





DISEÑO, ELEGANCIA
Y LUZ DEL MEDITERRÁNEO

EL EVENTO PERFECTO

Aubamar Convention Center pone a su disposición varios espacios que le ofrecen el máximo nivel de confort, en un ambiente exclusivo y con la excelencia en la calidad del servicio característicos de la marca Aubamar.

Permítase descubrir el arte del servicio personalizado para sorprender a sus invitados, crear eventos únicos y celebrar conferencias, seminarios, reuniones, eventos corporativos y todo lo que sea capaz de imaginar.



MEDITERRANEAN DESIGN,
ELEGANCE AND LIGHT

THE PERFECT EVENT

Experience the art of personalised service at Aubamar. We offer a selection of rooms and spaces designed to provide the utmost comfort and exclusivity, ensuring excellence in service quality for conferences, seminars, meetings, and corporate events. Surprise your guests and create unforgettable experiences with us.



Aubamar Suites & Spa



Aubamar Bali



Aubamar Convention Center



ÍNDICE *INDEX*

1. Aubamar
MICE Services
2. Espacios
Spaces
3. Food & Beverage
4. Habitaciones
Rooms
5. Instalaciones
Facilities





AUBAMAR MICE SERVICES

Organizar un evento en Aubamar significa crear una experiencia exclusiva que tendrá lugar sólo una vez.

Desde un espacio para más de 250 personas o un área más íntima y acogedora perfecta para acoger un encuentro exclusivo.

Además, en Aubamar ofrecemos el uso de distintos equipos privados, materiales audiovisuales y todo lo necesario para la realización del evento.

Descubre las exquisitas propuestas gastronómicas únicas diseñadas para cada evento con una gran variedad de sabores, productos de la más alta calidad y técnicas vanguardistas.

El compromiso del equipo humano de Aubamar para con su evento, es nuestra máxima garantía de éxito.

Organising an event at Aubamar means creating an exclusive and unique experience.

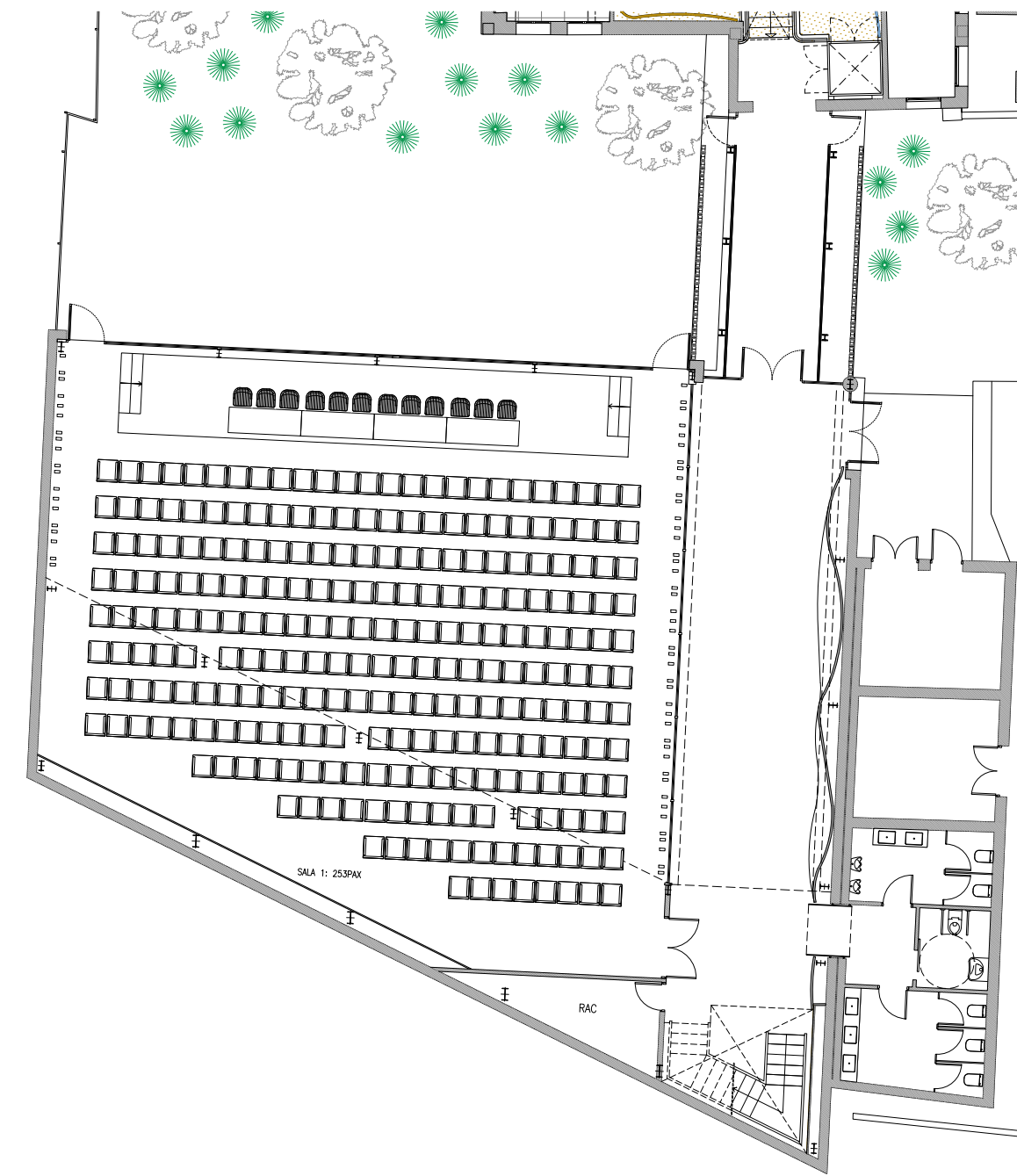
No two events should be the same, from a room for more than 250 people to a more intimate and cosy area, perfect for hosting an exclusive meeting.

In addition, at Aubamar we offer the use of private equipment (flipchart, projector and screens) and other audiovisual materials available (with prior reservation and for a fee).

