

# ES REVELLAR ART RESORT



# Who are we?

# ¿Quiénes somos?



The Paradise Garden of Majorca, unique spaces surrounded by nature and art. Resort, restaurant and up to 7 different and combinable areas to celebrate a special event.

Es Revellart Art Resort takes its name from an exclusive 600-year-old estate with a surface area of 83,000m<sup>2</sup>. A large art exhibition surrounded by artistic gardens that make each space a unique place for holding each part of the event.

## Where are we?

Es Revellar Art Resort is located in Campos, a small town in the south of the island. A place where the time seems to have stopped and where the authenticity and deepest essence of Majorca are preserved.

Palma



El "Paradise Garden" de Mallorca, espacios únicos envueltos por la naturaleza y el arte. Resort, restaurante y hasta 7 zonas diferentes y combinables para poder celebrar cualquier evento.

Es Revellart Art Resort toma su nombre de una exclusiva "possessió" con 600 años de antigüedad con una superficie de 83.000m<sup>2</sup>. Una gran exposición de arte rodeada de jardines artísticos que convierten cada espacio en un lugar único para la celebración de cada una de las partes del evento.

## ¿Dónde estamos?

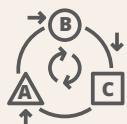
Es Revellar Art Resort se encuentra en Campos, un pequeño pueblo del sur de la isla. Un lugar donde el tiempo parece haberse detenido para conservar la autenticidad y la esencia más profunda de Mallorca.

# What do we offer? ¿Qué le ofrecemos?



17 rooms to accommodate 34 people. All decorated in a different style.

**17 habitaciones para alojar a 34 personas. Todas decoradas de modo individual y con un estilo distinto.**



7 different and combinable areas to celebrate the event

**7 áreas diferentes y combinables para la celebración del evento**



A restaurant with our own catering service, where all preparations are made by our team of professionals. All directed by chef Tolo Julià

**Un restaurante con nuestro propio servicio de catering, donde todas las elaboraciones son realizadas por nuestro equipo de profesionales. Todo ello dirigido por el chef Tolo Julià**



2 Private Parkings for more than 150 cars

**2 Parking privados para más de 150 coches**

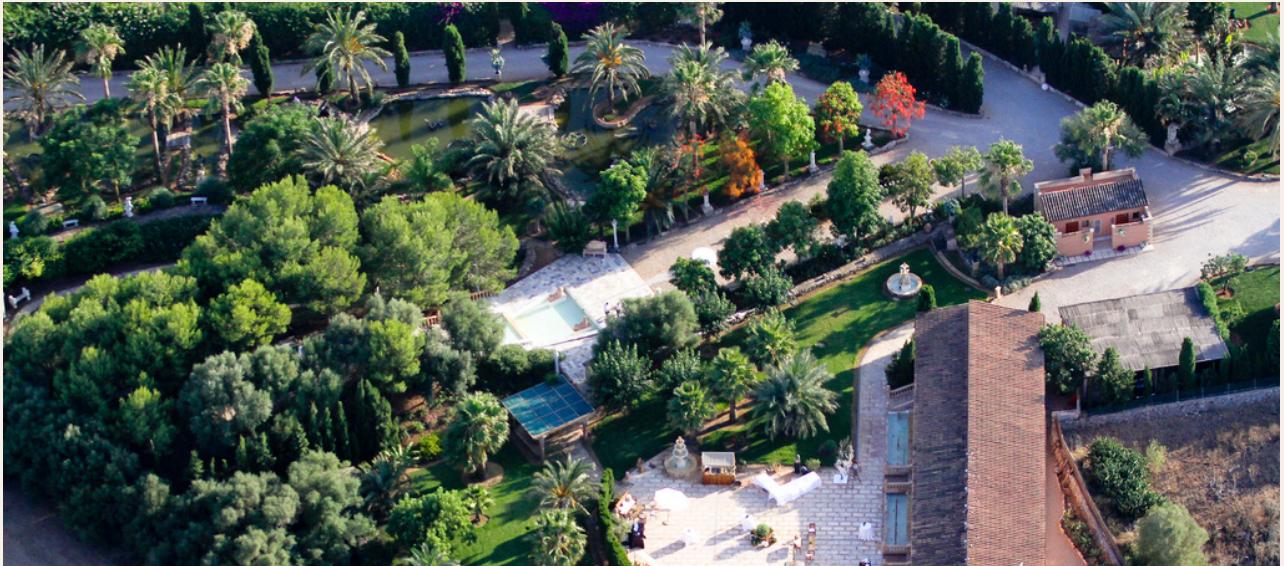


6 art rooms in addition to the one exhibited in our gardens. In total more than 2,500 pieces of art.

