

TRs

HOTELS

Fact Sheet

Menús MICE

Video

Meetings Redefined

PALLADIUM
HOTEL GROUP

& Meetings
Incentives
BY PALLADIUM

TRs

I B I Z A
H O T E L



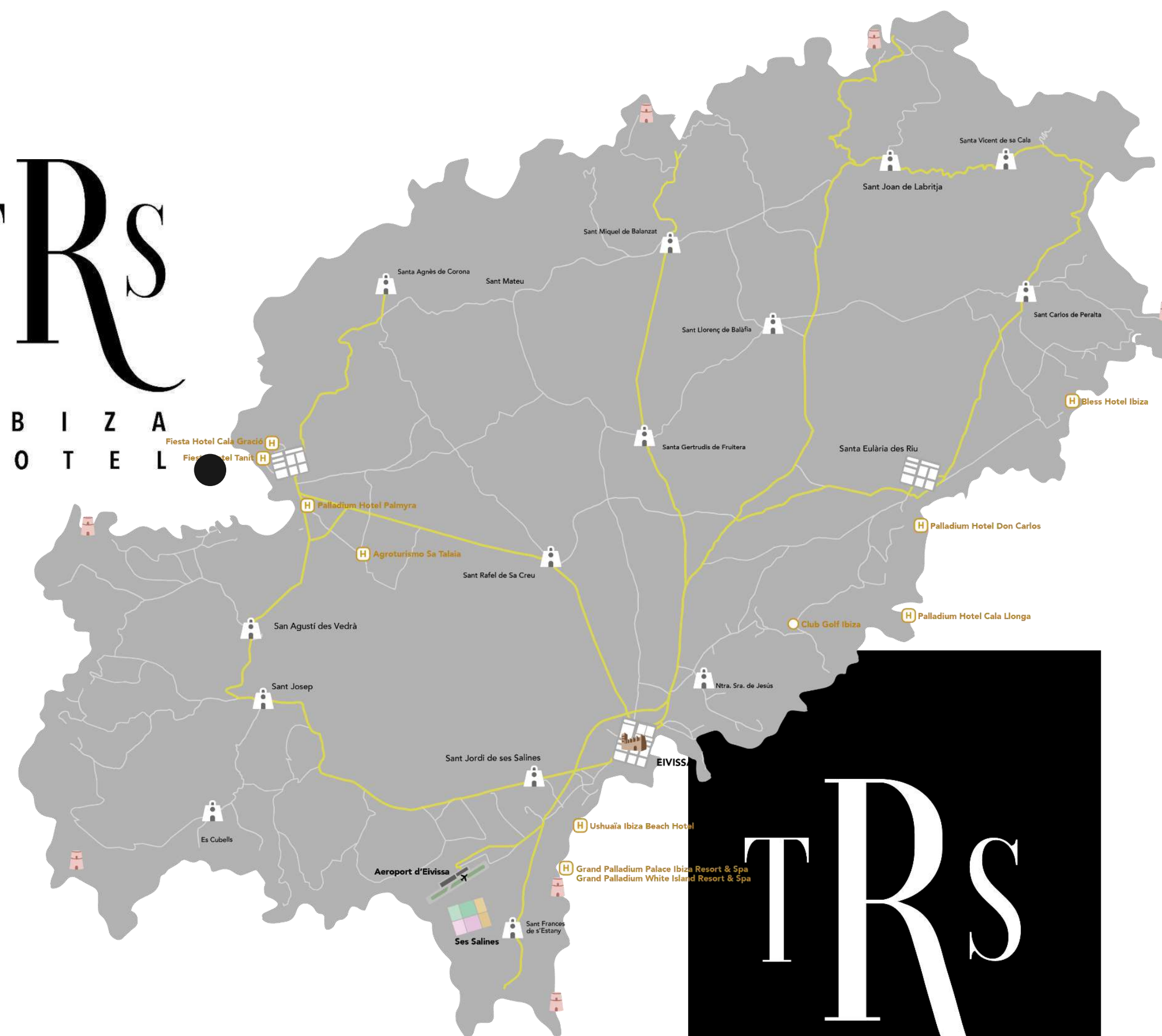
& Meetings
& Incentives
BY PALLADIUM

2025

TRS IBIZA HOTEL

- RESORT DE LUJO SÓLO PARA ADULTOS “INFINITE INDULGENCE”
- MARCA TRS HOTELS
- TOTALMENTE REFORMMADO EN 2022
- 378 HABITACIONES
- 4 SALAS DE CONFERENCIAS
- MAYOR SALA DE CONFERENCIAS: 365 m² (350 personas en teatro)
- DIRECCIÓN: Camí del Portixol, 1, 07820 Sant Antoni de Portmany, Ibiza, España
-  CÓMO LLEGAR: En coche, taxi o bus, a 35 minutos del aeropuerto
- GPS: N 38° 59' 24.458'' E 1° 17' 35.042''
- MONEDA LOCAL: Euro | IVA: 10%
- RESERVAS DE GRUPOS: mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com

TRs
I B I Z A
H O T E L



TRs
I B I Z A
H O T E L

EDIFICIO 1 · BUILDING 1

Planta · Floor 7 · 1701-1742
 Planta · Floor 6 · 1601-1643
 Planta · Floor 5 · 1501-1543
 Planta · Floor 4 · 1401-1452
 Planta · Floor 3 · 1301-1352
 Planta · Floor 2 · 1201-1252
 Planta · Floor 1 · 1101-1145

EDIFICIO 2 · BUILDING 2

Planta · Floor 1 · 2101-2128
 Planta · Floor 0 · 2001-2022

RESTAURANTES · RESTAURANTS

- 1 Capricho
- 2 El Gaucho
- 3 Helios

BARES · BARS

- 4 Aurum lobby bar
- 5 Gravity sky bar
- 6 Waiting bar Cala Gracio
- 7 Ío pool bar
- 8 Gaia pool bar

SERVICIOS · SERVICES

- 9 Lobby
- 10 Tienda · Shop
- 11 Ascensores · Elevators
- 12 Parking
- 13 Gimnasio · Gym
- 14 Piscina Gaia · Gaia Pool
- 15 Zentropia Palladium Spa & Wellness
- 16 Piscina Ío · Ío Pool
- 17 Cargadores eléctricos · Electric car chargers