Discover the exquisite and unique gastronomic offerings designed for each event, with a wide variety of flavours, top quality products and cutting-edge techniques.

ESPACIOS *SPACES*





ESPACIOS SPACES

MAGNA

252,25 m²

Capacidad 221 pax

999,00€ - 1.499,00€

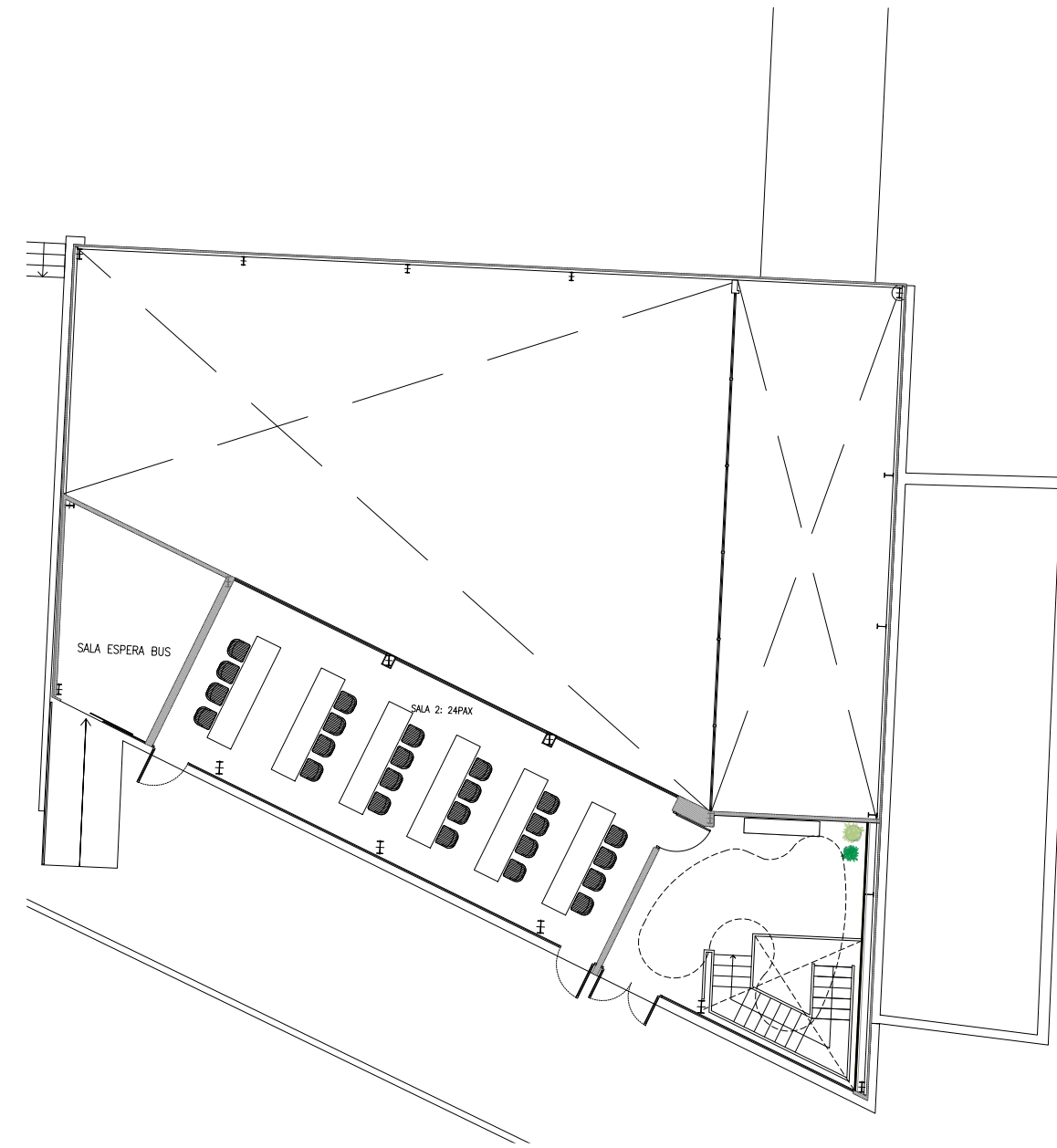
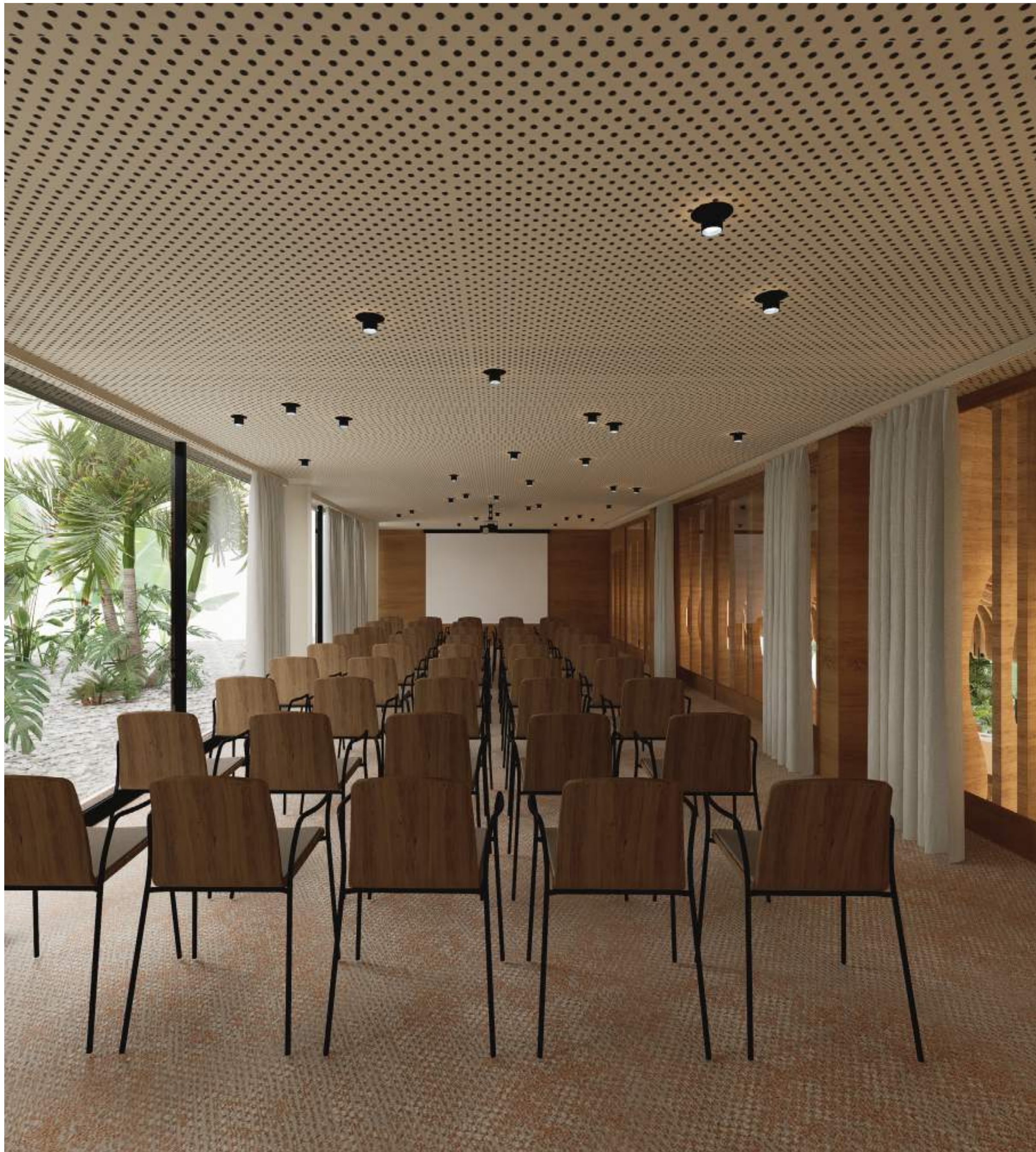
MAGNA

