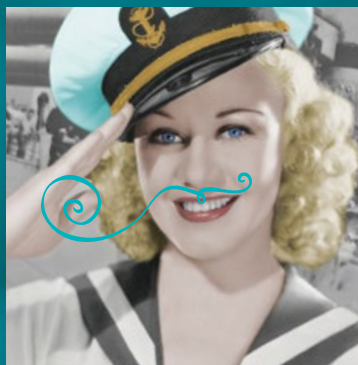


Online-Anfragen sind bis zu 24 Stunden im Voraus möglich.

Sie können Ihren Tisch über unsere Website mardenudos.com reservieren, auf den folgenden Link klicken: <https://mardenudos.myrestoo.net> oder sich mit einem Mitglied unseres Teams unter der **Telefonnummer +34 971 214 722** in Verbindung setzen. Bitte beachten Sie, dass Ihre Reservierung erst dann bestätigt ist, wenn Sie eine Bestätigungs-E-Mail von Mar de Nudos oder unserem Reservierungssystem erhalten.

Außerdem ist für Gruppenreservierungen im Restaurant eine Kreditkarte als Garantie für kurzfristige Stornierungen erforderlich.

Für Gruppenanfragen von mehr als 20 Personen kontaktieren Sie uns bitte unter reservas@mardenudos.com.



Mar de Nudos

RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

Calle Muelle 6, Local 1. Moll Vell. Palma · Tel. +34 971 214 722 · reservasvip@nudosclub.com
www.mardenudos.com