TRs
 I B I Z A
 H O T E L



Habitaciones



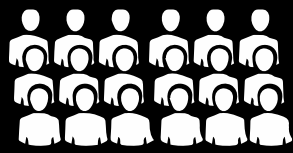
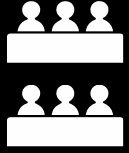
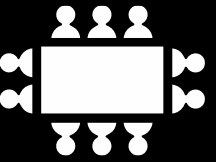
NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE HABITACIÓN	MAX OCUPACIÓN	TOTAL
SIGNATURE LEVEL DELUXE	Estándar	2 adultos	30
DELUXE	Estándar	2 adultos	84
DELUXE SEA VIEW	Estándar	2 adultos	92
DELUXE SEAFRONT VIEW	Estándar	2 adultos	42
JUNIOR SUITE	Junior Suite	3 adultos	13
JUNIOR SUITE SEA VIEW	Junior Suite	3 adultos	14
JUNIOR SUITE PANORAMIC SEA VIEW	Junior Suite	3 adultos	16
JUNIOR SUITE JACUZZI TERRACE	Junior Suite	3 adultos	14
SUITE	Suite	3 adultos	13
SIGNATURE LEVEL JUNIOR SUITE SWIM UP	Junior Suite	3 adultos	9
SIGNATURE LEVEL JUNIOR SUITE ROOFTOP JACUZZI TERRACE	Junior Suite	3 adultos	9
SUITE SEAFRONT VIEW	Suite	3 adultos	21
SUITE SEA VIEW	Suite	3 adultos	14
SUITE PANORAMIC SEA VIEW	Suite	3 adultos	5
SIGNATURE LEVEL ALL TOGETHER SUITE	Suite	3 adultos	1
SIGNATURE LEVEL PRESIDENTIAL SUITE	Suite	3 adultos	1
TOTAL			378
*Todas las habitaciones se pueden convertir en TWINS.			

Centro de Convenciones

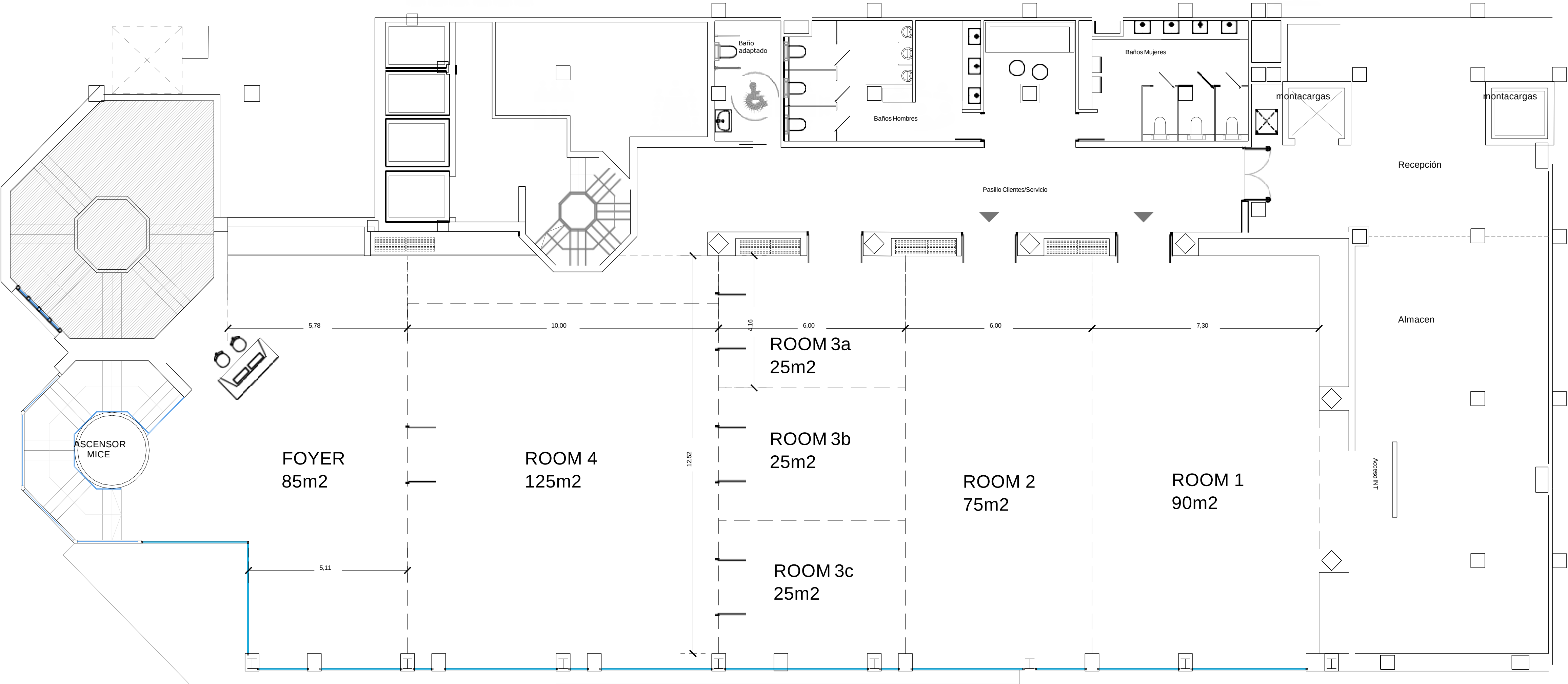


Especificaciones del Hall



HALL	ÁREA M²	ÁREA FT²	 TEATRO	 AULA	 FORMA DE U	 SALA DE JUNTAS	 BANQUETE	 COCKTAIL	AMCHO m	LARGO m	ALTO m	LUZ SOLAR	EQUIPAMIENTO
SALA 1 – IBIZA	90	969	80	36	24	24	40	90	7,30	12,52	TBC	Y	TBC
SALA 2 – IBOSIM	75	807	64	30	22	18	30	75	6,00	12,52	TBC	Y	TBC
SALA 3 – YEBISAH	75	807	64	30	22	18	30	75	6,00	12,52	TBC	Y	TBC
SALA 4 – EBUSUS	125	1345	126	60	24	24	70	125	10,00	12,52	TBC	Y	TBC
SALAS 1+2+3+4 - TANIT	365	3929	350	204	-	-	250	380	29,30	12,52	TBC	Y	TBC
SALAS 1+2+3	240	2583	260	132	-	-	120	240	19,30	12,52	TBC	Y	TBC
SALAS 2+3+4	275	2960	256	144	-	-	180	275	22,00	12,52	TBC	Y	TBC
SALAS 1+2	165	1776	160	84	42	36	90	165	13,30	12,52	TBC	Y	TBC
SALAS 2+3	150	1615	144	70	33	30	70	150	12,00	12,52	TBC	Y	TBC