252,25 m²

Capacity 221 pax

999,00€ - 1.499,00€





ESPACIOS SPACES

SUPERIOR

51,84 m²

Capacidad 45 pax

399,00€ - 499,00€

SUPERIOR

51,84 m²

Capacity 45 pax

399,00€ - 499,00€





ESPACIOS SPACES

ASSAIG

108,15 m²

Capacidad 90 pax

499,00€ - 699,00€

ASSAIG

108,15 m²

Capacity 90 pax

499,00€ - 699,00€





ESPACIOS *SPACES*

ALEX LIBRARY

36,71 m²

Capacidad 10 pax

199,00€ - 299,00€

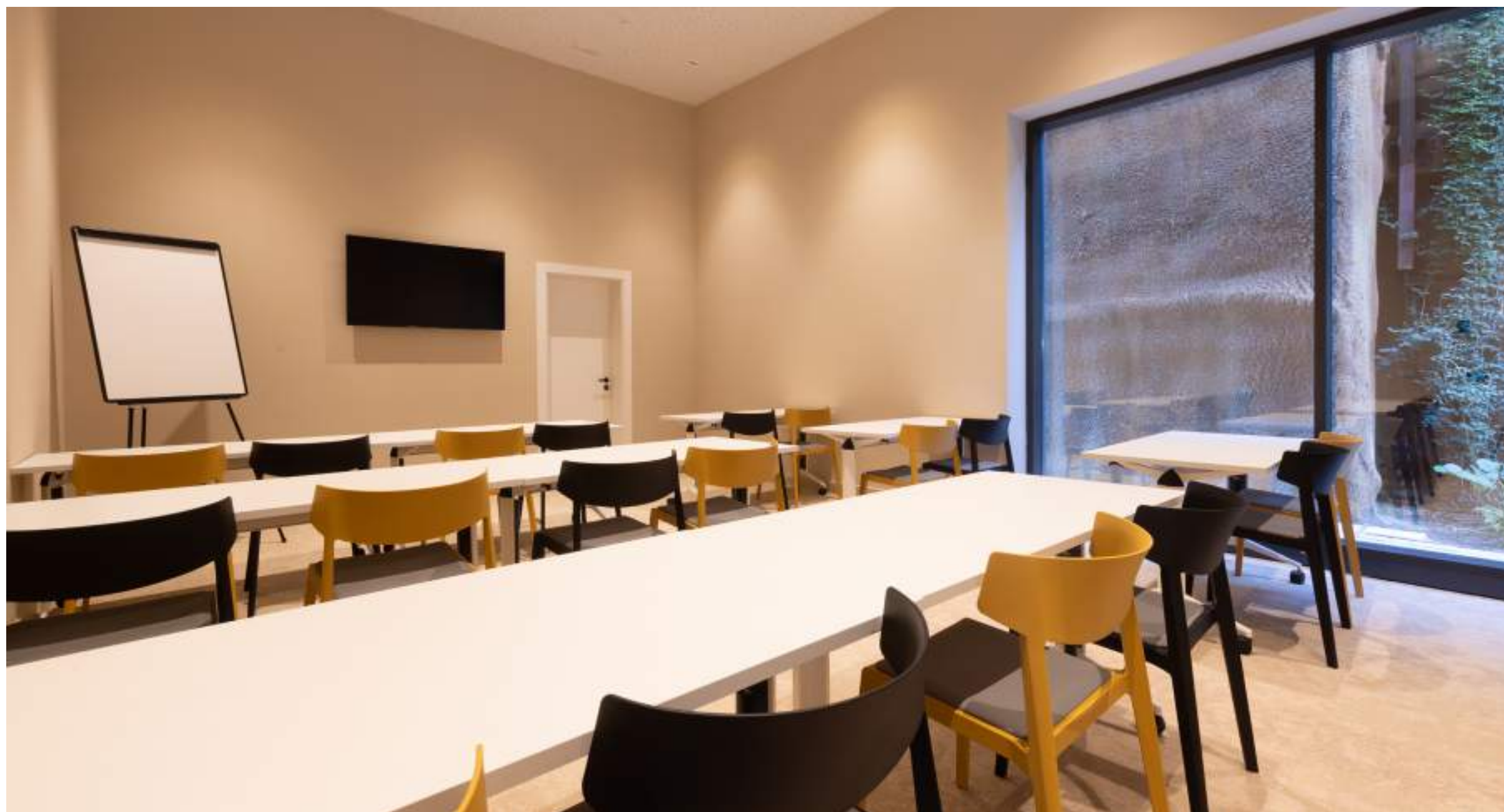
ALEX LIBRARY

36,71 m²

Capacity 10 pax

199,00€ - 299,00€





ESPACIOS SPACES

ALEX CONFERENCE

36,96 m²

Capacidad 30 pax

299,00€ - 399,00€

ALEX CONFERENCE

36,96 m²

Capacity 30 pax

299,00€ - 399,00€





ESPACIOS SPACES

BÓVEDA & JACUZZI

181,52 m²

Capacidad 80 pax

1.890,00€ - 1.990,00€

BÓVEDA & JACUZZI

181,52 m²

Capacity 80 pax

1.890,00€ - 1.990,00€





ESPACIOS *SPACES*

MIRADOR

25,92 m²

Capacidad 12 pax

129,00 € - 199,00€

MIRADOR

25,92 m²

Capacity 12 pax

129,00 € - 199,00€

FOOD & BEVERAGE





FOOD & BEVERAGE

COFFEE BREAK

A elegir 3 opciones

13,90€ - 17,90€ por persona

COFFEE BREAK

3 options to choose

13,90€ - 17,90€ per person



FOOD & BEVERAGE

COFFEE BREAK BASIC

13,90€/persona

- Selección de café y té
- Zumo de naranja natural y zumo de piña
- Agua con gas y agua sin gas
- Selección de cookies
- Selección de bollería
- Brocheta de fruta

13,90€/person

- Coffee & Tea Selection
- Fresh Orange Juice & Pineapple Juice
- Still & Sparkling Water
- Assorted Cookies & Pastries
- Fruit Skewer

COFFEE BREAK PREMIUM

15,90€/persona

- Selección de café y té
- Zumo de naranja natural y zumo de piña
- Agua con gas y agua sin gas
- Selección de cookies y bollería
- Brocheta de fruta y cesta con frutas
- Yogur con coulis de frutos rojos y muesli
- Pan de cristal con jamón ibérico y queso flor de esgueva, mermelada de tomate y polvo de aceituna negra

15,90€/person

- Coffee & Tea Selection
- Fresh Orange Juice & Pineapple Juice
- Still & Sparkling Water
- Assorted Cookies & Pastries
- Fruit Basket & Fruit Skewer
- Yogurt with Red Berry Coulis & Muesli
- Glass Bread with Iberian Ham and Flor de Esgueva Cheese, Tomato Jam & Black Olive Powder

COFFEE BREAK HEALTHY

17,90€/persona

- Selección de café y té
