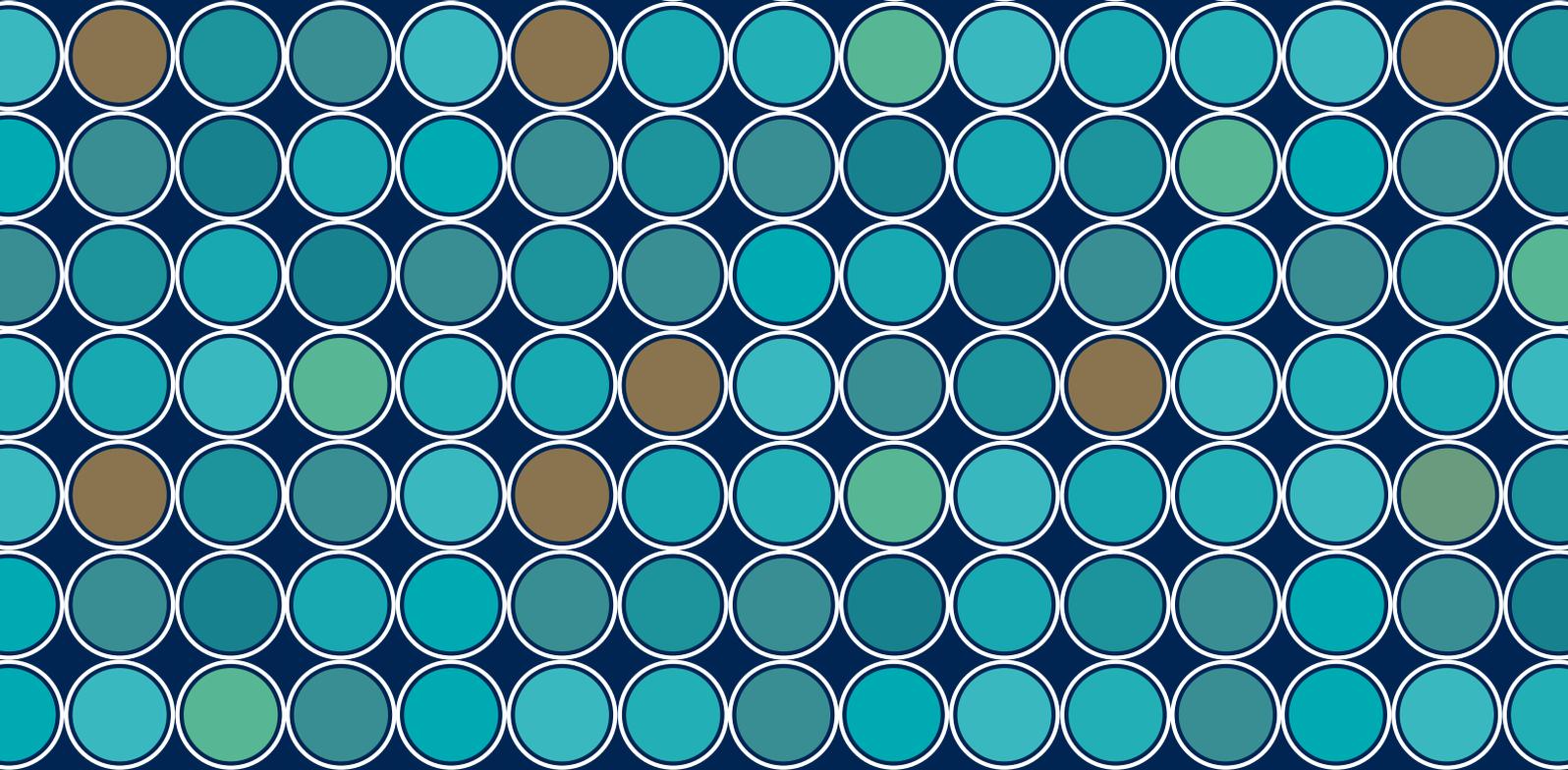
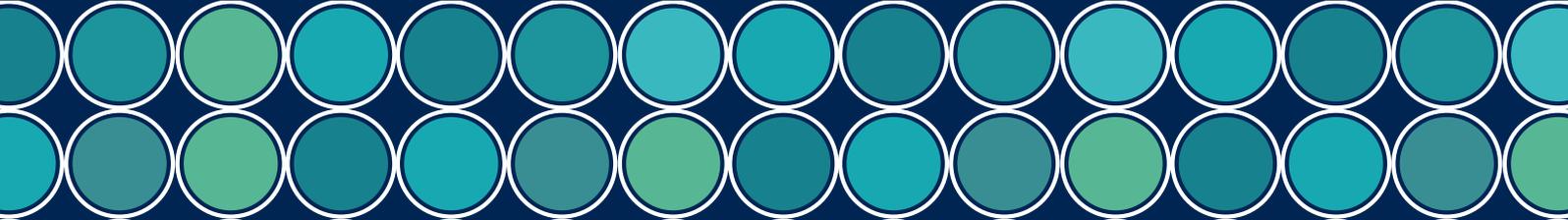


THE
WORKSHOP

AT BAIBEN



MENÚS GRUPOS 2020



THE WORKSHOP

AT BAIBEN

Tenemos el placer de presentar el nuevo espacio del restaurante Baiben, 'The Workshop'. Un lugar destinado a permitir realizar reuniones sociales y corporativas en un enclave privilegiado con terraza privada y vistas sobre la marina de Puerto Portals.

