



mallorca. amenity



Soy Nuria Basilio

FUNDADORA DE MALLORCA AMENITY

Toledana de nacimiento, soy una apasionada de las Islas Baleares y todo lo que las hace únicas: su gastronomía, sus paisajes, su cultura y, sobre todo, su gente. Desde que fundé Mallorca Amenity en 2009, he trabajado para compartir esta riqueza con quienes nos visitan y desean redescubrir su esencia.

Nos especializamos en crear experiencias únicas que combinan tradición, creatividad y calidad, diseñadas para conectar a las personas con el alma de Mallorca.

Cada experiencia está creada para resaltar la esencia de Mallorca, siempre apostando por la calidad, la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales. Creemos en el poder de los pequeños detalles, y por eso cada actividad está personalizada para ofrecer momentos inolvidables a nuestros clientes, ya sea un grupo de amigos, una familia o una empresa.

Si buscas una forma auténtica y especial de conectar con Mallorca, en Mallorca Amenity te ofrecemos la llave para vivirla desde su lado más genuino y memorable.

Telf. 670 70 93 93
nuria@mallorcaamenity.com

mallorcaamenity.com

Sígueme en redes sociales: @mallorcaamenity



Sobre mí.

Talleres

Licor de hierbas mallorquinas

En este taller, los participantes tienen la oportunidad de elaborar su propia botella de licor de hierbas mallorquinas, una tradición que forma parte de la esencia de la isla.

La experiencia comienza con la recolección de las hierbas aromáticas, que puede realizarse directamente por los asistentes, dependiendo del lugar donde se organice la actividad, o con hierbas previamente seleccionadas por nuestro equipo.

Una vez listo el material, el taller arranca con una explicación detallada sobre el proceso tradicional de elaboración del licor. Los participantes seleccionan y colocan las hierbas en sus botellas y, a continuación, añaden el licor base que prefieran.

Para personalizar aún más su creación, se les entregan etiquetas que pueden decorar a su gusto, convirtiendo en un recuerdo único.

Durante el taller, también podrán degustar los tres tipos principales de licor de hierbas: dulce, secas y mezcladas.

i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.



Licor de almendras

En este taller, los participantes tienen la oportunidad de crear su propio licor de almendras, una bebida emblemática de Mallorca cuyo ingrediente principal es la almendra.

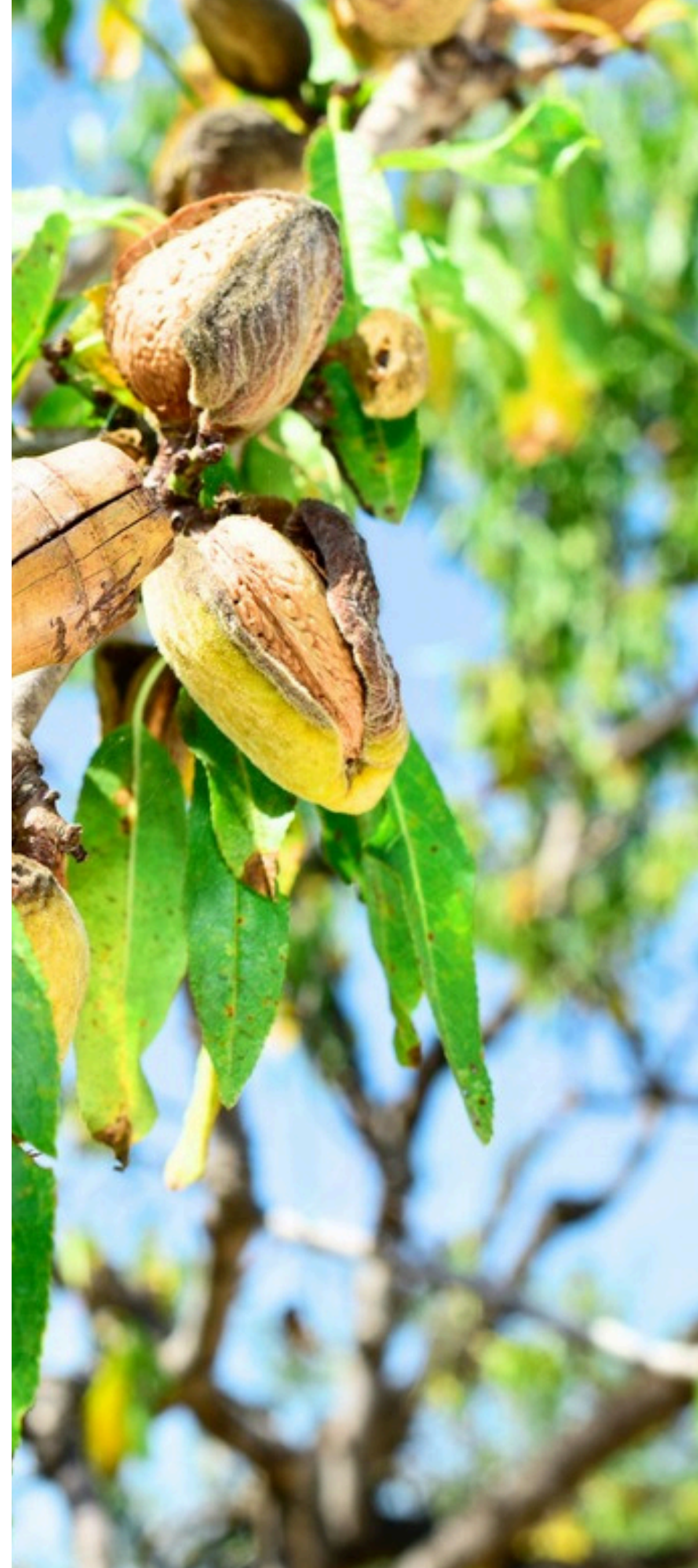
Se trata de una experiencia perfecta para quienes buscan disfrutar de una tradición mallorquina y llevarse a casa un recuerdo especial.