- Zumo de naranja natural
- Smoothie de espinacas, piña y manzana verde
- Agua con y sin gas
- Cesta con frutas & Brocheta de fruta
- Tarta de chocolate y caramelo salado (vegana)
- Cookies de frambuesa y muesli
- Yogur con frutos secos y miel
- Pan de cristal con aguacate, tomate & salmón ahumado
- Hummus con sticks de apio & zanahoria

17,90€/person

- Coffee & Tea Selection
- Fresh Orange Juice
- Spinach, Pineapple, and Green Apple Smoothie
- Still & Sparkling Water
- Fruit Basket & Fruit Skewer
- Vegan Chocolate and Salted Caramel Tart
- Raspberry and Muesli Cookies
- Yogurt with Nuts and Honey
- Glass Bread with Avocado, Tomato & Smoked Salmon
- Hummus with Celery & Carrot Sticks



FOOD & BEVERAGE

FINGER FOOD

A elegir 4 opciones

90' de servicio

39,90€ - 62,90€ por persona

FINGER FOOD

4 options to choose

90' service

39,90€ - 62,90€ per person



FOOD & BEVERAGE

FINGER FOOD STATION

39,90€/persona

- Tabla de jamón ibérico y queso mahonés
- Brocheta capresse con pesto de albahaca
- Mini empanada de carne
- Tortilla de patata
- Croquetas de calamares en su tinta
- Pan de cristal con carrillera al vino tinto, mermelada de cebolla y falso caviar de maracuyá
- Brownie de chocolate y nueces

39,90€/person

- Iberian ham and Mahón cheese board
- Caprese skewer with basil pesto
- Mini meat pie
- Potato omelette
- Squid ink croquettes
- Crystal bread with red wine cheeks, onion jam and fake passion fruit caviar
- Chocolate and walnut brownie

FINGER FOOD BASIC

49,90€/persona

- Tabla de jamón ibérico y queso mahonés
- Tartar de salmón con ajo blanco y sésamo negro
- Brocheta capresse con pesto de turrón
- Croqueta de puerro confitado con mayonesa de kimchi
- Mini búrguer de calamar en su tinta con alioli de lima
- Champiñones rellenos de pulled pork con cebolla roja encurtida
- Mini tatin de piña y jengibre
- Brocheta de fruta

49,90€/person

- Iberian Ham and Mahon Cheese Platter
- Salmon Tartare with White Garlic and Black Sesame
- Caprese Skewer with Nougat Pesto
- Leek Confit Croquette with Kimchi Mayonnaise
- Mini Squid Ink Calamari Burger with Lime Aioli
- Pulled Pork Stuffed Mushrooms with Pickled Red Onion
- Mini Pineapple and Ginger Tatin
- Fruit Skewer