-  WI-FI
-  LUZ SOLAR
-  PANTALLAS Y PROYECTORES
-  SISTEMA DE AUDIO
-  LANZAMIENTO DE COCHES Y PRODUCTOS
-  INCENTIVOS
-  CONFERENCIAS



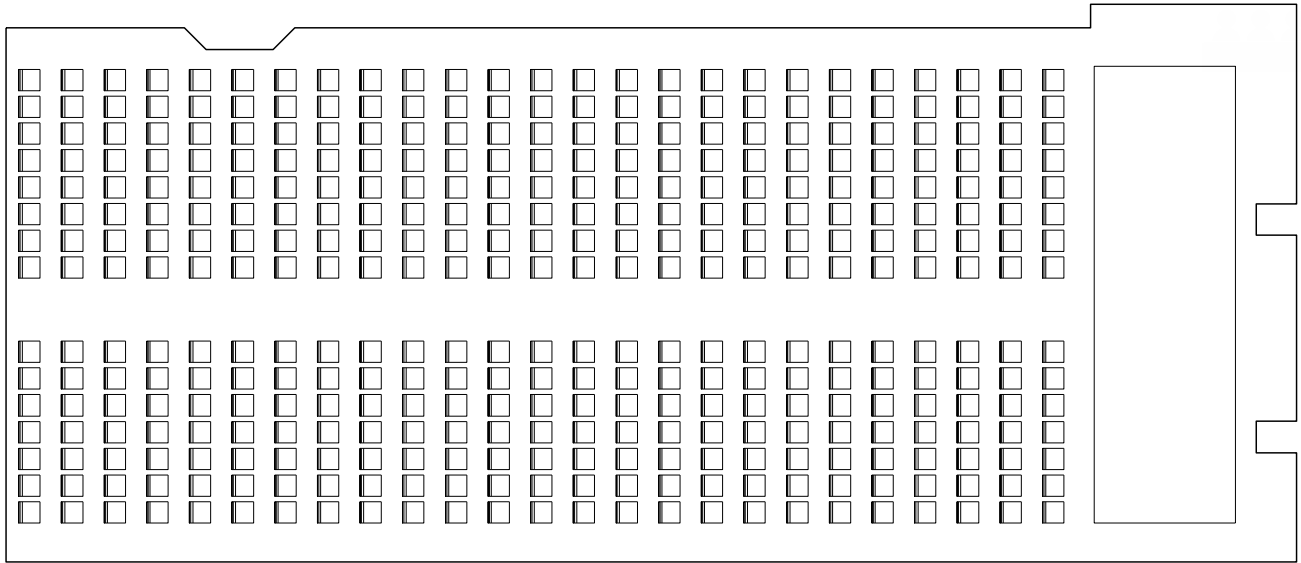
HALL

Theatre style

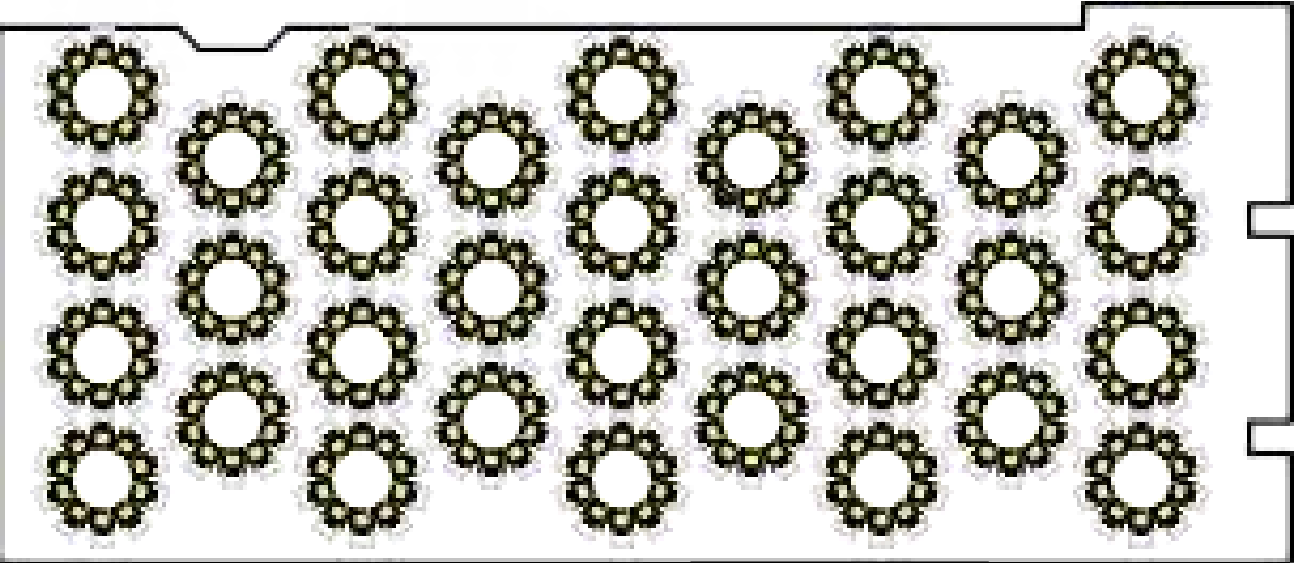
Banquet style

Classroom style

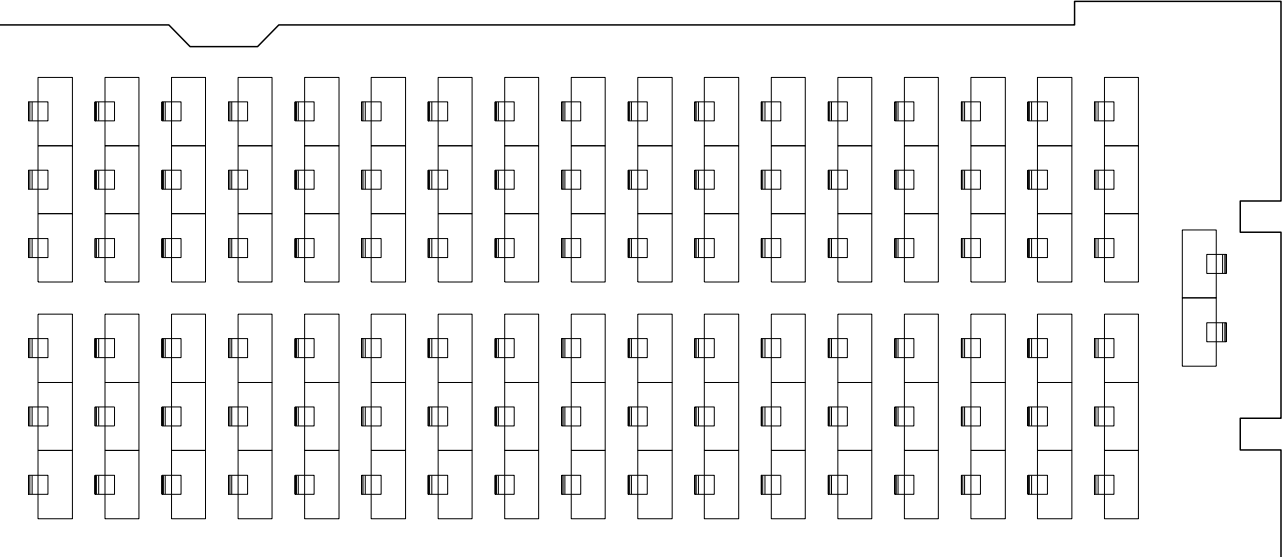
1+2+3+4
365 m²



350 Pax

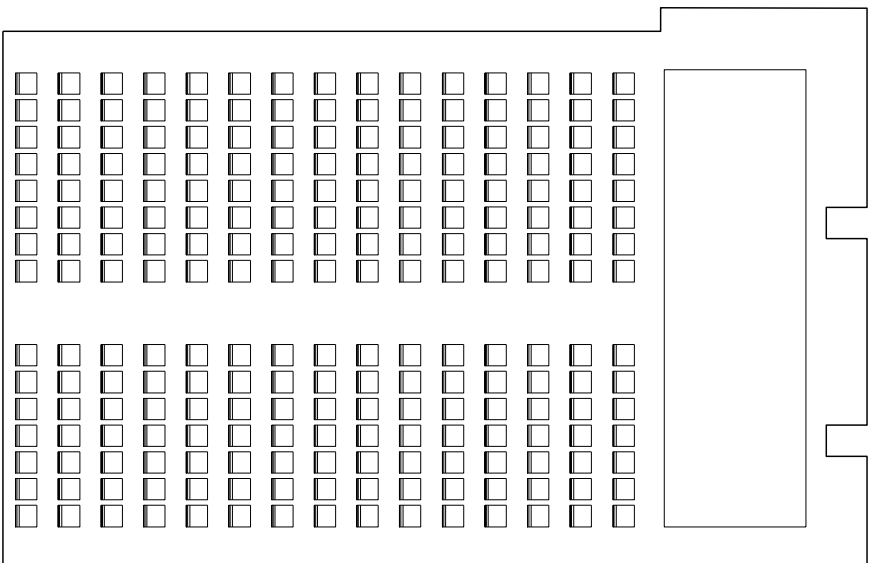


250 Pax

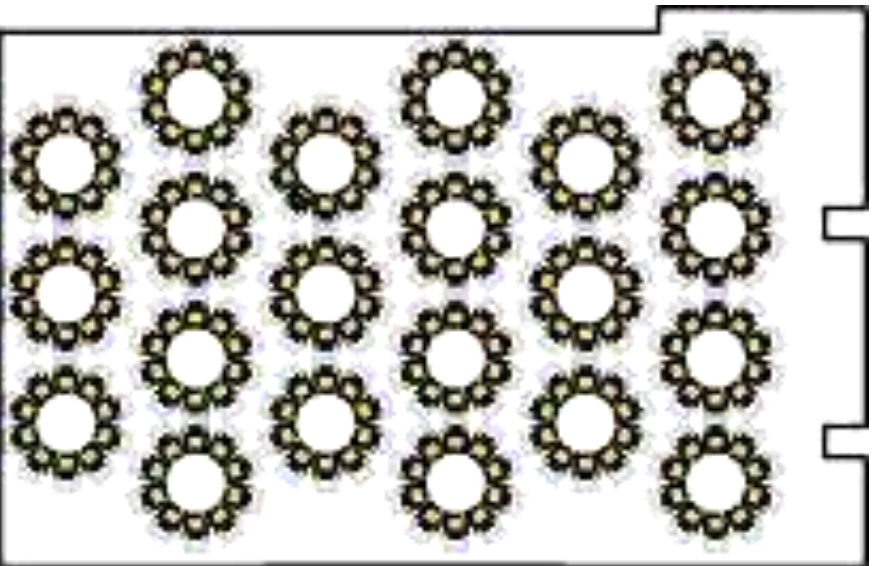


204 Pax

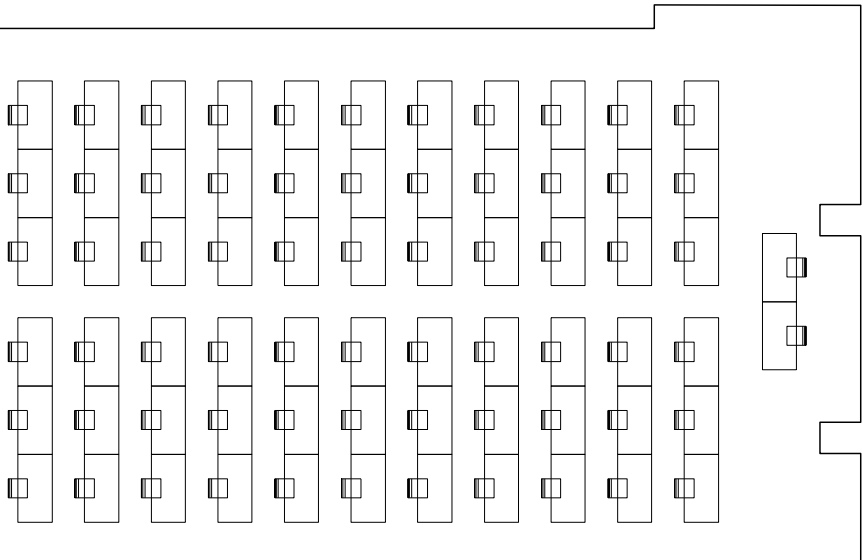
1+2+3
240 m²



260 Pax



120 Pax

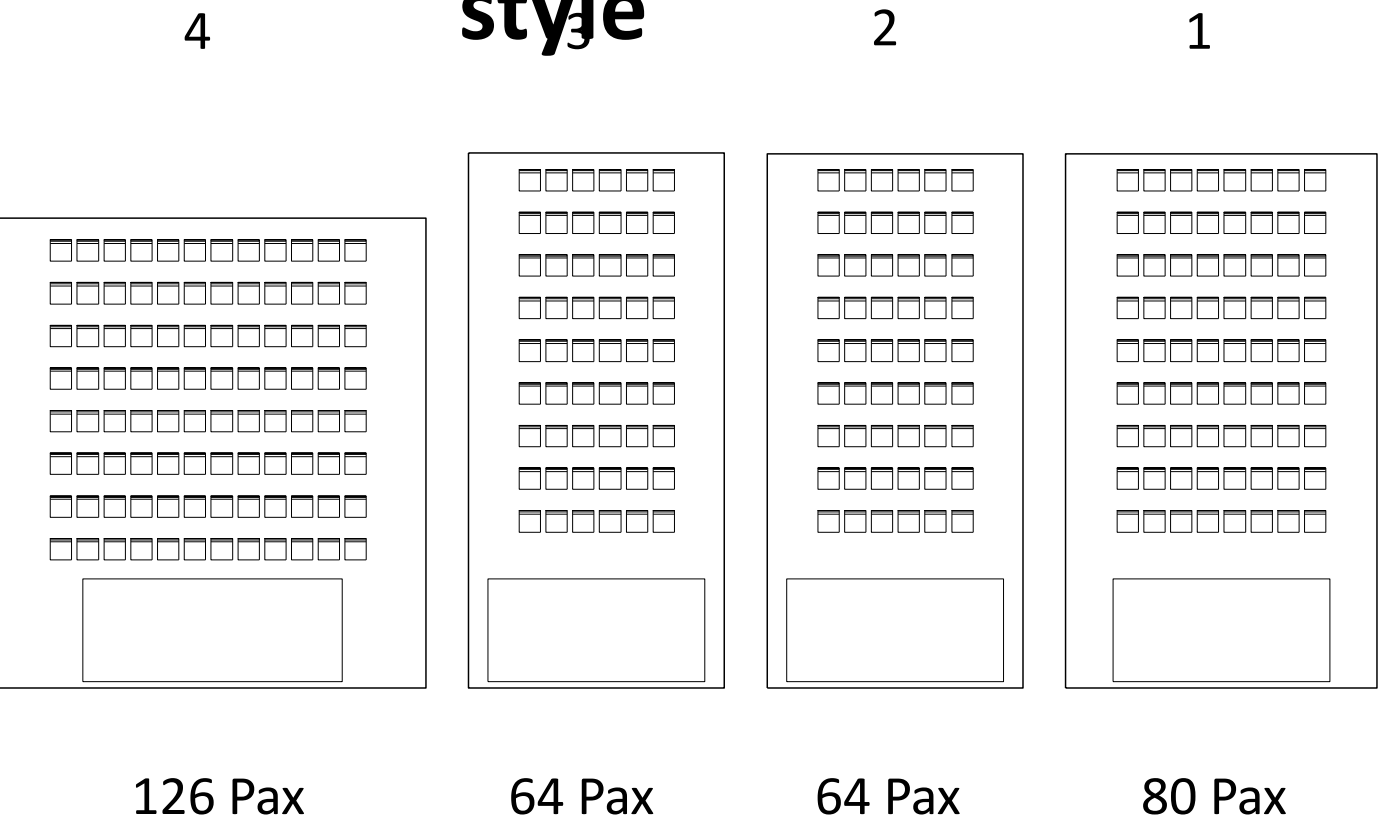


132 Pax

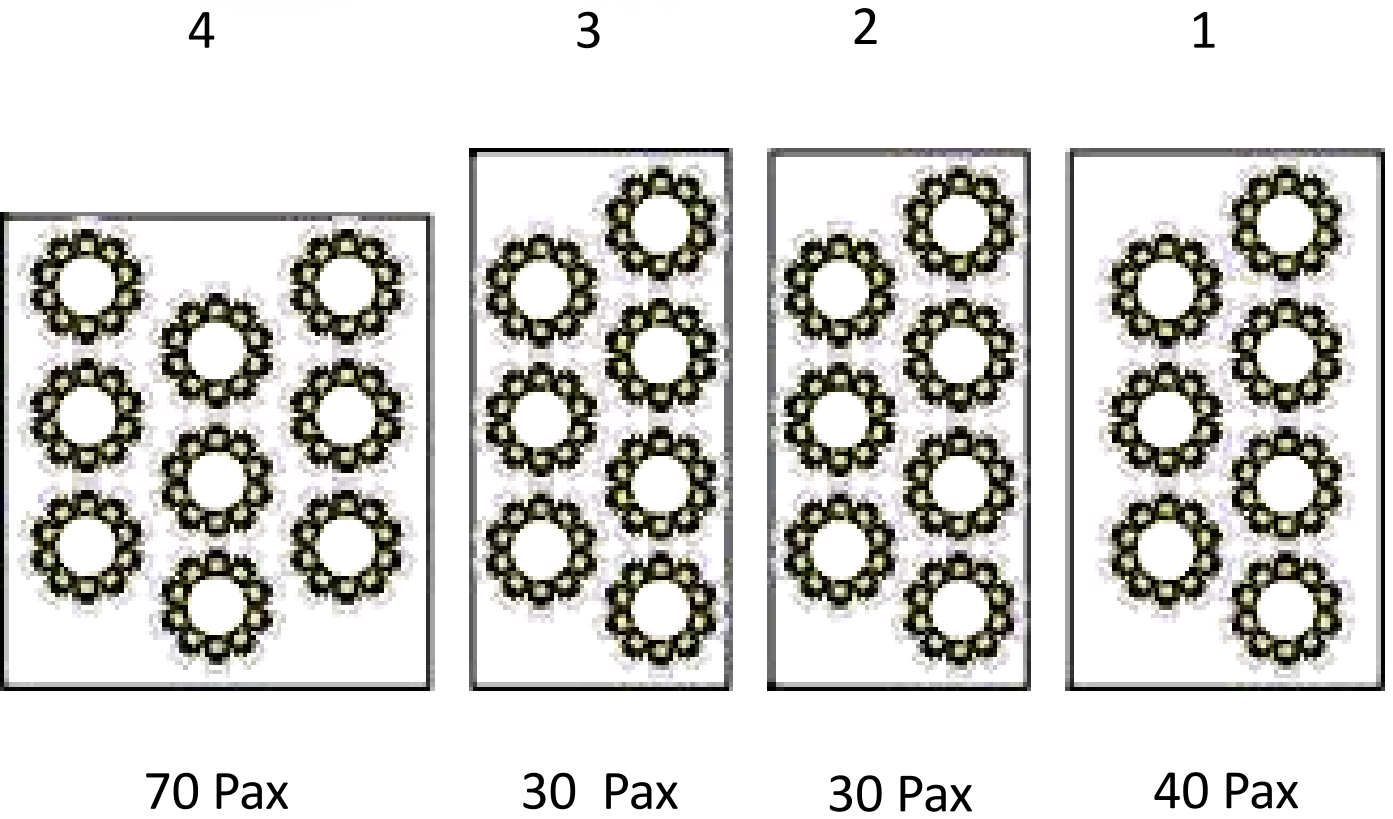