**6 salas de arte además del expuesto en nuestros jardines.  
En total más de 2.500 piezas de arte.**

# Scenarios

# Espacios



7 different and combinable scenarios for holding any event  
(welcome cocktail, aperitif, wedding ceremony, banquet, party...)

7 espacios diferentes y combinables para la celebración de cualquier evento  
(Cóctel de bienvenida, aperitivo, ceremonia, enlace, banquete, fiesta..)

## 1. The Chapel

### 1. La Capilla

m <sup>2</sup>	83	60	80	-
----------------	----	----	----	---

Romanesque style chapel whose interior houses some 60 artworks, among which several sculptures from the 11th century stand out, and a coffered ceiling composed of 117 polychrome panels with 24-carat gold floral decorations.

Capilla de estilo románico cuyo interior alberga unas 60 obras de arte entre las que destacan varias esculturas del S. XI. y un techo artesonado compuesto por 117 paneles policromados con adornos florales de oro de 24 quilates.



*Memories fade,  
fleeting as a river.  
Capture a moment  
and it lives forever.*

*Los recuerdos se desvanecen,  
fugaces como un río.  
Captura un momento  
y vivirá para siempre.*



# Scenarios

# Espacios

## 2. Chapel's square

### 2. Plaza de la capilla

m<sup>2</sup>    150    200    100

Square of our Romanesque-style chapel whose façade features a Templar cross and whose space has capacity for up to 150 diners.

Plaza de nuestra capilla de estilo románico en cuya fachada destaca una cruz templaria y cuyo espacio tiene capacidad para hasta 150 comensales.



## 3. Imperial Avenue

### 3. Avenida Imperial

m<sup>2</sup>    130    200    100

On Imperial Avenue we find several busts of emperors and empresses of ancient Rome, water works inspired by the Generalife and the Alhambra, and the great fountain of the lions, inspired by the villas of Tuscany.

En la Avenida Imperial encontramos varios bustos de emperadores y emperatrices de la antigua Roma, trabajos de agua inspirados en el Generalife y la Alhambra, y la gran fuente de los leones, inspirada en las villas de La Toscana.



## 4. Pergola

### 4. Pérgola

m<sup>2</sup>    130    150    120

Our large pergola covered with vegetation. An open-air museum where you will find yourself surrounded by art, vegetation and a special light.

Nuestra gran pérgola cubierta de vegetación. Un museo al aire libre en el que se encontrarán rodeados de arte, vegetación y una luz especial.



# Scenarios

# Espacios

## 5. Fountain of Apolo 5. Fuente de Apolo

m<sup>2</sup> 200 60 130 60

The fountain of "Apollo attended by the nymphs", carved in Carrara marble and inspired by a Versailles fountain from the 17th century.

La fuente de "Apolo atendido por las ninfas", tallada en mármol de carrara e inspirada en una fuente de Versalles del s XVII.



## 6. The Origin of life 6. El Origen de la vida

m<sup>2</sup> 80 60 80 -

Place dedicated to the origin of life. An open-air basilica presided over by an altar with a cross made of "marés" (native stone of Majorca).

Espacio dedicado al origen de la vida. Una basílica al aire libre presidida por un altar con una cruz de marés (piedra autóctona de Mallorca).