FINGER FOOD PREMIUM

54,90€/persona

- Tabla de jamón ibérico y queso flor de esgueva
- Pan bao de Salmon ahumado con mayonesa de aguacate y alcaparra crujiente
- Rollito frio de ternera asada con mousse de foie y alioli de membrillo
- Croquetas de jamón ibérico
- Cola de langostino crujiente con crema de marisco
- Pan de cristal con carrillera al vino tinto, mermelada de cebolla y falso caviar de maracuyá
- Vieira salteada con crema de ajo negro y sal ahumada
- Surtido de brownies
- Fresa con chocolate y sal maldon

54,90€/person

- Iberian Ham and Flor de Esgueva Cheese Platter
- Smoked Salmon Bao with Avocado Mayonnaise and Crispy Capers
- Iberian Ham Croquettes
- Crispy Prawn Tail with Seafood Cream
- Glass Bread with Red Wine-Braised Cheek, Onion Jam, and Fake Passion Fruit Caviar
- Sautéed Scallop with Black Garlic Cream and Smoked Salt
- Assorted Brownies
- Strawberry with Chocolate and Maldon Salt

FINGER FOOD GOLD

62,90€/persona

- Tabla de queso con frutos secos
- Tabla de ibéricos con tostas y mermelada de tomate de ramallet
- Hummus de aguacate con ceviche de vieira
- Tartaleta rellena de escalivada con falsa aceituna negra
- Steak tartar de solomillo de ternera con botifarron y hierbas dulces mallorquinas sobre pan de cristal
- Brocheta de solomillo de pollo crujiente con coco, sésamo negro y mayonesa de chipotle
- Pan bao de rabo de toro con cebolla roja encurtida y falso caviar de fresa
- Queso brie empanado con mermelada de cebolla y ginebra Xoriguer
- Pulpo con crema de patata y aceite de ajos asados
- Surtido de Pastelería francesa
- Macedonia de frutas con menta y ron

62,90€/person

- Cheese Platter with Nuts
- Iberian Cold Cuts Platter with Toasts and Ramallet Tomato Jam
- Avocado Hummus with Scallop Ceviche
- Escalivada-filled Tart with Fake Black Olive
- Beef Tenderloin Tartare with Mallorcan Sweet Herb Botifarron on Glass Bread
- Crispy Chicken Fillet Skewer with Coconut, Black Sesame, and Chipotle Mayonnaise
- Bao with Oxtail, Pickled Red Onion, and Fake Strawberry Caviar
- Breaded Brie Cheese with Onion and Xoriguer Gin Jam
- Octopus with Potato Cream and Roasted Garlic Oil
- Petit four
- Fruit Salad with Mint and Rum

* Estación de bebidas incluida (agua, refrescos, cerveza & vinos)

* Drinks station included (water, sodas, beer & wines)



FOOD & BEVERAGE

EXECUTIVE MENU

A elegir 3 opciones

52,90€ - 83,90€ por persona

EXECUTIVE MENU

3 options to choose

52,90€ - 83,90€ per person

FOOD & BEVERAGE

EXECUTIVE MENU I

52,90€/persona

ENTRANTES a compartir

- Tabla de jamón ibérico y queso flor de esgueva
- Croquetas de rabo de toro con un toque de chocolate negro
- Tosta de tartar de Salmon y aguacate con falso caviar de fresa

PRINCIPALES uno a elegir

- Pappardelle con pesto de tomate seco y queso mahones (vegetariano)
- Lomo de bacalao con crema de espinacas y mermelada de cebolla roja al vino tinto
- Costilla de ternera a baja temperatura con salsa de barbacoa de naranja sobre corona de patata

POSTRES uno a elegir

- Tatin de manzana con helado de vainilla y toffee
- Plato de fruta variado
- Copa de helado variado

52,90€/person

TO BE SHARED

- Iberian Ham and Flor de Esgueva Cheese Platter
- Oxtail Croquettes with a Hint of Dark Chocolate
- Salmon and Avocado Tartare Toast with Fake Strawberry Caviar

MAIN COURSE 1 to choose

- Pappardelle with Sun-Dried Tomato Pesto and Mahon Cheese (Vegetarian)
- Cod Loin with Spinach Cream and Red Onion Marmalade in Red Wine
- Low-Temperature Veal Rib with Orange Barbecue Sauce on a Potato Crown

DESSERTS 1 to choose

- Apple Tatin with Vanilla Ice Cream and Toffee
- Assorted Fruit Plate
- Assorted Ice Cream Cup

EXECUTIVE MENU II

73,90€/persona

ENTRANTES a compartir

- Tabla de embutidos ibéricos
- Gambas al ajillo con emulsión de sobrasada y ginebra xoriguer
- Brie crujiente con mermelada de cebolla roja

PRINCIPALES uno a elegir

- Cochinillo confitado baja temperatura y deshuesado con salsa de hierbas dulces mallorquinas y rostí de patata trufada
- Suprema de Salmon con tapenade de aceituna negra e hinojo y punta de esparrago con tomate Cherry salteados
- Pimiento relleno de heura y gratinado con queso Idiazábal ahumado (vegetariano)

POSTRES uno a elegir

- Panna cotta de maracuyá
- Plato de fruta variado
- Copa de helado variado

73,90€/persona

TO BE SHARED

- Iberian Cold Cuts Platter
- Garlic Shrimp with Sobrasada and Xoriguer Gin Emulsion
- Crispy Brie with Red Onion Jam

MAIN COURSE 1 to choose

- Low-Temperature Confit Suckling Pig with Mallorcan Sweet Herb Sauce and Truffled Potato Rosti
- Salmon Supreme with Black Olive Tapenade and Fennel, served with Sautéed Cherry Tomatoes and Asparagus Tips
- Heura Stuffed and Gratinated Pepper with Smoked Idiazábal Cheese (Vegetarian)

DESSERTS 1 to choose

- Passion Fruit Panna Cotta
- Assorted Fruit Plate
- Assorted Ice Cream Cup

EXECUTIVE MENU III

83,90€/persona

ENTRANTES a compartir

- Ceviche de gamba sobre hojaldre crujiente y mayonesa de kimchi
- Vieira salteada con crema de ajo negro y sal Maldon ahumada
- Bao de carrillera de cerdo a baja temperatura con cebolla roja encurtida y falso caviar de maracuyá