HALL

- 1
90 m²
- 2
75 m²
- 3
75 m²
- 4
110 m²

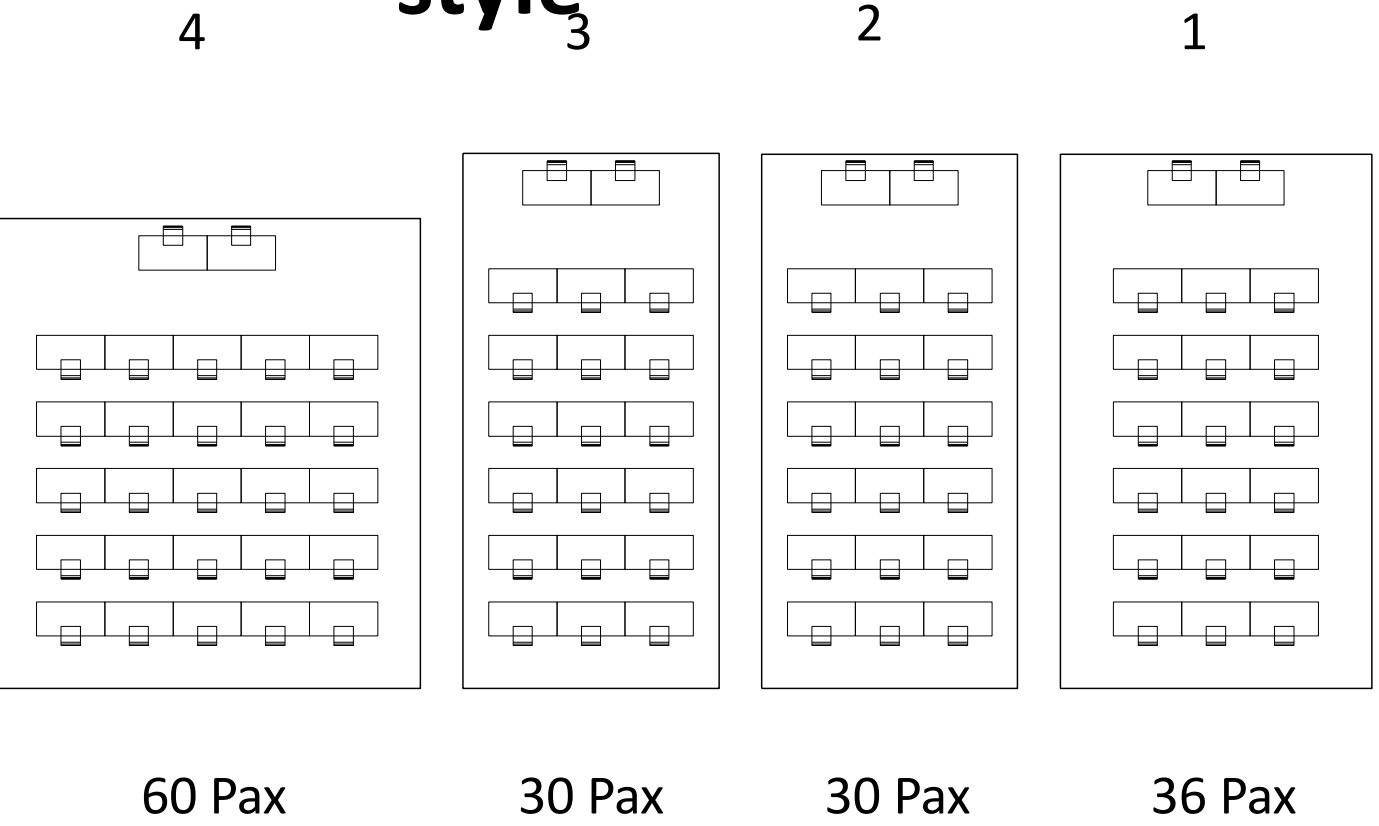
Theatre style



Banquet style



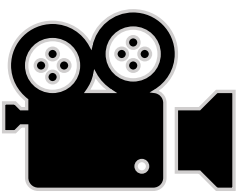
Classroom style





Opciones de restauración

Bares y Bares de Snacks



ÍO POOL BAR

Tipo de cocina: Snacks internacionales
Capacidad máx.: 100
Servicio preferente : Stand up dinners

GAÍA POOL BAR

Tipo de cocina: Bar de Cocktails
Capacidad máxima: 150
Servicio preferente: Recepciones de bienvenida

GRAVITY SKY BAR

Tipo de cocina: Bar de Cocktails
Capacidad máx.: 200
Servicio preferente: Bebidas

AURUM LOBBY BAR

Tipo de cocina: Bar de Cocktails
