

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 Nidos

RESTAURANT & MODERN BRASSERIE

A place to be in Palma



La historia

Situado en el puerto más cool de la ciudad de Palma y envuelto en el ambiente más sofisticado nuestro restaurante le ofrece una experiencia gastronómica única mezclando la gastronomía japonesa y mediterránea. Una original mezcla de culturas y sabores que ama la pasión por el mar y sus productos gastronómicos, te sorprenderá mientras descubres un mar de texturas, colores vibrantes e impresionantes presentaciones de comida. Un mar de sabores que conquista tu paladar, tu estómago y también tu corazón. Vive la experiencia Mar de Nudos mientras degustas nuestros deliciosos y creativos cócteles y disfrutas del elegante lounge que te ofrece unas vistas de ensueño y del estilo de vida mediterráneo.

Mar de Nudos amplía su experiencia de marca con la apertura de Sky Nudos y Nudos Atelier, dos nuevos espacios que redefinen la exclusividad y el diseño en Palma de Mallorca.

Con estas nuevas aperturas, Mar de Nudos sigue apostando por la excelencia, el diseño y la innovación, consolidándose como. “A place to be in Palma”









Presupuestos disponibles previa solicitud

Mar de Nudos puede organizar cualquier evento bajo petición para de mas de 200 personas de pie con contrataciones en exclusividad , desde pequeñas celebraciones familiares y comidas de empresa hasta glamurosos lanzamientos de productos y eventos de gala.

Disponemos de una amplia terraza cubierta con capacidad para 160 personas sentadas , y una terraza al aire libre, disponibles ambas para un eventos en exclusividad. Sky Nudos , la novedad en nuestra azotea dispone de un amplio espacio para servicios coctel pre y post boda y otro tipo de recepciones para solicitudes hasta 220 personas.



MENÚ 1

ENTRANTE:

Selección Mar de Nudos
(tártaro de salmón con espuma aguacate y wasabi, gamba en cataifi con ali oli de azafrán, vitello tonnato, 2 piezas de sushi)

PRINCIPALES A ELEGIR:

Filete de rodaballo y salmón envuelto en calabacín
crema de boniato y espárragos verdes.

o

Presas ibéricas a la brasa con pure trufado
y demiglas de café.

POSTRE:

Trilogía de chocolate con helado de
bizcocho Babá al rón.

MENÚ VEGETARIANO:

Entrante; Parmegiana a la brasa crema
de calabaza y pesto de perejil.

Principal; Risotto espárragos y espuma de
queso mahonés.

Postre; Panacota de coco con culis de mango
y fruta de la pasión.

OPCION VEGANA:

Entrante; Crema de espárrago blanco
y chips de boniato.

Principal; Risotto vegano.

Postre; Carpaccio de piña con helado
de albahaca.

MENÚ 70,00 € por persona. +10% IVA

MENÚ 2

ENTRANTE:

Pulpo a la brasa con parmantie de patata y lemongras y pesto de tomate seco.

PRINCIPALES A ELEGIR:

Filete de lubina con pure de hierbas alcachofa frita y verdura de temporada.

o

Brassato de angus con pure de espinacas demiglas de mostaza y pernod y con guarnición verduras de temporada.

POSTRE:

Postre con limón helado de Sóller.

MENÚ VEGETARIANO:

Entrante: Burrata con tomate corazón de buey, pesto de albahaca, pan de Cerdeña.

Principal: Tagliolino a la trufa con parmesano.

Postre: Panacota de coco con mango y Maracuya y Pz de chocolate.

MENÚ 78,00 € por persona. +10% IVA





MENÚ 3

ENTRANTE:

Ceviche de Hamachi.

PRIMERO;

Risotto de bogavante.

Sorbete de fruta.

PRINCIPALES A ELEGIR:

Solomillo de ternera con crema de guisantes guarnición de tumbet y demiglas de ramazzoti.

o

Filete de lubina con sopa de espárrago blanco pimiento asado y verdura de temporada.

POSTRE:

Tarta de manzana Mar de Nudos.

MENÚ 97,00 € por persona. +10% IVA

Menús Japoneses

MENÚ 1

1º PASO: Gyozas a elegir: de pollo con salsa ponzu, de langostino con salsa sweet chilli o de verdura con salsa goma dressing.

2º PASO: Sopa miso con sofrito, tofu y alga wakame.