PRINCIPALES uno a elegir

- Solomillo de ternera con salsa de setas sobre parmentier trufado y woton crujiente
- Rodaballo con verduritas primavera y sabayón de Pedro Ximénez
- Rissoto de calabaza y menta con queso mahones (vegetariano)

POSTRES uno a elegir

- Bizcocho de pistacho con sopa fría de chocolate blanco y espuma de crema catalana
- Plato de fruta variado
- Copa de helado variado

83,90€/persona

TO BE SHARED

- Shrimp Ceviche on Crispy Puff Pastry with Kimchi Mayonnaise
- Sautéed Scallop with Black Garlic Cream and Smoked Maldon Salt
- Low-Temperature Braised Pork Cheek Bao with Pickled Red Onion and Fake Passion Fruit Caviar

MAIN COURSE 1 to choose

- Beef Tenderloin with Mushroom Sauce on Truffled Parmentier with Crispy Wonton
- Turbot with Spring Vegetables and Pedro Ximénez Sabayon
- Pumpkin and Mint Risotto with Mahon Cheese (Vegetarian)

DESSERTS 1 to choose

- Pistachio Sponge Cake with White Chocolate Cold Soup and Crème Catalana Foam
- Assorted Fruit Plate
- Assorted Ice Cream Cup

BEVERAGE

PAQUETE DE BEBIDAS

24,90€ por persona

DRINKS PACK

24,90€ per person



HABITACIONES *ROOMS*





HABITACIONES ROOMS

141 habitaciones 5 estrellas (Aubamar Suites & Spa)
354 habitaciones 4 estrellas superior (Aubamar Bali)
495 habitaciones en total

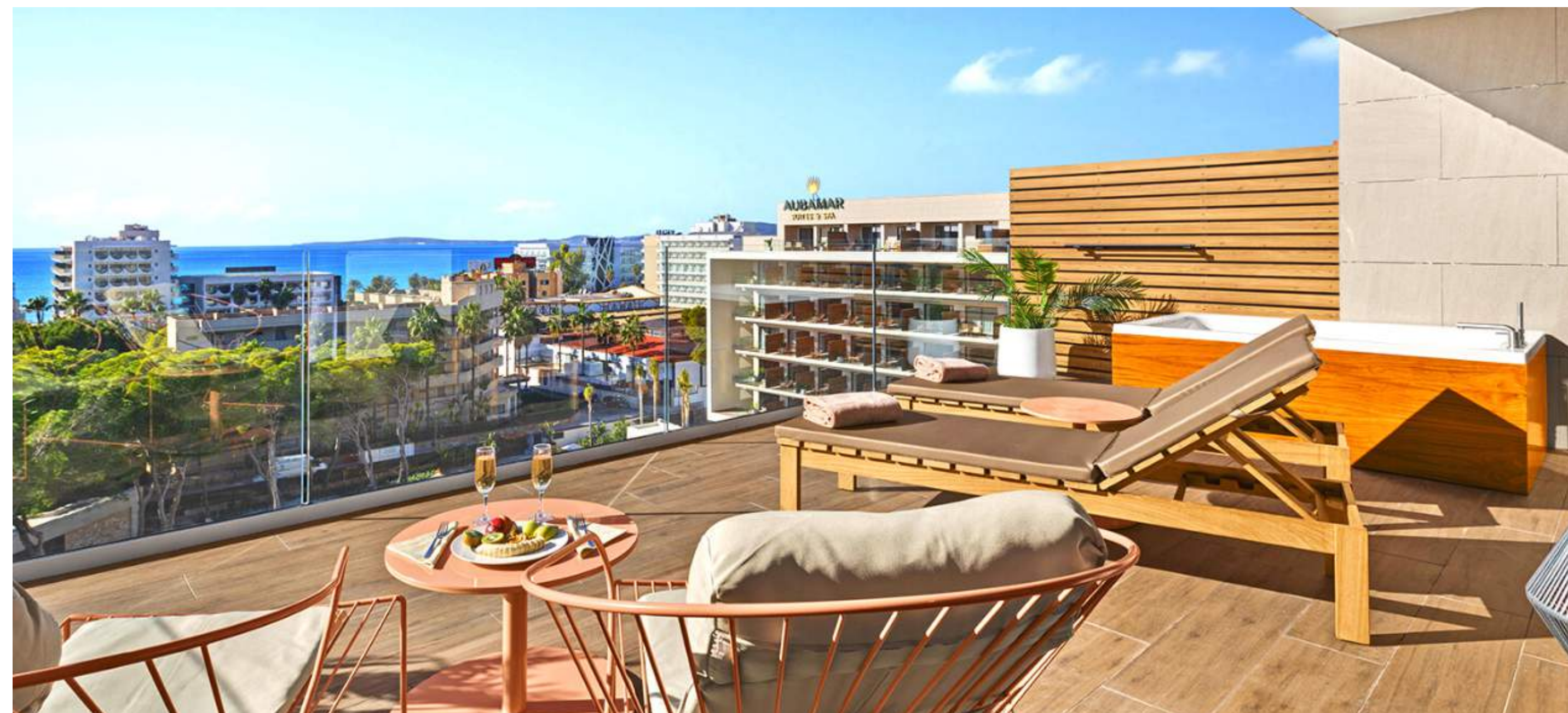
141 5-star rooms (Aubamar Suites & Spa)
354 4-star superior rooms (Aubamar Bali)
495 rooms in total