Capacidad máx.: 150
Servicio preferente: Recepciones de bienvenida



Restaurantes

CAPRICHIO

Tipo de cocina: Internacional
Capacidad máx.: 332
Servicio preferente: Estaciones de comida

HELIOS

Tipo de comida: Mediterránea
Capacidad máx.: 136
Servicio preferente: Menú servido

EL GAUCHO

Tipo de cocina: Asador
Capacidad máx.: 82
Servicio preferente: Menú servido



Copa de bienvenida



Coffee Breaks



Finger Buffet



Open Bar



Indulgence Dinner



Menú de gala

OPCIÓN 1

Vino blanco Pavina Verdejo, Vino de Castilla y León
Vino tinto Karman, D.O. Rioja
Vino rosado Karman, D.O. Rioja
Cava Cuveé 1887 Brut Nature, D.O. Cava
Sangría
Cerveza Heineken y Heineken 0,0
Agua mineral y refrescos

Snacks

18 € / pax

OPCIÓN 2 PREMIUM

Vermouth Can Rich
Vino blanco Can Rich de la terra de Ibiza
Vino tinto Can Rich Selección Crianza, Vino de la tierra de Ibiza
Vino Rosado Can Rich de la tierra de Ibiza
Moët & Chandon Brut Imperial, A.O.C Champagne
Sangría clásica y sangría de cava
Cerveza Heineken y Heineken 0,0
Agua mineral y refrescos

Snacks

45 € / pax

Los precios reflejados son por persona con IVA incluido. La duración del servicio es de 1 hora. Disponible a partir de 20 personas