Guiados por el Chef, Jerome Rohmer, permítanos presentarles nuestros cursos de cocina y ofertas personalizadas para disfrutar de una nueva experiencia gastronómica.

Jérôme Rohmer, de origen alsaciano, ha trabajado en algunas de las mejores cocinas de Europa, como Arpège*** y Taillevent ***, en Paris; Daniel, *** en New York; New Otani, en Japón, Anne-Sophie Pic, *** en Valence o El Raco de Can Fabes,*** en Cataluña. En estos dos últimos coincidió e inicio su amistad con Fernando P. Arellano.

Fruto de esta amistad y durante cuatro años, colaboraron juntos siendo el Jefe de cocina de Zaranda en Madrid y Mallorca.

Tras un receso dedicado a viajar, vuelve a trabajar con Fernando, incorporándose como Jefe de cocina del restaurante Baiben. Ahora, aporta sus conocimientos y experiencia al exclusivo espacio, The Workshop.



ALGUNAS IDEAS PARA TU EVENTO...

COFFEES & MEETINGS

COFFEE BREAK SELF SERVICE:

- Cafés y tes, agua, zumo de naranja natural
- Gató de almendra

COFFEE CONTINENTAL:

- Cafés y tes, agua, zumo de naranja natural
- Gató de almendra
- Bollería
- Fruta
- Coca salada (trampò, espinaca y acelga, pimientos asados, etc....)
- Panes con embutidos y quesos nacionales

WORKSHOP BREAKFAST

- Cafés y tes, agua, zumo de naranja natural
- Gató de almendra
- Selección de sandwiches

ALQUILER DE SALA

2 horas - 250€ de mayo a octubre

2 horas - 175€ de noviembre a abril



COMIDAS Y CENAS

COCTEL DE TAPAS POR EL MUNDO... (Gasto mínimo 20 personas)

TAPAS SALADAS:

- Coca de trampó
- Pa amb oli de paletilla ibérica
- Croquetas según la inspiración del día.
- Almojóbanas colombianas. Pan de queso y yuca con dulce-picante de Guayaba
- Embutidos con maquina italiana cortados al momento
- Gazpacho
- Flautas crujientes de atún picante
- Pergaminos de gamba roja con dip de mango y jengibre
- Empanadas de vaca con ají colombiano
- "Chupa chups" de alitas de pollo campero

TAPAS DULCES:

- Buñuelos "Rocher". La versión tibia del famoso bombón
- Trifles
- Tartaleta tibia de chocolate y naranja
- Mini brownie
- Tartaletas de limón caramelizada

MEDITERANEAN FEAST

TAPAS FRÍAS:

- Gazpachos y sus guarniciones - Caponata de melanzane -Tabuleh

TAPAS CALIENTES:

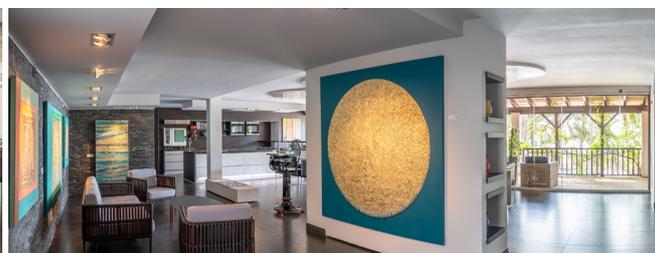
- Brochetas de pollo satay - Falafel - Pinchos morunos - Croquetas del día

PRINCIPALES:

- Paletilla de cordero entera confitada servida con sus guarniciones: Haydari, Humus, Shakshouka de verduras, ajo a la parrilla, pimientos asados en vinagre, cebolletas a la parrilla y pan pita
- Pescado a la Mallorquina y guarniciones

POSTRES A COMPARTIR

- Tarta Tatín con helado de vainilla - Tarta Limón con helado de arándanos - Tiramisú



DISEÑA TU PROPIO MENÚ (hasta 22 personas)

ENTRANTES

- Ensalada Cesar con Nuggets de pollo crujiente
- Causa limeña de pulpo, cangrejo, atún o pollo
- Tiraditos de atún, corvina o pescado del mercado
- Burrata con tomates y albahaca
- Vitello tonnato
- Tempura de verduras y pescados
- Ceviche de pescado de costa con emulsión de ají amarillo y mango
- Parmiggiana di melanzane

PRINCIPALES

- Pularda rellena al horno
- Risotto de pulpo a la Fiorentina
- Pastel de carne
- Tajine de cordero o de pescado con verduras de temporada y bulgur
- Porchetta (cerdo lechal asado)
- Pescado a la sal (*Suplemento según oferta mercado)
- Bullit de peix (*Suplemento según oferta mercado)
- Bogavantes o Langostas al horno, o a la parrilla (*Suplemento según oferta mercado)
- Gamba roja a la parrilla (*Suplemento según oferta mercado)
- Solomillo Wellington

POSTRES:

- Trifle de banoffee
- Sorbetes y Helados
- Pannacotta de fresas
- Crumble de fruta de temporada
- Crema catalana
- Tarta tatin de manzana con helado de vainilla

(con chef privado, posibilidad de hacer un menú de 4 platos)



PARA COMPLETAR TU MENÚ....

