



THE LODGE

★ ★ ★ ★ ★

MALLORCA

SON TUT

EVENTOS | *EVENTS*



## Una celebración única en el corazón de la isla

### *Your unique celebration in mallorca's heart*

Imagine la posibilidad de crear experiencias gastronómicas únicas de la mano de la reconocida chef Maca de Castro, quien transforma los productos locales en auténticas obras maestras en un emblemático entorno como es Finca Son Tut.

Una maravillosa finca de 15 hectáreas de campo mediterráneo en la que encontrará un lugar con una amplia oferta de eventos de alto nivel, desde bodas de gran formato hasta reuniones familiares íntimas, un cóctel, un aniversario o cualquier ocasión especial de celebración.

Espacios en contacto directo con la naturaleza, donde la elegancia y la naturaleza se ponen a su servicio en un entorno excepcional.

Orientado a los detalles y con una larga experiencia en la organización de eventos en la isla, nuestro equipo de expertos puede ayudar a organizar un evento que supere las expectativas, al tiempo que garantiza su ejecución perfecta en el día. Creando un ambiente donde todos se sientan como en casa y los anfitriones puedan relajarse.

Incluyendo servicios exclusivos que se ofrecen para organizar un evento memorable: equipo de música especializada, fotógrafo, menús especiales para grupos, decoración floral...

Ahora, Maca de Castro galardonada con una estrella Michelin y una estrella Michelin verde, fusiona en Son Tut su pasión por la gastronomía haciendo que cada episodio sea un evento inolvidable.

El referente agrícola de Son Tut como finca pionera en el ámbito agrícola sin duda es un marco y un entorno entrañable para que se "cuezan" buenas historias.

Todo ello, a tan solo 20 minutos de Palma.

¡Venga a crear recuerdos inolvidables con nosotros!

*Imagine the possibility of creating unique gastronomic experiences hand in hand with the renowned chef Maca de Castro, who transforms local products into authentic masterpieces in an iconic setting such as Finca Son Tut.*

*A wonderful estate spanning 15 hectares of Mediterranean countryside where you'll find a venue with a wide range of high-level events, from large-scale weddings to intimate family gatherings, cocktails, anniversaries, or any special celebration.*

*Spaces in direct contact with nature, where elegance and nature serve you in an exceptional environment.*

*Geared towards details and with extensive experience in organizing events on the island, our team of experts can assist in organizing an event that exceeds expectations while ensuring flawless execution on the day. Creating an atmosphere where everyone feels at home, and hosts can relax.*

*Exclusive services are included to organize a memorable event: specialized music team, photographer, special group menus, floral decoration, and more.*

*Now, Maca de Castro, awarded with a Michelin star and a green Michelin star, merges her passion for gastronomy at Son Tut, making each episode an unforgettable event.*

*The agricultural reference of Son Tut as a pioneering estate in the agricultural field is undoubtedly a charming framework for "cooking" good stories.*