3º PASO: 16 piezas de sushi (nigiris, rolls, makis y sashimi).

4º PASO: Postre japonés.

MENU 60,00 € per person. + 10% VAT

MENÚ 2

1º PASO: Langostinos en panko.

2º PASO: Sopa thai.

3º PASO: Bacalao al miso con guarnición de arroz al vinagre y salsa de miso sake.

4º POSTRE: Postre japonés.

MENU 70,00 € per person. + 10% VAT

MENÚ 3

1º PASO: Edamame.

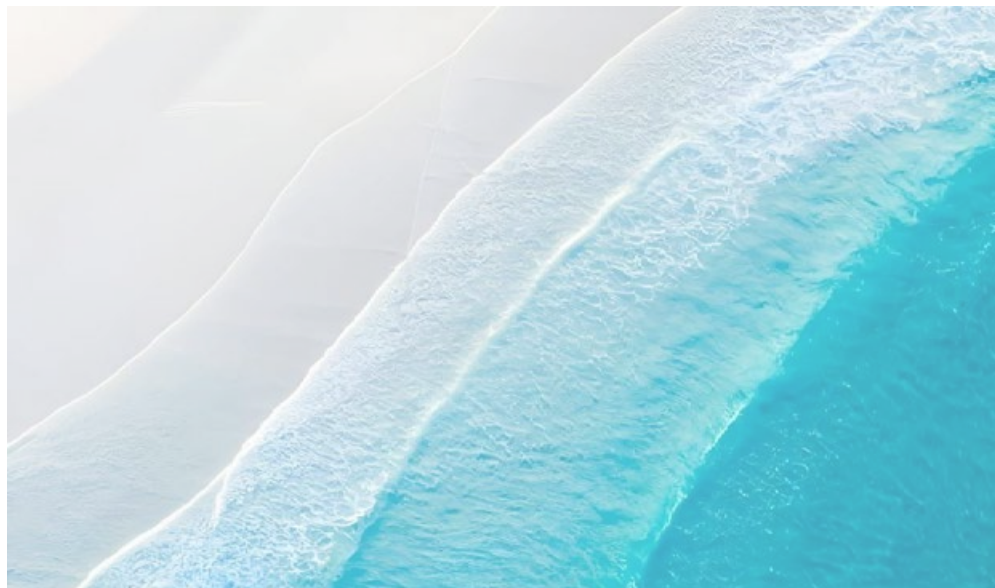
2º PASO: Brochetas de yakitori con ensalada de mâche.

3º PASO: Sushi en panko.

4º POSTRE: Postre japonés.

MENU 80,00 € per person. + 10% VAT





PACKS DE BEBIDAS

- Packs base de bebidas con vino blanco o tinto ½ B p.p., agua sin gas y café.
- Con vino de la casa. Nubiana. España.
28,00 € por persona. +10% IVA
- Con vino mallorquín. Ses Nines o similar. Mallorca.
32,00 € por persona. +10% IVA



