

¿QUÉ TIPO DE EVENTO QUIERES CELEBRAR?



Bienvenidos a Silles BEACH&SUNSET gracias por elegirnos, gracias por crear momentos inolvidables y experiencias maravillosas que nos acompañarán toda la vida.

EVENTOS PRIVADOS SOLO SE REALIZAN PARA LOS MESES: ABRIL, MAYO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE. (Para los meses Junio, Julio y Agosto no realizamos eventos privados).

Eventos corporativos, bodas, pre-bodas, post-bodas, cumpleaños, presentaciones, eventos privados, get-together...



Espacio Natural protegido

En Silles BEACH&SUNSET contamos con el privilegio de estar en un espacio natural protegido y contamos con una gran riqueza ecológica, natural y paisajística.

Usos y actividades prohibidas:

- Bodas por el sistema dunar consolidado.
- Cualquier tipo de evento en la arena.
- Música en vivo / Dj: SOLO permitido música ambiente del restaurante.

*Para cualquier información que necesite, consúltenos.

+34 971 18 05 58
Sillesbeachsunset@gmail.com

PLATJA DE S'ESTANY, 07638
Colònia de Sant Jordi, Illes Balears



Silles
BEACH&SUNSET

Hay un precio mínimo por área establecido para los eventos de carácter privado.

Se considera privado cuando se cierra el área para esa celebración exclusivamente.

ZONAS RESTAURANTE

**Zona Chill Out
Zona Bambú
Todo el restaurante**



Zonas restaurante

Zona Chill Out/ Informal

La zona Chill Out es un espacio abierto al aire libre. Una terraza exterior con excelentes vistas a la playa, ideal para celebrar eventos como pre-bodas, cumpleaños, comidas corporativas tipo cocktail e informales para disfrutar de un evento con sofás, sillas estilo chill out con mesas bajas.

- Capacidad de pie: 100 personas / 55 pax sentados
- Precio mínimo por area: Consultar



Zona Bambú / Sentados

La zona bambú es un espacio abierto al aire libre, una terraza con mucho encanto y de suelo rústico. En caso de lluvia ligera dispone de toldos que cubren la terraza. Ideal para celebrar un evento sentados. Cumpleaños, bodas, pre-bodas, cenas corporativas son ideales para esta area.

- Capacidad sentados : 50 personas
- Precio mínimo por area: Consultar



TODO EL RESTAURANTE

- Exclusividad restaurante completo
- Capacidad: a consultar
- Precio mínimo por area: Consultar



EVENTOS PRIVADOS SOLO SE REALIZAN PARA LOS MESES: ABRIL, MAYO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE.



Elige la zona que más te guste para tu evento

Zona Chill Out / Informal

La zona Chill Out es un espacio abierto al aire libre. Una terraza exterior con excelentes vistas a la playa, ideal para celebrar eventos como pre-bodas, cumpleaños, comidas corporativas tipo cocktail e informales para disfrutar de un evento con sofás, sillas estilo chill out con mesas bajas.

- Capacidad de pie: 100 personas
- Precio mínimo por area: Consultar



Zona Bambú / Sentados

La zona bambú es un espacio abierto al aire libre, una terraza con mucho encanto y de suelo rústico. En caso de lluvia ligera dispone de toldos que cubren la terraza. Ideal para celebrar un evento sentados. Cumpleaños, bodas, pre-bodas, cenas corporativas son ideales para esta area.

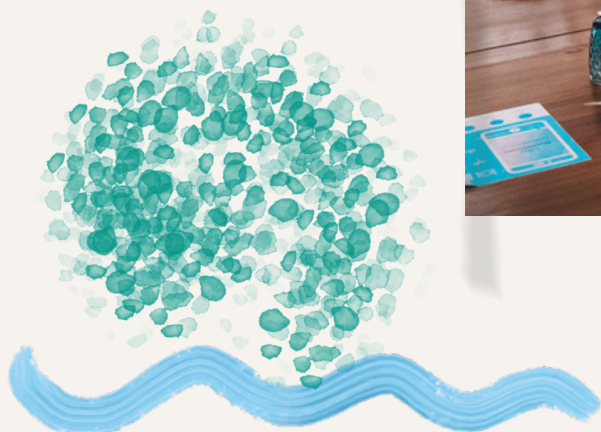
- Capacidad sentados : 50 personas
- Precio mínimo por area: Consultar



Todo el restaurante

- Exclusividad restaurante completo
- Capacidad: a consultar
- Precio mínimo por area: Consultar

EVENTOS PRIVADOS SOLO SE REALIZAN PARA LOS MESES: ABRIL, MAYO, SEPTIEMBRE Y OCTUBRE.