Nos encargamos de proporcionar todo lo necesario para que cada participante pueda elaborar su licor. Durante la actividad, explicaremos el proceso paso a paso para que todos disfruten mientras aprenden.

Los participantes dispondrán de etiquetas para decorar y personalizar sus botellas.

El taller incluye degustación del licor.

i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.



Licor de cítricos

En este taller, los participantes crean su licor de naranja, limón de Mallorca y otros cítricos.

Durante la actividad, los participantes incorporarán los cítricos y el resto de los ingredientes, siguiendo un proceso guiado y sencillo.

Este taller es perfecto para quienes desean llevarse un pedacito de Mallorca en forma de un licor artesanal.

Las botella son de cristal de 100ml (aptas para equipaje de mano).

Los participantes dispondrán de etiquetas para decorar y personalizar sus botellas.

Además, el taller incluye una degustación.

El taller incluye una degustación.

i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.



Sangría

En este taller enseñamos a los participantes a preparar una auténtica y refrescante sangría española.

Utilizamos frutas de temporada y todo el material necesario para que puedan divertirse con su elaboración.

Por lo general, preparamos la sangría con vino tinto, pero, si lo prefieres, también podemos hacerla con cava o vino blanco, bajo petición.

Durante el taller, se sirve una tapa salada/coca de trampó para acompañar la sangría.

i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.



Taller de cócteles/mocktail

Los participantes aprenderá a preparar **2 cócteles originales** y deliciosos, con ingredientes locales y nacionales.

Con la guía de un profesional, descubrirán los secretos para combinar sabores, texturas y aromas de forma fácil.

Los participantes contarán con todo el material necesario para su elaboración.

El grupo podrá disfrutar de sus cócteles acompañados de una tapa salada.

i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.





Talleres gastronómicos

Elaboración de coca de trampó, de pimiento, cocarrois o panades

En este taller se enseña a preparar algunas de las recetas más representativas de la gastronomía mallorquina, como la coca de trampó, de pimiento, los cocarrois o las panades.

Los participantes aprenderán a elaborar estas delicias paso a paso, utilizando ingredientes frescos y locales. Una vez finalizado el taller, los participantes podrán disfrutar de su elaboración en el momento o llevárselo.

El taller incluye agua, aguas aromatizadas y vino.



Taller de ensaimada,

Descubre cómo se elabora el souvenir más popular de Mallorca, la ensaimada.

El taller comienza con una demostración práctica del proceso tradicional, seguida de la elaboración personalizada por cada participante. Se proporciona todo el material necesario, incluyendo masa, rodillo y rellenos como cabello de ángel, crema o chocolate.

Al finalizar, los participantes pueden disfrutar de su ensaimada al momento o llevársela en una caja especial.

El taller incluye degustación de ensaimada, gató de almendra y agua.



Elaboración de gató de almendra

Junto con la ensaimada, el “gató” de almendra es uno de los postres más populares en Mallorca.

Este taller ofrece a los participantes la oportunidad de aprender a elaborar este postre siguiendo la receta tradicional.