HABITACIONES ROOMS

SUITE VISTA MAR
Aubamar Suites & Spa
5*

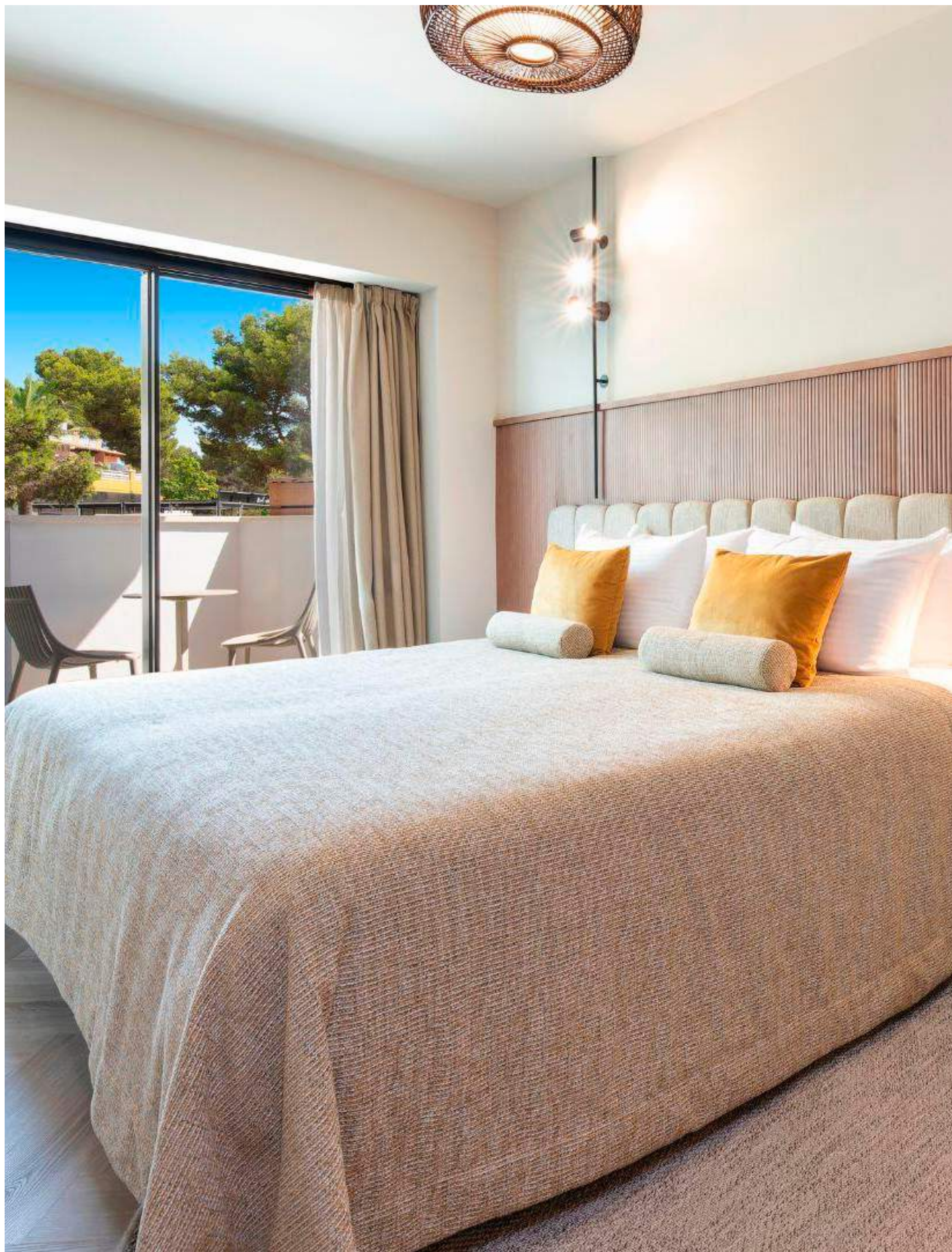




HABITACIONES ROOMS

JUNIOR SUITE
Aubamar Suites & Spa
5*

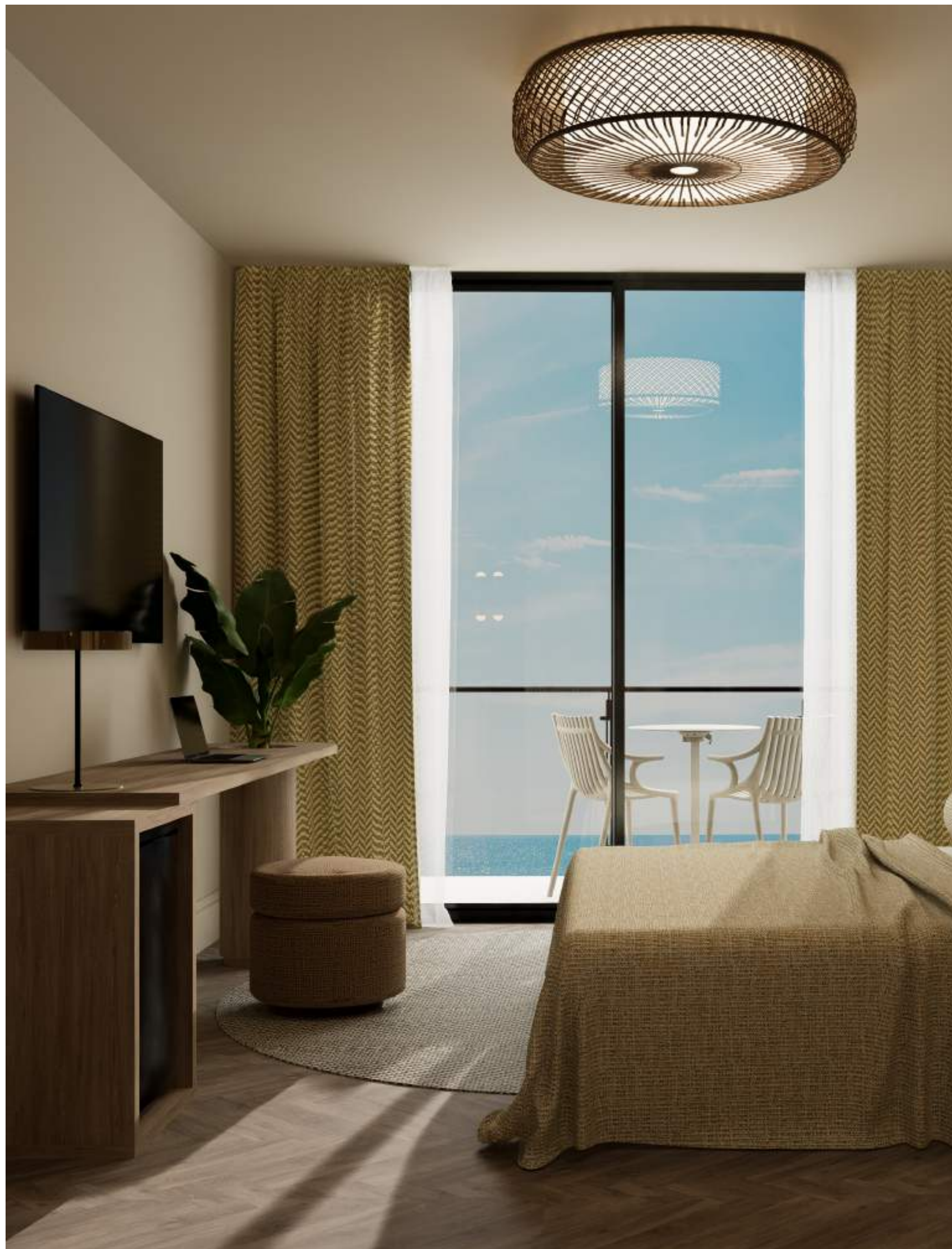




HABITACIONES *ROOMS*

DOBLE VISTA PISCINA
Aubamar Bali
4*S





HABITACIONES *ROOMS*

DOBLE VISTA MAR
Aubamar Bali
4*S



INSTALACIONES *FACILITIES*





INSTALACIONES

FACILITIES

- RESTAURANTES (3)