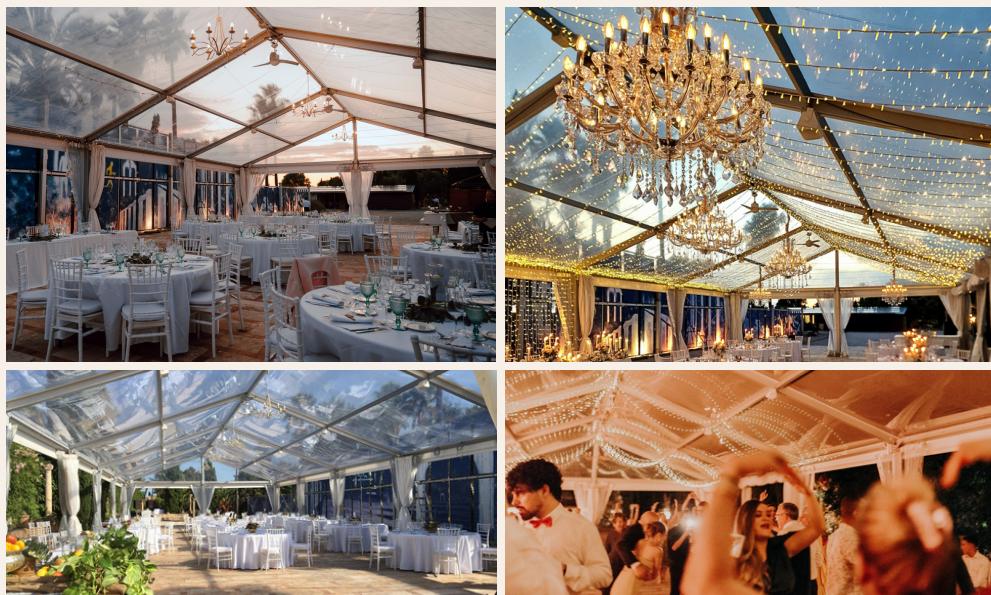


## 7. The Big mural 7. El gran mural

m<sup>2</sup> 1200 400 500 180

The great mural, dedicated to the myths of ancient Greece. Area with a large marquee with capacity for up to 250 people. An ideal place for the celebration of the banquet and the subsequent celebration.

El gran mural, dedicado a los mitos de la antigua Grecia. Espacio con una gran carpeta con capacidad para hasta 250 comensales. Un lugar ideal para la celebración del banquete y la posterior celebración.



Es Revellar Art Resort

Camí des Revellar, Km 3,7—Pol. 4 Parc 74 (07630) Campos, Spain  
Telephone: +34 971 160 274 Email: info@revellarartresort



# Menu Proposal



Below is a sample of our menu proposal based on the experience of a large number of events. This proposal is of course flexible and adaptable to the tastes and needs of each event.

A continuación una muestra de nuestra propuesta de menú basada en la experiencia de un gran número de eventos. Dicha propuesta es por supuesto flexible y adaptable a los gustos y necesidades de cada evento.

## APPETIZERS

- Bonito and mango mousse cone
- Majorcan flatbread with escalivada and marinated tuna
- Foie choux and onion jam
- Mini tuna tartare, green apple and lime mayonnaise
- Shot of gazpacho and anchovies
- Mini tomato tartare with anchovy mayonnaise
- Tuna tataki and yuzu mayonnaise
- Crispy prawn lollipop with soy caramel and honey
- Iberian ham croquettes with orange mayonnaise
- Squid tempura with kimchi mayonnaise
- Snack of ensaimada, apple and Mahones cheese
- Grilled octopus with black garlic aioli
- Frito Mallorquíñ
- Mini beef burger with Mahon cheese

## APERITIVOS

- Cucurcho de mousse de bonito y mango
- Mini cocas de "xeixa" con escalivada y atún marinado
- Choux de foie y mermelada de cebolla
- Mini tartar de atún, manzana verde y mayonesa de lima
- Chupito de gazpacho y boquerones
- Mini tartar de tomate con mayonesa de anchoas
- Tataki de atún y mayonesa yuzu
- Piruleta de langostino crujiente con caramelo de soja y miel
- Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de naranja
- Tempura de calamar con mayonesa kimchi
- Bocado de ensaimada, manzana y queso mahonés
- Pulpo a la brasa con alioli de ajo negro
- Frito mallorquíñ
- Mini hamburguesa de ternera con queso mahonés

- Melon and zucchini shot
- Mushroom and truffle puff pastry
- Mini vegetable cakes
- Tomato and guacamole cone
- Mini Mint and Orange Fennel Salad
- Vegetables in tempura with mustard and honey