El taller comienza con una demostración práctica del proceso de elaboración, seguida de la elaboración por cada participante.

Los clientes se llevarán la receta original impresa.

El taller incluye **agua y aguas aromatizadas**.



Elaboración de helado artesano con máquina manual

En este taller, los participantes aprenderán a elaborar helado tradicional utilizando una máquina manual, disfrutando de una experiencia práctica y divertida.

Una vez listo, el helado se degustará en el lugar, **acompañado de una porción de ensaimada o gató de almendra**



i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.

Taller de arroz brut.

En esta actividad, los participantes aprenderán a preparar uno de los platos más emblemáticos de Mallorca: el arroz brut.

Se trabajará en grupos, utilizando ingredientes frescos como carne, verduras y especias locales, y cocinando en la tradicional olla de barro que da a este plato su auténtico sabor. Al finalizar, todos los participantes disfrutarán de su plato de arroz.

El taller incluye un aperitivo, postre mallorquín, agua, aguas aromatizadas y vino, completando así una jornada culinaria fantástica.



Taller de paella.

El grupo aprenderá a preparar una paella, siguiendo las indicaciones de nuestro equipo.

Los participantes contarán con todos los utensilios e ingredientes necesarios para la realización de este típico plato español.

Después de la elaboración, llega el mejor momento: sentarse a disfrutar de la paella hecha con sus propias manos y compartir buenos momentos con el resto del grupo.

Como en todos nuestros talleres, incluye un aperitivo, postre mallorquín, agua, aguas aromatizadas y vino.



Barbacoa.

En esta experiencia, los participantes disfrutarán de una barbacoa con una selección de carnes variadas: costillar, salchichas frescas, pinchos, entrecot y más.

La actividad incluye aperitivos varios, agua, aguas aromatizadas, vino y postre mallorquín, creando el ambiente perfecto para disfrutar de una experiencia gastronómica al aire libre.



Taller de tapas.

El grupo aprenderá a preparar una variedad de tapas clásicas españolas y mallorquinas.

Mientras cocinan, podrán degustar algunas de las tapas recién hechas, disfrutando del proceso en un ambiente, relajado y ameno. Al finalizar, se compartirán el resto de las creaciones.

Este taller incluye agua, aguas saborizadas, vino y postre típico mallorquín.



Taller de elaboración de aceites aromatizados.

En este taller, los participantes aprenderán a elaborar sus propios aceites aromatizados utilizando aceite de oliva de Mallorca DO. Se proporcionarán todos los materiales necesarios: botella de 100 ml y una variedad de hierbas y especias frescas, como romero, ajo, guindilla y laurel, entre otros para que cada uno pueda crear combinaciones personalizadas según sus preferencias.

Se facilitarán etiquetas para darle un toque personal a cada botella.

El resultado será un producto único y artesanal que podrán llevarse a casa como recuerdo de esta experiencia.



Taller de confituras de naranja o limón.

Este taller ofrece una experiencia grupal única, ideal para quienes buscan conectar con la tradición gastronómica de Mallorca.

Los participantes aprenderán a elaborar confituras caseras a base de naranjas o limones de la tierra.

Para su elaboración se facilitarán todos los ingredientes y utensilios necesarios.

Durante la actividad, cada participante personalizará su propio recipiente de cristal con etiquetas y decoraciones, llevándose al final una confitura artesanal como recuerdo especial.

Una actividad perfecta para disfrutar en equipo mientras se descubren los sabores más auténticos de la isla.



Experiencias culturales y creativas

Taller de decoración floral

En este taller, los participantes aprenderán a diseñar ramos, centros y coronas utilizando flores frescas y secas. Descubrirán técnicas y combinaciones para crear composiciones únicas y personalizadas. Una experiencia creativa y relajante.



El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.

Taller de llatra

En este taller, una maestra artesana enseñará las técnicas tradicionales de confección de cestas o “senallas” mallorquinas. Los participantes podrán crear un llavero o un punto de libro utilizando esta técnica artesanal.

Una actividad que combina creatividad y tradición.



Taller de decoración de cestas.

En este taller, los participantes podrán decorar su propia cesta o "senalla" utilizando los materiales que proporcionamos: pinturas, telas, pompones y otros elementos decorativos.

Cada creación será única y personalizada, perfecta para usar como bolso, revistero o para llevar a la playa. Una experiencia creativa y práctica que combina tradición y estilo.



Talleres de jabones, aceites esenciales o bálsamo labial.