 - BARES (5)
 - PISCINAS (8)
 - GIMNASIO
 - SPA
 - WELLNESS
 - SALAS DE MASAJE
 - PARKING (83 plazas)
- RESTAURANTS (3)*

BARS (5)

SWIMMING POOLS (8)

GYM

SPA

WELLNESS

MASSAGE ROOMS

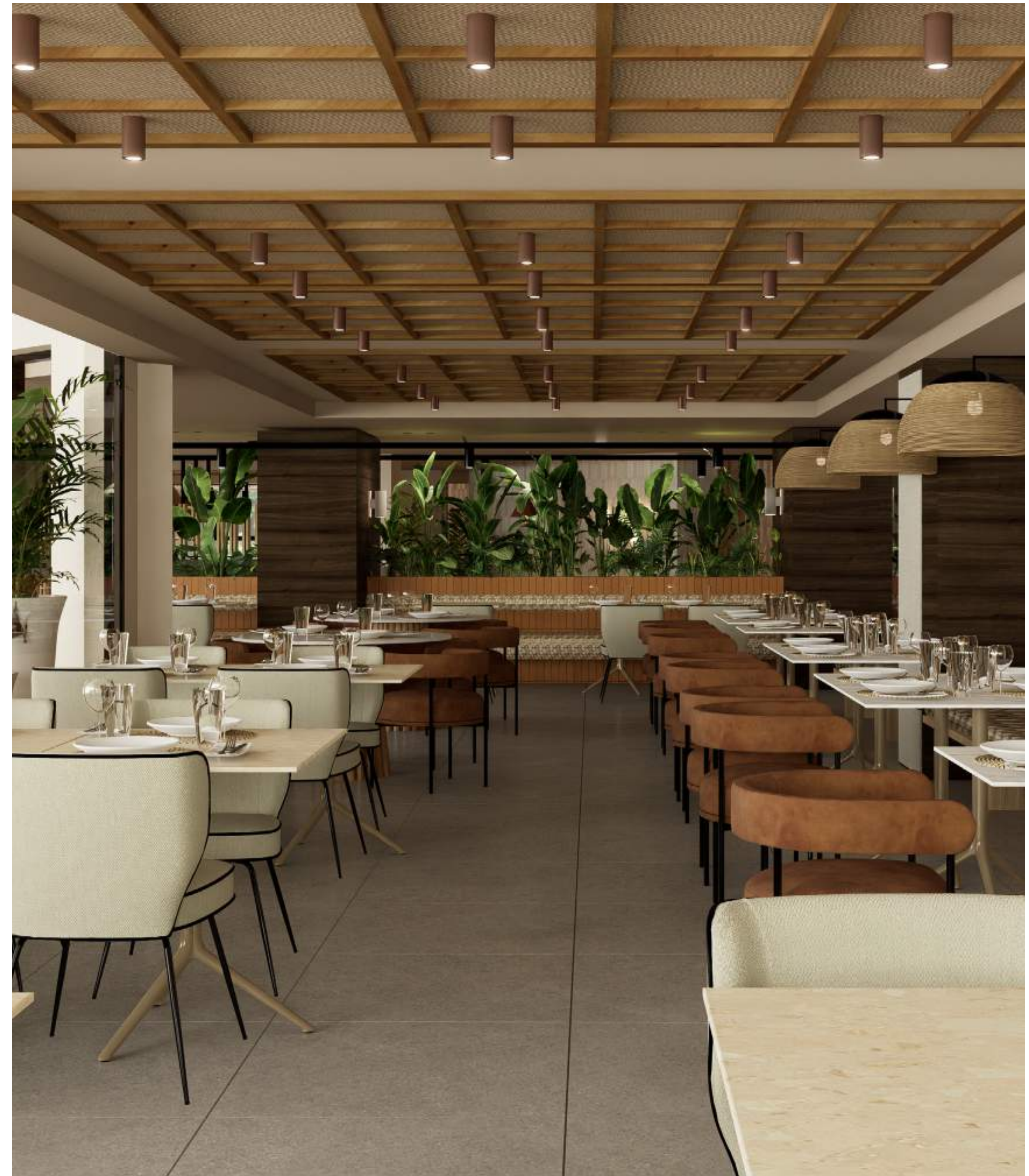
PARKING (83 spaces)













Avenida Fra Joan Llabrés, 10
07600 Playa de Palma · Mallorca, España
+34 971 494 525 · mice@aubamar.com
aubamar.com




AUBAMAR
HOTELS