Copa de bienvenida



Coffee Breaks



Finger Buffet



Open Bar



Indulgence Dinner



Menú de gala

WELCOME DRINK ESPAÑOL

TAPAS:

- Mini croqueta de jamón ibérico
- Tostada de queso manchego y membrillo

VINOS:

Vino blanco Pavina Verdejo
Vino rosado Orube
Vino tinto You and Me Crianza
Cava Cuveé 1887 Brut Nature, D.O. Cava

15€ / pax

WELCOME DRINK SUMMER

TAPAS:

- Mini tostada de salmón ahumado y queso filadelfia
- Falafel crujiente de garbanzos y cilantro con salsa de tahina

VINOS:

Cava Cuveé 1887 Brut Nature, D.O. Cava
Mimosa de Cava cuveé 1887 brut nature con zumo de naranja

15 € / pax

WELCOME DRINK IBIZA

TAPAS:

- Surtido de cocas ibicencas variadas carne, pescado y verduras
- Tostada de sobrasada y queso ibérico, con miel y sésamo
- Buñuelo de pescado con ali oli de azafrán

VINOS:

Vinos de la tierra de Ibiza:
- Can Rich Blanco 75cl
- Can Rich Rosado 75cl
- Can Rich Tinto 75cl
Cava Cuveé 1887 Brut Nature 75cl

18€ / pax





Welcome Drinks



Coffee Breaks



Finger Buffet



Open Bar



Indulgence Dinner



Menú de gala

AMERICAN COFFEE BREAK

Café, té, leche, infusiones y aguas minerales

Zumos naturales:

Zumo de naranja natural

Surtido de bollería:

Croissant de mantequilla

Croissant integral

Napolitana de chocolate

12 € / pax

COFFEE BREAK DULCE

Café, té, leche y bebidas

vegetales, infusiones y aguas minerales

Zumos naturales:

Zumo de naranja natural

Zumo de piña, espinacas, apio y naranja

Zumo de naranja, zanahoria, jengibre y manzana

Surtido de bollería:

Croissant de mantequilla

Croissant integral

Napolitana de chocolate

Vasito carrot cake

Cookies

16 € / pax

COFFEE BREAK SALADO

Café, té, leche y bebidas

vegetales, infusiones y aguas minerales

Combinados naturales:

Refrescos

Bloody Mary de tomate, apio y gyn

Mimosa de cava

Surtido de saladitos:

Sandwich tostado de jamón y queso

Brioche de salmón con espinacas y queso

Coca tapada de atún y pimientos ibicencos

Tostada de queso fresco, tomate y rúcula

Otros

Cookies

22 € / pax

COFFEE BREAK TRS

Café, té, leche y bebidas

vegetales, infusiones y aguas minerales

Bebidas naturales. A elegir 2

Zumo de naranja natural

Zumo de piña, espinadas, apio y naranja

Zumo naranja, zanahorias, jengibre y manzana

Bloody Mery de tomate, apio y gym

Refrescos

Surtido de bollería. A elegir 2:

Croissant de mantequilla

Croissant integral

Napolitana de chocolate

Vasito carrot cake

Surtido de saladitos. A elegir 2:

Sandwich tostado de jamón y queso

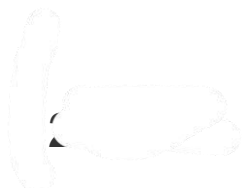
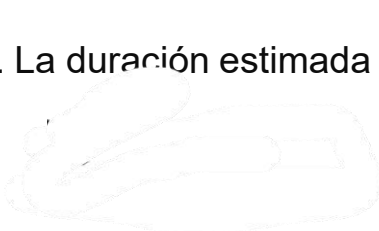
Brioche de salmón con espinacas y queso

Coca tapada de atún y pimientos

ibicencos

Tostada de queso fresco, tomate y rúcula

26€ / pax



DISEÑA SU PROPIO MENÚ DE CÓCTEL DE UNA AMPLIA VARIEDAD DE OPCIONES :

FINGER FOOD 1

Seleccione un mínimo de 6 canapés:

- 1 Aperitivo salado
- 1 mini sándwich
- 1 Canapé crudo
- 1 Chupito frío
- 1 Canapé frito
- 1 Petir four

Referencia extra 6€ / pax

50 € / pax

FINGER FOOD 2

Seleccione un mínimo de 9 canapés:

- 2 Aperitivos salados
- 1 Mini sándwich
- 1 Canapé crudo
- 1 Chupito frío
- 2 Canapés fritos
- 1 Mini brocheta
- 1 Petir four

Referencia extra 6€ / pax

70€ / pax

FINGER FOOD 3

Seleccione un mínimo de 12 canapés:

- 2 Aperitivos salados
- 2 Mini sándwiches
- 1 Canapé crudo
- 1 Chupito frío
- 3 Canapés fritos
- 1 Mini brocheta
- 2 Petir four

Referencia extra 6€ / pax

90€ / pax

≡ MENÚ

Todas las opciones incluyen en el precio paquete de bebidas durante la duración del servicio que consta de vino blanco y tinto de nuestra bodega, agua, cerveza y refrescos. Los precios reflejados son por persona con IVA incluido. La duración del servicio es de 3 horas y media aproximadamente.





Welcome Drinks



Coffee Breaks



Finger Buffet



Open Bar



Indulgence Dinner



Menú de gala

OPCIÓN 1

- Agua, cerveza Heineken y refrescos
- Gin Bombay Shappire
- Gin Larios 12
- Gin Larios Rosé
- Vodka Eristoff
- Ron Brugal Extra Viejo
- Ron Bacardi 8
- Ron Santa Teresa GR
- Whiskey Dewar’s White Label
- Tequila Jose Cuervo Silver
- Hierbas Ibicencas
- Licor Amaretto

25 € / pax

Hora extra 18 € /pax

OPCIÓN 2 PREMIUM

- Agua, cerveza Heineken y refrescos
- Gin Bombay Shappire
- Gin Mare
- Roku Gin
- Vodka Belvedere
- Vodka Belvedere Blackberry & Lemongrass
- Vodka Belvedere Lemon & Basil
- Vodka Grey Goose
- Ron Brufall 1888
- Ron Diplomático RE
- Whiskey Glenmorangie 10
- Whiskey Dewar’s 15YO
- Whiskey Bourbon Maker’s Mark
- Hierbas Ibicencas
- Licor Amaretto
- Jägermeister

45 € / pax

Hora extra 32 € /pax

Los precios reflejados son por persona con IVA incluido. La duración del servicio es de 1 hora. Disponible a partir de 20 personas