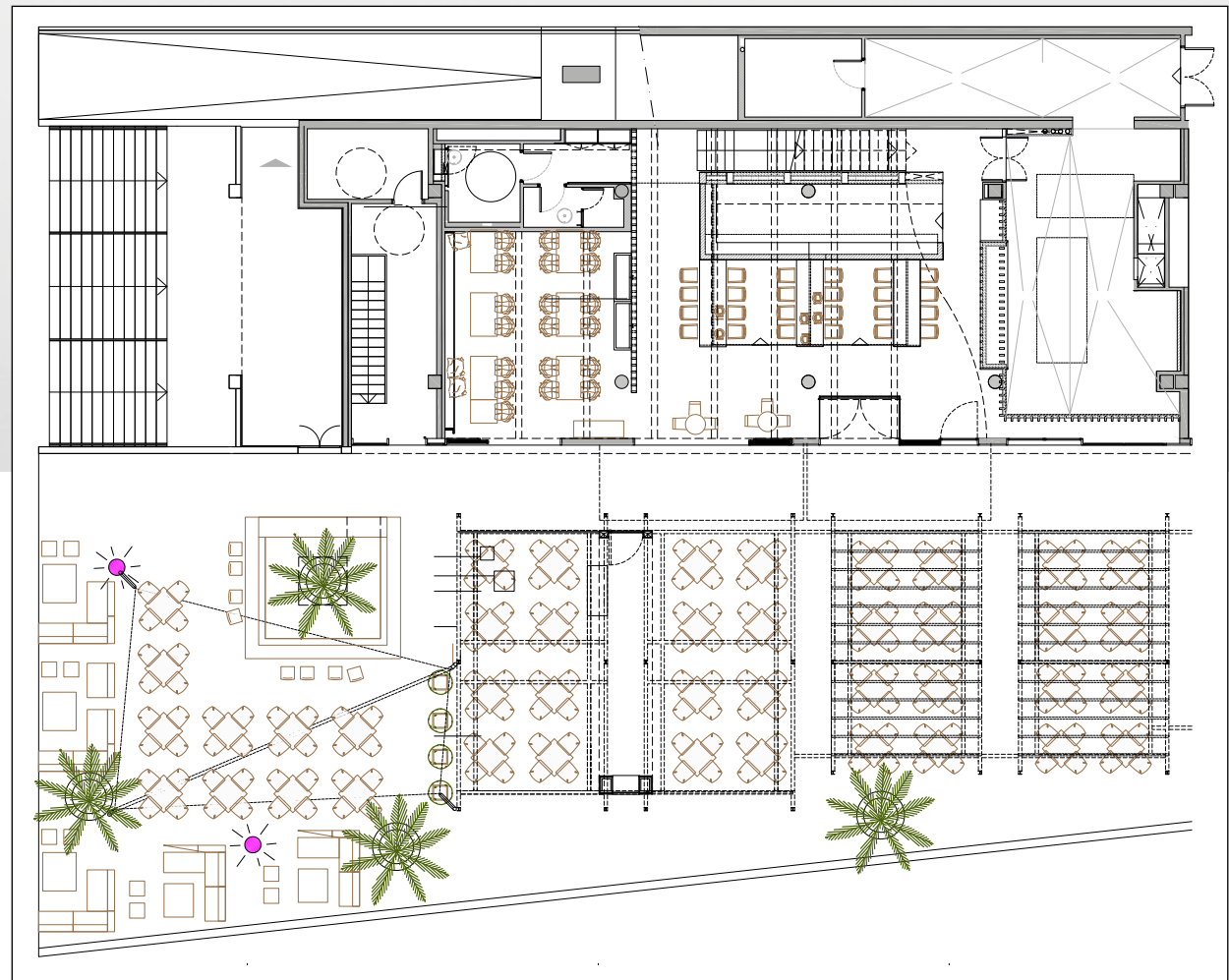
CAPACIDADES

Cóctel de recepción de pie

250 personas

Privado sentado

150 personas

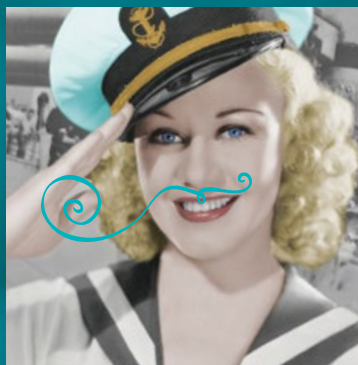


Términos y condiciones para una solicitud de grupo ; Es necesario hacer un pago inicial para cerrar un evento de grupo, el 30% de los servicios mínimos contratados, cantidad no reembolsable por cancelación del cliente. 10 días antes del evento necesitamos saber el número final de personas , menu y packs de bebidas deben estar confirmados . Facturamos el resto del importe total y deberá ser abonado un par de días antes del evento. La proporción del plato principal se confirmará 48 h antes del evento. No se admitirán cambios sustanciales de número en los últimos días previos al evento, no devolvemos importes por cancelaciones dentro de las 48 horas previas al evento.



Consultas online disponibles con 24 horas de antelación.

Pueden reservar su mesa a través de la web mardenudos.com, hacer clic en el enlace <https://mardenudos.myrestoo.net>, o contacte con un miembro de nuestro equipo al **teléfono +34 971 214 722**. Tenga en cuenta que su reserva no será confirmada sin un email de confirmación de Mar de Nudos o de nuestro sistema de reservas, y se requiere una tarjeta de crédito para reservar un espacio para grupos en el restaurante como garantía de cancelaciones sin previo aviso. Para solicitudes de grupos de más de 20 personas de póngase en contacto con nosotros en 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