Elige el menú según la zona:

Zona Chill Out/ Informal

Menú cocktail

Silles
BEACH&SUNSET

PEQUEÑOS BOCADOS Menú

90€

Bebida de Bienvenida
Welcome drink
Willkommensgetränk

ENTRANTES FRÍOS PARA COMPARTIR COLD STARTERS TO SHARE KALTE STARTER ZU TEILEN

Ensaladilla con ventresca de atún
Spanish fresh potato salad with tuna belly
Spanischer frischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch

Salmón marinado con aguacate y algas wakame
Marinated Salmon with avocado and wakame seaweed
Marinierter Lachs mit Avocado und Wakame-Seetang

ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR WARM STARTERS TO SHARE WARME STARTER ZU TEILEN

Cazón en adobo frito con alioli de limón
Fried marinated dogfish with lemon aioli
Gebratener marinierter Dornhai mit Zitronen-Aioli

Croquetas
croquettes
Kroketten

Solomillo con mantequilla de Café Paris con su guarnición de patatas fritas caseras y pimientos del Padrón
Grilled Sirloin Steak with Café de Paris Butter and homemade fries and Padrón peppers
Gegrilltes Lendensteak mit Café de Paris-Butter und hausgemachten Pommes Frites und Padrón-Paprika

Hamburguesa 100% carne de vacuno con queso Cheddar, tomate, cebolla y lechuga con su guarnición de patatas fritas caseras
100% Beef Burger with Cheddar cheese, tomato, onion and lettuce with homemade fries.
100% Beef Burger mit Cheddar-Käse, Tomaten, Zwiebeln und Salat mit hausgemachten Pommes Frites.

PAELLAS

Paella señorito mixto
Paella of peeled seafood and chicken
Paella aus geschälten Meeresfrüchten und Hühnchen

POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

Mini bocado de chocolate y mini bocado de coco
Chocolate and coconut sweet small bites
Schokoladen- und Kokosnuss-süße kleine Häppchen

Copa de cava
Cava Cup
Cava-Cup

VINO BLANCO SILLES Blanco / White / Weiss
CORAZÓN LOCO Tinto / Red / Rot
Agua Font Major 1l. / Water / Wasser

Elige el menú según la zona:

Zona Bambú / Restaurante

Menús Sentados :

Silles
BEACH&SUNSET

DISFRUTA DE TUS 5 SENTIDOS
· COCINA MEDITERRÁNEA ·

55€

Pan & Alioli de limón
Bread & lemon Alioli
Brot & Zitronen Alioli

ENTRANTES FRÍOS PARA COMPARTIR / COLD STARTERS TO SHARE / KALTER STARTER ZU TEILEN

Ensaladilla con ventresca de atún
Spanish fresh potato salad with tuna belly
Spanischer frischer Kartoffelsalat mit Thunfischbauch

ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR / WARM STARTERS TO SHARE / WARME STARTER ZU TEILEN

Nachos gratinados con su guarnición casera
Baked beef Nachos
Überbackene Nacho-Platte

Chipirones fritos con alioli de limón
Fried baby squid
Gebratener Baby-TintenFisch



Paella señorito mixto.
Paella of peeled seafood and chicken
Paella aus geschälten Meeresfrüchten und Hühnchen

Blanco/ White/ Weiss: VINO BLANCO SILLES / Albariño
ó

Tinto/ Red/ Rod: CORAZÓN LOCO / Tempranillo y Syrah / Manchuela
Agua Font Major Il. / Water / Wasser
Postre / Dessert / Nachspeisen

Silles
BEACH&SUNSET

DISFRUTA DE TUS 5 SENTIDOS
· COCINA MEDITERRÁNEA ·

55€

Pan & Alioli de limón
Bread & lemon Alioli
Brot & Zitronen Alioli

**ENTRANTES FRÍOS PARA COMPARTIR /
COLD STARTERS TO SHARE /
KALTER STARTER ZU TEILEN**

Ensalada de tomate, ventresca de atún, alcaparras y piparras
Tomato salad, tuna belly, capers and piparras-green chilli
Thunfischbauch, Kapern und Piparras -grüne Chili

Steak Tartar con sus tostas
Homemade Steak Tartar with its toasts
Hausgemachte Steak Tartar mit Toast

**ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR /
WARM STARTERS TO SHARE /
WARME STARTER ZU TEILEN**

Almejas
clams
Muscheln

Croquetas de gamba
Shrimp croquettes
GarnelenKroketten

CARNES / MEAT / FLEISCH

Solomillo con mantequilla de Café Paris con su guarnición de patatas fritas caseras y pimientos del Padrón
Grilled Sirloin Steak with Café de Paris Butter and homemade fries and Padrón peppers
Gegrilltes Lendensteak mit Café de Paris-Butter und hausgemachten Pommes Frites und Padrón-Paprika

Chuletitas de cordero con patatas fritas caseras y pimientos del Padrón
Lamb chops with homemade fries and Padrón peppers
Lammkoteletts mit hausgemachten Pommes Frites und Padrón-Paprika

Blanco/ White/ Weiss: PERRO VERDE/ Verdejo / D.O. Rueda
ó

Tinto/ Red/ Rod: TERRIBLE / 100% Tinta del País / D.O. Ribera del Duero
Agua Font Major II. / Water / Wasser
Postre / Dessert / Nachspeisen