- Chupito de melón y calabacín
- Hojaldre de setas y trufa
- Mini cocas de verdura
- Cucurcho de tomate y guacamole
- Mini ensalada de hinojo menta y naranja
- Verduras en tempura con mostaza y miel

## STARTERS

- Lobster salad with sweet and sour vinaigrette
- Oxtail cannelloni in their sauce
- Piquillo peppers stuffed with fish and red shrimp
- Monkfish and lobster ravioli
- Sautéed scallops with broad beans, creamy truffle and green asparagus juice
- Sea bass fillet with corn cream and prawns
- Seabass with red shrimp "suquet" from Siscu
- Monkfish with mustard sauce and fresh pasta

## ENTRANTES

- Ensalada de bogante y vinagreta agridulce
- Canelones de rabo de toro en su salsa
- Pimientos de piquillo relleno de pescado y gamba roja
- Raviolis de rape y bogavante
- Vieras salteadas con cama de habas, cremoso trufado y jugo de espárragos verdes
- Filete de corvina con crema de maíz y langostinos
- Lubina con "suquet" de gamba roja del Siscu
- Rape con salsa de mostaza y pasta fresca

- Spinach and truffle ravioli
- Seasonal vegetable cannelloni and mint pesto
- Vegetable soup with crunchy parsnip
- tomato tartare



- Raviolis de espinacas y trufa
- Canelones de verduras de temporada y pesto de menta
- Sopa de verduras con crujiente de chirivía
- Tartar de tomate



# Menu Proposal

# Propuesta de menú

## MAIN COURSE

- Iberian pork cheeks with truffled potato parmentier and pumpkin ravioli  
Iberian pork tenderloin, crispy with fine herbs, celery purée and mushroom ragout  
Low-temperature Iberian pork with red fruit sauce and potato cake  
Majorcan suckling pig with tumbet millefeuille  
Beef tenderloin with fig chutney, zucchini cake and spinach cream (+5€)  
Lamb shoulder, potato, rosemary and "escalivada"

- Vegetable lasagna with mint pesto  
Aubergine cannelloni and seasonal vegetables  
Boletus and truffle risotto  
Mushroom and asparagus rice

## PLATO PRINCIPAL

- Carrileras de ibérico con parmentier de patata trufada y raviolis de calabaza  
Solomillo de cerdo ibérico, crujiente a las finas hierbas, puré de céleri y ragout de setas  
Presa de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa de frutos rojos y pastel de patatas  
Lechona mallorquina con milhojas de tumbet  
Solomillo de ternera con chutney de higos, pastel de calabacín y crema de espinacas (+5€)  
Paletilla de cordero, patata, romero y escalivada



- Lasaña de verduras con pesto de menta  
Canelones de berenjena y verduras de temporada  
Risotto de boletus y trufa  
Arroz de setas y espárragos



## DESSERTS

- Chocolate mousse with ground almonds, thyme and red berries  
Lemon mousse with citrus gele  
Strawberry Fantasy  
Cardinal (majorcan dessert) with chocolate sauce  
Dark chocolate, allspice and mango coulant with mint and chocolate ice cream  
Walnut and cardamom "gató" with "ensaimada" ice cream  
Millefeuille of vanilla cream and coffee  
Classic sponge cake, chocolate praline and meringue wedding cake  
Personalized wedding cake (check price and conditions)

## POSTRES

- Mousse de chocolate con tierra de almendra, tomillo y frutos rojos  
Mousse de limón con gelée de cítricos  
Fantasía de fresas  
Cardenal con salsa de chocolate  
Coulant de chocolate negro, pimienta de Jamaica y mango con helado de menta y chocolate  
Gató de nueces y cardamomo con helado de ensaimada  
Milhojas de crema de vainilla y café  
Tarta de boda clásica de bizcocho, praliné de chocolate y merengue  
Tarta de boda personalizada (consultar precio y condiciones)

## CHILDREN'S MENU

- APPETIZERS:  
Breaded squids  
Ham croquette  
Mini pizza  
Chicken fingers

- DESSERTS:  
Ice-cream

- MAIN COURSE (to choose one):  
Pasta bolognese  
Roasted chicken with potatoes  
Escalope with potatoes