*All of this, just 20 minutes from Palma.*

*Come and create unforgettable memories with us!*

---

## *Aperitivo*

Tempura de gambas con virutas  
de queso mahonés y salsa de curry

Gallo frito con polvo de laurel

Nuestras bravas

Croquetas de jabugo

Croquetas de espinacas\*

Gazpacho de cereza con tartar  
de tomate e hinojo\*

Atún con tabulé

Escalivada con paté  
de aceitunas negras\*

Ceviche

Brandada de bacalao con crujiente  
de arroz negro

Steak Tartar

Nuestro pa amb oli  
con queso y camaïot

La otra aceituna\*

Mejillón y lima

Coca de sardina con tomate al horno y albahaca

Coca de champiñón a la mejorana\*

Alcachofas con mahonesa de olivas negras\*

Pulpo a la parrilla con patata rota y  
mahonesa de olivas negras

Pil pil de zanahoria con cacahuete tierno\*

---

## *Aperitive*

*Shrimp tempura with Mahón cheese  
shavings and curry sauce*

*John Dory fish dusted with bay leaf*

*Our special bravas potatoes\**

*Jabugo ham croquettes*

*Spinach croquettes\**

*Cherry gazpacho with tomato  
and fennel tartar\**

*Tuna served with tabouleh*

*Smokey grilled vegetables escalivada  
with black olive pâté \**

*Ceviche*

*Cod brandade with  
a black rice crust*

*Steak Tartar*

*Our own pa amb oli bread with  
cheese and camaïot*

*Different olive\**

*Mussel and lime*

*Sardine with roasted tomato and basil coca*

*Mushrooms coca with marjoram\**

*Artichokes with black olive mayonnaise\**

*Grilled octopus with broken potato  
and black olives mayonnaise*

*Carrot pil pil tartlet with tender peanut \**

---

## *Entrantes*

Un entrante a escoger

Gazpacho de cerezas con bogavante asado

Gazpacho de cerezas con tartar  
de tomate e hinojo\*

Pà amb oli de cuchara  
con jamón ibérico y bogavante

Trepó de gamba roja\*\*

Parmentier con bogavante, hongos  
y jugo de trufa

Caldereta de verano con bogavante,  
mejillón y patata rota al perejil

Atún marinado con encurtidos

Cremoso de patata con verduras  
de nuestro huerto y jugo de trufa\*

Canelón de carrilleras  
con verduritas del huerto

Crema de verduras de temporada  
con brandada de bacalao

Berenjena asada con  
salsa tahini de cacahuete\*

Solomillo de tomate con burrata  
mallorquina y hierbas aromáticas\*

---

## *Starters*

One starter to choose

*Cherry gazpacho with roasted lobster*

*Cherry gazpacho with tomato  
and fennel tartar\**

*Our pa amb oli cold soup  
with Iberian ham and lobster*

*Trepó (tomato, onions and pepper salad)  
with red shrimp\*\**

*Parmentier with lobster, mushrooms and truffle jus*

*Summer stew with lobster, mussels  
and parsley potatoes*

*Marinated tuna with pickles*

*Creamy potatoes with our garden's vegetables  
and truffle jus\**

*Beef cheek's cannelloni  
with garden vegetables*

*Seasonal vegetable soup  
with cod brandade*

*Roasted aubergine  
with peanut tahini sauce\**

*Ox tomato with Mallorcan burrata  
and aromatic herbs\**



---

## *Plato Principal*

Un plato principal a escoger

Merluza con su emulsión  
y crujiente de kale

Merluza a la mallorquina  
con patata rota al pimentón

Lubina salvaje con pil pil de zanahoria  
y verduras de temporada\*\*

Rodaballo con fideuá\*\*

Huevos fritos con bogavante\*\*

Canelones rellenos de verdura  
de temporada con salsa de espinacas\*

Tumbet del huerto  
con espárragos trigueros\*

Zanahorias asadas con kale  
y burrata mallorquina\*

Coliflor asada con salsa  
de chiles y cardamomo\*

Carrilleras de ternera al vino tinto  
con parmentier y crujiente de kale

Carrilleras de ternera al vino tinto  
con crema de espinacas y verduras asadas

Solomillo de ternera con salsa de vino tinto,  
patata trufada y verduritas

Jarrete de cordero con cremoso de patata  
y verduritas glaseadas

Cochinillo asado con patata trufada  
y verduritas del huerto\*\*

Solomillo Wellington con patata rota trufada

---

## *Main dishes*

One main dishes to choose

*Hake and its emulsion  
with crispy kale*

*Mallorcan style hake  
with paprika potato*

*Wild sea bass with carrot pil pil  
and seasonal vegetables\*\**

*Turbot fish with fideuá\*\**

*Fried eggs with lobstera\*\**

*In season vegetable filled cannelloni  
in a spinach sauce\**

*Tumbet from our garden  
with ramallet tomato sauce\**

*Roasted carrots with kale  
and Mallorcan burrata\**

*Roasted cauliflower with  
chili sauce and cardamom\**

*Beef cheeks cooked in red wine sauce  
with parmentier and crispy kale*

*Beef cheeks cooked in red wine sauce  
with spinach cream and roasted vegetables*

*Beef sirloin with red wine sauce,  
truffled mashed potato and vegetables*

*Lamb shank with creamy potatoes  
and glazed vegetables*

*Roasted suckling pig with truffled  
mashed potatoes and garden vegetables\*\**

*Beef Wellington with mashed truffled potatoes*

---

## Postres

Un postre a escoger

Semiesfera de chocolate en texturas  
con polvo cítrico de remolacha

Torrija caramelizada  
con crema inglesa y crujiente de café

Mousse de mascarpone y fresa  
con compota de fresa a la pimienta  
y bizcocho de almendra

Cremoso de chocolate y café  
con bizcocho, tierra de café salado  
y crumble de canela

Sopa de piña, cítricos y hierbas aromáticas  
con frutas de temporada y  
sorbete de manzana verde