TRs

IBIZA

HOTEL

Welcome Drinks

Coffee Breaks

Finger Buffet

Open Bar

Indulgence Dinner

Menú de gala

SELECCIONE ENTRE TODAS LAS OPCIONES DISPONIBLES: 1 ENTRANTE · 1 PLATO PRINCIPAL · 1 POSTRE

100 € / PAX

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Salmorejo con virutas de jamón crujiente
- Croquetas de boletus y crema de tartufo
- Gamba panko con salsa sweet chili

ENTRANTES (A ELEGIR)

- Burrata rellena de pesto cremoso de albahaca, tartar de tomates asados, piñones tostados y brotes
- Crema de gambas con su tartar cremoso de kimchi & cilantro y escamas de pan ahumado

CARNES

PRINCIPALES (A ELEGIR)

- Solomillo de ternera nacional en salsa oporto con pimiento rosa & parmentiere de patata y brotes
- Cochinillo con crema de manzana y calabaza asada con demiglase

PESCADOS

- Bacalao confitado con su pilpil de tinta de calamar, puré tostado de patata, miel y frutos secos
- Lomos de corvina braseada con trampó de verduras, pasas y brotes tiernos

VEGANOS

- Alcachofas crujientes con sofrito de piñones, tomate seco, albaricoque acompañado de crema de queso vegano, hierbas frescas y agridulce de balsámico
- Coliflor con praliné de nuez de macadamia, sal de flor y trufa

MARISCO

- Bogavante a la parrilla con su meunière de coral, patatas crujientes y brotes

Suplemento de 35€/pax

POSTRES (A ELEGIR)

- Coulant de chocolate con leche acompañado de crema batida de vainilla y cacao
- Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango con interior de frutos rojos y glaseado de mango

BODEGA INCLUIDA

Vino blanco Pavina Verdejo, Vino de Castilla y León

Vino tinto Karman, D.O. Rioja

Vino rosado Karman, D.O. Rioja

Cava Cuveé 1887 Brut Nature, D.O. Cava

Sangría

Cerveza Heineken y Heineken 0,0

Agua mineral y refrescos

Cafés e infusiones

Todos los comensales han de elegir el mismo menú. Los precios reflejados son por persona con IVA incluido. Disponibles de 20 a 250 personas, duración aproximada de hora y media. Otras opciones disponibles en caso de peticiones especiales por alergias



Menú de gala

Vino blanco Pavina Verdejo, Vino de Castilla y León

Vino tinto Karman, D.O. Rioja

Vino rosado Karman, D.O. Rioja

Cava Cuveé 1887 Brut Nature, D.O. Cava

Sangría

Cerveza Heineken y Heineken 0,0

Agua mineral y refrescos

Cafés e infusiones

Todos los comensales han de elegir el mismo menú. Los precios reflejados son por persona con IVA incluido. Pagante a la parrilla con su meunero de cora) Responsables de 20 a 250 personas, duración aproximada de hora y media. Otras opciones disponibles en caso de peticiones especiales por alergias.

patatas cruas

Suplemento de

35€/pax



APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Salmorejo ahumado con tomate confitado
- Falsa tortilla crujiente de huevo y trufa
- Croquetas de jamón ibérico
- Tostada que queso cabra, mermelada de higos y albahaca
- Ceviche de salmón, apio y leche de tigre de jalapeños

ENTRANTES (A ELEGIR)

- Ensalada de kalé, tofu con vinagreta suave de miso y sésamo
- Burrata rellena de pesto cremoso de albahaca acompañado de tartar de tomates asados, piñones tostados y brotes
- Milhojas crujientes de foie y anguila, selva fresca y cítricos
- Canelón de calabacín con blandada de salmón ahumado con mahonesa wasabi, piña y mango
- Crema de gambas con su tartar cremoso de kimchi & cilantro y escamas de pan ahumado
- Aguachile de tomate asado corvina, langostinos y hierbas frescas

SORBETES (A ELEGIR)

- Mandarina, granada y jengibre
- Manzana verde, lima y menta
- Mojito de hierba buena y limón
- Mango y maracuyá
- Flor de Jamaica y frambuesa

PRINCIPALES (A ELEGIR)

CARNES

- Solomillo de ternera black angus con salsa perigordine & parmentiere trufado y tirabeques.
- Terrina de cordero con cremoso de chirivia, gelle de hierba fresca, orejones, demiglase y maracuyá
- Mar y Tierra de Lomo Bajo de ternera nacional y cigala con demiglase de oporto cacahuets, sal y cremoso de celery y flor de calabaza
- Cochinillo con crema de manzana y calabaza asada con demiglase

PESCADOS

- Rape con costra de maíz tostado, piperada de alga codium y crema de cebolla tiernas.
- Rodaballo asado a la leña con nuez de macadamia, salsa holandesa de algas, bimi asado y brotes
- Lomos de lubina braseada con verduras acompañado de espuma de mole de sésamo y calabaza
- Bogavante a la parrilla con salsa meniere de su coral, tirabeques, bimi y crema de kimchi

VEGANOS

- Alcachofas crujientes con sofrito de piñones, tomate seco, albaricoque acompañado de crema de queso vegano, hierbas frescas y agridulce de balsámico
- Tatín de tomates con hierbas frescas
- Coliflor con praliné de nuez de macadamia, sal de flor y trufa

POSTRES

- Brownie con láminas y crema de chocolate
- Bizcocho de avellana, mousse de pistacho con mascarpone, praliné y cobertura de chocolate blanco con crocanti
- Sablé bretón de cacao, cremoso praliné, namelaka y cobertura de chocolate negro, brillo de cacao
- Mousse de limón, gelé de limón, cobertura crujiente de chocolate blanco
- Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango, interior de frutos rojos y glaseado de mango

BODEGA INCLUIDA

Vino blanco Pavina Verdejo, Vino de Castilla y León

Vino tinto Karman, D.O. Rioja

Vino rosado Karman, D.O. Rioja

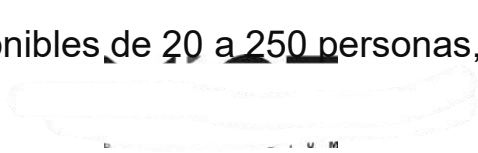
Cava Cuveé 1887 Brut Nature, D.O. Cava

Sangría

Cerveza Heineken y Heineken 0,0

Agua mineral y refrescos

Cafés e infusiones



& Meetings
Incentives
BY PALLADIUM

TRs
HOTELS

Honoring your freedom

PALLADIUM
HOTEL GROUP

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

+34 971 396 734 | mice.ibiza@palladiumhotelgroup.com |

MICEbyPalladium.com