Silles
BEACH&SUNSET

DISFRUTA DE TUS 5 SENTIDOS
· COCINA MEDITERRÁNEA ·

75€

Pan & Alioli de limón
Bread & lemon Alioli
Brot & Zitronen Alioli

**ENTRANTES FRÍOS PARA COMPARTIR /
COLD STARTERS TO SHARE /
KALTER STARTER ZU TEILEN**

Ensalada Burrata con pesto, tomate y rúcula
Burrata Cheese and tomato salad
Burrata Cheese and tomato salad Burrata Käse und Tomatensalat

**ENTRANTES CALIENTES PARA COMPARTIR /
WARM STARTERS TO SHARE /
WARME STARTER ZU TEILEN**

Croquetas de carne mechada con pimiento del piquillo
Beef croquettes with piquillo pepper
Rinderkroketten mit Piquillo-Pfeffer

Cazón en adobo frito con alioli de limón
Fried marinated dogfish with lemon aioli
Gebratener mariniertes Dornhai mit Zitronen-Aioli

Gambas al ajillo
Garlic prawns "Al ajillo"
Garnelen "Al ajillo" mit Knoblauchsauce



Caldereta de Bogavante
Lobster stew
Hummereintopf

Blanco/ White/ Weiss: PERRO VERDE/ Verdejo / D.O. Rueda
ó

Tinto/ Red/ Rod: TERRIBLE / 100% Tinta del País / D.O. Ribera del Duero
Agua Font Major II. / Water / Wasser
Postre / Dessert / Nachspeisen

Beach

Barra libre en tu evento (2 HORAS incluidas) BEBIDAS SERVIDAS DURANTE LA BARRA LIBRE:



BARRA LIBRE OPEN BAR

40€



COMBINADOS DE RON

Sta. Teresa Gran Reserva

KM 1 Añejo de Mallorca, Producto de Mallorca

COMBINADOS DE VODKA

Eristoff

Vodka KM 1 de Mallorca, Producto de Mallorca

GIN TONICS

Bombay Sapphire

KM 1 de Mallorca, Producto de Mallorca

Beefeater

COMBINADOS DE WHISKY

Dewars White Label

Dewars Caribbean

CÓCTELES CLÁSICOS/ CLASSIC COCKTAILS

Mojito clásico



2 HORAS DE BARRA LIBRE 40€ POR PERSONA

CADA HORA EXTRA DESPUÉS DE LAS 2 HORAS SON 20€ POR PERSONA

2 HOURS OF OPEN BAR €40 PER PERSON

EACH EXTRA HOUR AFTER 2 HOURS IS €20 PER PERSON

2 STUNDEN OFFENE BAR 40€ PRO PERSON

JEDE ZUSÄTZLICHE STUNDE NACH 2 STUNDEN 20€ PRO PERSON



Barra libre en tu evento (2 HORAS incluidas) BEBIDAS SERVIDAS DURANTE LA BARRA LIBRE:



BARRA LIBRE OPEN BAR

65€

PREMIUM



COMBINADOS DE RON

Sta. Teresa 1796
Bacardi 8 años

COMBINADOS DE VODKA

Grey Goose

GIN TONICS

Malfy
Beefeater Pink
Beefeater 24

COMBINADOS DE WHISKY

Dewars White Label
Dewars Caribbean

CÓCTELES CLÁSICOS/ CLASSIC COCKTAILS

Mojito clásico/ fresa/ frutos rojos/fruta de la pasión/ mango

CÓCTELES DE LA CASA / SIGNATURE COCKTAILS

Silles Mojito. Ron Bacardi, lima, frambuesa y mora



2 HORAS DE BARRA LIBRE 65€ POR PERSONA

CADA HORA EXTRA DESPUÉS DE LAS 2 HORAS SON 20€ POR PERSONA

2 HOURS OF OPEN BAR €65PER PERSON

EACH EXTRA HOUR AFTER 2 HOURS IS €20 PER PERSON

2 STUNDEN OFFENE BAR 65€ PRO PERSON

JEDE ZUSÄTZLICHE STUNDE NACH 2 STUNDEN 20€ PRO PERSON



**Zona Bambú /
Restaurante**

Menús Sentados :

MENU
INFANTIL

35€

Pan con Alioli / Bread & Alioli / Brot und Alioli

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Nachos gratinados con su guarnición casera

Baked beef Nachos

Überbackene Nacho-Platte

PRINCIPALES

Hamburguesa 100% carne de vacuno con queso Cheddar con su
guarnición de patatas fritas caseras y ensalada

100% Beef Burger with Cheddar cheese with homemade fries and salad
100% Beef Burger mit Cheddar-Käse mit hausgemachten Pommes Frites
und salat

-o-

Nuggets de pollo con guarnición de patatas y ensalada

Chicken nuggets with with homemade fries and salad

Chicken Nuggets mit hausgemachten Pommes und salat

-o-

Croquetas con patatas y ensalada

Croquettes with fries and salad

Kroketten mit Pommes und Salat

POSTRES

Helado / ice-cream / Eis

-o-

Fruta/ fruit/ Frucht

PAQUETE DE BEBIDAS INCLUIDO DURANTE EL SERVICIO

Refrescos y agua