Texturas de fresa  
con bizcocho de almendra

---

## Desserts

One dessert to choose

*Chocolate cake in textures hemisphere  
with beetroot citric dust*

*Caramelized french toast  
with vanilla cream and coffee crumble*

*Mascarpone and strawberry mousse  
with pepper strawberries and  
almond sponge cake*

*Creamy chocolate  
with sponge cake and  
salted coffee crumble*

*Pineapple, citrus and aromatic  
herbs soup with seasonal fruits  
and green apple sorbet*

*Strawberry textures  
with almond cake*

---

## Bodega

Vino blanco  
Vino tinto  
Cervezas, refrescos, zumos y aguas  
Café e infusiones

---

## Beverages

White wine,  
Red wine  
Mineral water, soft drinks and beer  
Coffee and tea

---

Barra Libre (3 horas) incluida

---

*Open Bar (3 hours) included*

---

Por persona 250€  
(10% IVA no incluido)

---

*Per person  
(10% VAT not included)*

---

## Servicio de boda | Wedding service:

Los precios anteriormente descritos se refieren a bodas con un mínimo de 99 personas  
*Prices are valid for weddings with at least 99 people.*

Las bodas con un número de invitados inferior se deberán cotizar según número comensales.  
*For smaller weddings, we will quote the menu for fewer guests.*

### BARRA LIBRE (hora extra) | OPEN BAR (extra hour):

Barra libre 20 €/pax

*Open bar*

Horas de Barra libre Premium 28 €/pax

*Premium open bar*

Barra libre coctelería (destilados premium) 32 €/pax

*Cocktails Open Bar:*

En ningún caso se podrá ampliar más de 1 hora el día de la celebración.

*The event won't be extended more than one hour*

RESOPÓN / AFTER-DINNER SNACKS : Consultar | [Contact us](#)

DISC JOCKEY : (canon de la S.G.A.E. incluido | *S.G.A.E. fees included*) Consultar | [Contact us](#)

CONTENIDO DE CEREMONIA CIVIL :  
*CONTENT OF CIVIL CEREMONY:* Consultar | [Contact us](#)

Posibilidad de realizar Ceremonias Civiles con y sin Contenido Legal.  
Protocolo personalizado.

*It is possible to hold Civil Ceremonies with or without Legal Content.  
Personalised content*

FOTOGRAFIA Y VIDEO : Consultar | [Contact us](#)

---

## Complementos para eventos | Event extras:

Chocolate con Churros | *Hot chocolate and churros* Consultar | [Contact us](#)

Candy Bar (Estación de golosinas) | *Candy bar (sweets station)* Consultar | [Contact us](#)

Hora Loca | *Crazy hour* Consultar | [Contact us](#)

(Sombreros de colores, gafas, bigotes, collares, pelucas etc.)  
*(party hats, glasses, moustaches, necklaces, wigs, etc.)*

Guardería y Babysitter | *Childcare* Consultar | [Contact us](#)

---

## Refuerzos durante el cocktail | Extras for cocktail party

Barra de Champagne Perrier-Joüet Brut | *Champagne Perrier-Joüet Brut* Consultar | [Contact us](#)

Jamón Ibérico D.O. con cortador | *D.O. Iberian ham with cutter* Consultar | [Contact us](#)

Estación de quesos con D.O. | *D.O. cheese station* Consultar | [Contact us](#)

Estación de embutidos artesanos | *Artisan cured meat station* Consultar | [Contact us](#)

Todos los precios incluidos en esta información aparecen sin IVA, que se cobrará sobre el total de la factura.  
*All prices in this information are without VAT, which will be added to the invoice subtotal.*

---

## Capacidades | Capacities

Patio Entrada	217 m <sup>2</sup>	120	160	60
Porche Entrada	100 m <sup>2</sup>	30	60	20
Porche Principal	217 m <sup>2</sup>	160	160	80

m<sup>2</sup> Metros cuadrados  
Square metres



Banquete  
Banquet



Cocktail  
Cocktail



Imperial  
Imperial






**THE LODGE**



MALLORCA

## **SON TUT**

The Lodge Mallorca  
Salida 37 Autopista MA13 a Alcudia. Vía de servicio a Pollensa Km 1, 07420 Sa Pobla (Mallorca)  
[info@thelodgemallorca.com](mailto:info@thelodgemallorca.com)  
+34 971 900 108

 [thelodgemallorca](https://www.instagram.com/thelodgemallorca)  
[thelodgemallorca.com](http://thelodgemallorca.com)