PAQUETES DE BEBIDA...

- Vino de la casa ½ botella p.p. o dos cervezas, agua y café
- Vino mallorquín, ½ botella p.p. o dos cervezas, agua y café
- Vino de la casa sin límite durante la cena, agua, refrescos y café
- Vino mallorquín sin límite durante la cena, agua, refrescos y café

APERITIVO EN LA TERRAZA...

Aperitivo con una copa de cava o champagne acompañado de 3 tapas.

- Cava
- Champagne Ayala
- Champagne Bollinger

TAPAS...

- Flautas crujientes de atún picante
 - Crispitacos de "Cochinilla Pibil"
 - Almojábanas colombianas de queso hilado y yuca
 - "Patatas bravas"
 - Croquetas caseras según la inspiración del día
 - Pergaminos de gambas roja con dip de mango y jengibre
- Jamón Ibérico con cortador 550,00€

BARRA LIBRE

PAQUETE BÁSICO

Cava, vino de la casa, agua, cerveza y refrescos, copas, Gin Bombay, Ron Brugal, Whisky Cutty Sark, Vodka Absolute, Coñac Suau.

* En el Workshop con servicio privado de Barman

PAQUETE PREMIUM

Cava, vino de la casa, agua, cerveza y refrescos, copas, Gin Bombay Sapphire, Vodka Grey Goose, Ron Brugal XV, Coñac Carlos I, Whisky McAllan Amber.

*En el Workshop con servicio privado de Barman

También ofrecemos diferentes opciones para personalizar menús en base a sus preferencias y presupuesto, además de poder ofrecer también alternativas vegetARIANAS y atender necesidades alimentarias..





CHEF'S TABLE - A 4 MANOS CON FERNANDO PEREZ ARELLANO

Menú Gastronómico a 4 manos con el Chef Fernando Perez Arellano

MENÚ:

- Cocktail con copa de champagne y 3 tapas
- Menú degustación de 5 pasos
- Cafés y petits fours

*Incluye paquete de vino mallorquín

2 chefs Michelin

Gasto mínimo 3000€

Máximo 20 personas



INFORMACIÓN GENERAL & CONDICIONES ...

HORARIO DE APERTURA

Está sujeto a peticiones especiales para eventos y servicio de bar previamente contratado

CAPACIDADES

Reuniones hasta 50 personas máximo
Comidas y cenas sentadas para hasta 22 personas
Coctel hasta 65 personas

CONDICIONES DE RESERVA EN WORKSHOP

Gasto mínimo de 1200€ del 15 octubre al 30 abril
Gasto mínimo de 1700€ del 1 mayo al 14 octubre
2 horas de servicio

Para reservas de grupos de 22 o más personas se cobrará un suplemento por el menaje extra.

Para grupos pedimos la elección de los platos del menú con una semana de antelación. Algunos de nuestros platos pueden variar en función de la temporalidad de los productos. En caso de cambios por parte de la cocina se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas de antelación

SELECCIÓN DE MENÚS - CONFIRMACIÓN

Para grupos pedimos la elección de los platos del menú con una semana de antelación. Algunos de nuestros platos pueden variar en función de la temporalidad de los productos. En caso de cambios por parte de la cocina se avisará al cliente con un mínimo de 2 semanas de antelación. Las reservas de grupos se consideran confirmadas una vez pagado el 50% de depósito y firmada la proforma en la que se aceptan las condiciones de pago. La diferencia debe abonarse el mismo día del evento junto con cualquier otro extra añadido o previamente pactado, en las 48h siguiente al envío de la factura oficial.

Para más información y consultas sobre peticiones especiales, necesidades alimentarias o cualquier otra petición por favor póngase en contacto con nosotros vía sales@baibenrestaurants.com

CANCELACIONES

Cancelación o reducción en números deben comunicarse por escrito hasta 72h previas a su evento. Cancelación de eventos hasta 1 mes antes conllevan la pérdida del 100% del depósito.

PAGO DEL DEPOSITO – DATOS BANCARIOS

Banco "BANCA MARCH, S.A"
IBAN: ES31 0061 0178 5700 6499 0117
SWIFT / BIC: BMARES2M
BAIBEN no se hace cargo de ningún gasto bancario añadido

Cuando efectúe una transferencia por favor especifique fecha, nombre de la reserva y envíe comprobante de la transferencia a sales@baibenrestaurants.com