- DRINKS:  
Water-Refreshs-Juices

45.00€

## MENÚ INFANTIL

- APERITIVOS:  
Calamares a la andaluza  
Croquetas de jamón  
Mini pizza  
Fingers de pollo

- POSTRES:  
Helados variados

- PRINCIPAL (a elegir un plato):  
Pasta a la bolonésa  
Pollo asado con patatas  
Escalope con patatas

- BEBIDAS:  
Agua-Refrescos-Zumos

45.00€



## DRINKS

Drinks during the aperitif:

- Still and sparkling water
- Refreshments
- Beer
- Red/roseé/white wine
- Cava

Drinks during the banquet:

- Still and sparkling water
- Refreshments
- Beer
- Red/roseé/white wine
- Cava and coffee

Wines:

- Red "Crianza" - D.O. Rioja
- Rosé - D.O. Rioja
- White "Verdejo" - D.O. Wheel

## OPEN BAR

(prices per person)

Open bar 3 hours.....	39.00€
Open bar 3 hours Premium .....	65.00€

Extra hour (min 30 pax).....	18.00€
Premium extra hour (min 30 pax).....	32.00€

## COMPLEMENTS

Welcome drink.....	4.00€
Welcome cava .....	5.00€

Midnight snacks (sweet or salad).....	8.00€
---------------------------------------	-------

THEME STATIONS (Check price):

- Table of ham and cut ham
- Cheese table
- Frying table
- Mini Burger table
- "Montaditos" table
- Grill table
- Sushi table
- Piccola Italy table
- Croquety table
- Oyster table, seafood to snack on
- Veggie table
- Majorcan table
  
- Candy bar
- Chocolate fountain
- Donut table
- Mini dessert table
  
- Cocktail bar (Mojito, Caipirinha, Daiquiri,...)
- Premium Gins
- Flavored lemonades
- Vermouth
- Craft beers



## BEBIDAS

Bebidas durante el aperitivo:

- Agua con y sin gas
- Refrescos
- Cerveza
- Vino tinto/rosado/blanco
- Cava

Bebidas durante el banquete:

- Agua con y sin gas
- Refrescos
- Cerveza
- Vino tinto/rosado/blanco
- Cava y café

Bodega:

- Tinto Crianza - D.O. Rioja
- Rosado - D.O. Rioja
- Blanco Verdejo - D.O. Rueda

## BARRA LIBRE

(precios por persona)

Barra libre 3 horas.....	39.00€
Barra libre 3 horas Premium.....	65.00€

Hora extra (min 30 pax).....	18.00€
Hora extra Premium (min 30 pax).....	32.00€

## COMPLEMENTOS

Bebida de bienvenida .....	4.00€
Cava de bienvenida .....	5.00€

Resopón (dulce o salado).....	8.00€
-------------------------------	-------

ESTACIONES TEMÁTICAS (consultar precio):

- Mesa de jamón y jamón al corte
- Mesa de quesos
- Mesa de fritura
- Mesa de mini hamburguesas
- Mesa de montaditos
- Mesa de grill
- Mesa de sushi
- Mesa piccola Italia
- Mesa croquería
- Mesa de ostras, marisco para picar
- Mesa "veggie"
- Mesa mallorquina
  
- Candy bar
- Fuente de chocolate
- Mesa de donuts
- Mesa de mini postres
  
- Coctelería (Mojito, Caipirinha, Daiquiri,...)
- Ginebras Premium
- Limonadas de sabores
- Vermutería
- Cervezas artesanales



# ¿Qué incluye?



## Price of the adult menu 160€\*

\*Price based on 90 guests.

Please, ask rates for a lower number of guests.

## WHAT IS INCLUDED?

The chosen menu of our proposal:

- 7 Appetizers
- 1 Starter
- 1 Main Course
- 1 Dessert  
(\*The cutting of an external cake has an additional cost)
- Drinks during the aperitif cocktail and during the banquet until the start of the open bar  
\*The uncorking of any other bottle will have an extra cost
- Assembly, chairs, tables, kitchenware, linens for the banquet
- Floral table decoration
- Waiter service during the event
- Event advice
- Gastronomic advice
- Printed menu minutes
- Seating plan (List of guests with decoration)
- Use of the tent in case of reserving the Great Mural area
- Surveillance service
- Electrical technician service
- Housekeeping
- Parking for guests (more than 150 cars)
- Use of the scenarios reserved for the event, possibility of reserving different ones to combine them (maximum 3)
- Tasting of the menu test for 4 people (from 80 guests)
- One night stay for the Bride and Groom in one of our best rooms (breakfast included).
- Possibility of reserving the entire Resort (check conditions)



## Precio del menú de adulto 160€\*

\*Precio a partir de 90 invitados.

Por favor, consulte las tarifas para un número menor de invitados.

## ¿QUÉ INCLUYE?

El menú elegido de nuestra propuesta:

- 7 Aperitivos
- 1 Entrante
- 1 Plato Principal
- 1 Postre  
(\*El corte de una tarta externa tiene un coste adicional)
- Bebidas durante el cocktail de los aperitivos y durante el banquete hasta el inicio de la barra libre  
\*El descorche de cualquier otra botella tendrá un coste extra
- Montaje, sillas, mesas, menaje y mantelería para el banquete
- Decoración floral de mesas
- Servicio de camareros durante el evento
- Asesoramiento del evento
- Asesoramiento gastronómico
- Minutas impresas del menú
- Seating plan (Listado de comensales con decoración)
- Uso de la carpa en caso de reservar el espacio Gran Mural
- Servicio de vigilancia
- Servicio de técnicos eléctricos
- Servicio de Limpieza
- Parking para invitados (más de 150 coches)
- Uso de los espacios reservados para el evento, posibilidad de reservar distintos espacios para combinarlos (máximo 3)
- Degustación de la prueba de menú para 4 personas (a partir de 80 invitados)
- Noche de estancia para los Novios en una de nuestras mejores habitaciones (desayuno incluido).
- Posibilidad de reservar el Resort al completo (consultar condiciones)



# Condiciones

# Conditions

## CONDITIONS

- To reserve the date, the signing of a contract and a deposit of €2,000, to be deducted from the final invoice, are requested. This amount will not be refunded in case of cancellation.
- A payment of 50% of the total amount will be requested 2 months before the event.
- A second payment of the remaining 50% will be requested, 7 days before the event, with the total number of guests confirmed to date (if, from this date, the number of guests decreases, the final price will not change).
- The client has the right to a refund of the advance payment, only if the cancellation request is communicated in writing 6 months before the event (with the exception of the initial reservation of €2,000, which will not be returned).
- Fireworks displays are not allowed, nor is the launch of non-biodegradable material on the property.
- Possibility of reserving the entire Resort, check conditions.
- SGAE tax not included.
- Prices do NOT include VAT (10%).



*\*If you would like to rent the property for any other type of event, please ask for the conditions.*

## CONDICIONES

- Para la reserva de la fecha se solicita la firma de un contrato y un depósito de 2.000€ a descontar de la factura final. Este importe no será abonado en caso de cancelación.
- Se solicitará un pago del 50% del importe total 2 meses antes del evento.
- Se solicitará un segundo pago del 50% restante, 7 días antes del evento, con el número total de invitados confirmados hasta la fecha (las bajas a partir de dicha fecha no se tendrán en cuenta).
- Se reconoce el derecho a la devolución del pago adelantado, sólo en caso de que la petición de cancelación sea comunicada por escrito 6 meses antes del evento (a excepción de la reserva inicial de 2.000€).
- No se permiten realizar espectáculos pirotécnicos, ni el lanzamiento de material no biodegradable en la propiedad.
- Posibilidad de reservar el Resort al completo, consultar condiciones.
- Tasa de la SGAE no incluida.
- Los precios NO incluyen IVA (10%).



*\*Si desea alquilar la finca para algún otro tipo de evento, rogamos consulte las condiciones.*



*Photography used in this dossier by / Fotografía utilizada en este dossier:  
Luna de Gras // Jaume Forner // Pere & Marga // Daniela Cursach // Leonie Leder*





**Es Revellar Art Resort**  
Camí des Revellar, Km 3,7—Pol. 4 Parc 74 (07630) Campos, Spain  
Telephone: +34 971 160 274 Email: [info@revellarartresort.com](mailto:info@revellarartresort.com)  
[www.revellarartresort.com](http://www.revellarartresort.com)