En este taller, los participantes aprenderán a elaborar su propio jabón artesanal, eligiendo entre el tradicional "jabón de la abuela" o jabones con aceites esenciales de plantas y flores locales.

Por otro lado, los jabones con aceites esenciales aportan fragancias a partir de plantas y flores locales.



Taller de cerámica.

En este taller, los participantes podrán dar rienda suelta a su creatividad decorando una pieza de cerámica ya cocida. Proporcionamos todo el material necesario, como pinturas, pinceles y herramientas, para personalizar cada creación.

Al finalizar, cada participante se llevará su pieza decorada como un recuerdo único de esta experiencia artística.



Talleres de decoración de alpargatas, tote bags y abanicos

En estos talleres, los participantes tendrán la oportunidad de personalizar sus propias alpargatas, abanicos o tote bags con pintura.

Se proporciona todo el material necesario, incluyendo pinceles, pinturas especiales para tela y herramientas decorativas.

Una experiencia divertida y creativa, perfecta para llevarse a casa un recuerdo práctico y original.



Taller de sales aromáticas y elaboración de bolsas aromatizadas.



En esta actividad los participantes aprenderán a:

A) Elaborar sales aromáticas combinando hierbas, especias y otros ingredientes naturales.

Incluye degustación de pan moreno con aceite para probar las sales.

B) Rellenar pequeñas bolsas de tela con hierbas aromáticas de Mallorca, como lavanda, romero o tomillo.

Al finalizar, cada participante se llevará sus creaciones.

Se proporciona todo el material necesario para su realización.



Degustaciones y catas.

Cata de vino

Los participantes descubrirán los fundamentos de la cata de vinos, explorando aspectos como el color, los aromas y el sabor.

Durante la actividad, se degustarán 3 o 4 vinos seleccionados, acompañados de las tradicionales galletas mallorquinas de aceite.



Cata de aceite

En este taller, los participantes descubrirán las variedades de aceitunas que se utilizan para elaborar algunos de los aceites más reconocidos con D.O. Oli de Mallorca.

La experiencia se completa con una degustación de pan moreno acompañado de aceite, una forma sencilla y deliciosa de disfrutar del producto de la isla.



 El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.



Cata de hierbas mallorquinas y licor de almendras.

Los participantes degustarán y conocerán la historia y el proceso artesanal de elaboración de las hierbas mallorquinas, así como el licor de almendra, una bebida dulce y suave elaborada con almendras mallorquinas.

La experiencia se acompaña de las típicas galletas mallorquinas de aceite



Cata de sobrassada de Mallorca y queso de D.O. Mahón Menorca

En esta cata, los participantes descubrirán las características y variedades de dos productos icónicos de las Islas Baleares: la sobrassada de Mallorca y el queso mahonés de D.O.

La experiencia incluye galletas de aceite o pan mallorquín y agua. Opcionalmente, se puede acompañar con vino por un suplemento de 5 €.



El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.

Degustación de producto balear.

Con el objetivo de acercar al grupo la riqueza gastronómica de nuestras islas, proponemos una degustación de productos baleares diseñada para poner en valor el producto local y ofrecer una experiencia auténtica.

La degustación incluye una selección de sabores representativos de las islas, como pan moreno, tomate de ramallet, galletas de Muro, sobrasada de Mallorca, queso Mahón-Menorca, camaiot, coca de trampó, panades, además de aceitunas, almendras, aceite de oliva D.O y sales, entre otros productos locales.

La experiencia se completa con dulces típicos como la ensaimada de Mallorca, gató de almendra y otros tradicionales.

Además se sirven aguas aromatizadas (limón con menta o melisa, o naranja), vino mallorquín, agua y un chupito de licor de hierbas. Una actividad pensada para que los asistentes disfruten del sabor de Baleares y se lleven un recuerdo memorable de la experiencia.



i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 20 pax.

Picnics, brunch
y vitamin stops

mallorca.
amenity

Picnics (2 opciones)

Opción 1. Lunch box

Bocadillo, zumo de naranja, botella de agua, barrita energética, fruta de temporada y bolsa patatilla/frutos secos.

Opción 2. Picnic mallorquín.

Se entrega un cesta que incluye: pan con aceite, sal, tomates de ramallet, ajo, queso, sobrasada, aceitunas, almendras, coca de trampó, vino y agua.



Brunch

Un delicioso brunch en una zona vinícola o en un olivar de Mallorca.

Rodeados de un entorno único, los participantes degustarán productos locales como sobrasada de Mallorca, quesos con DO Mahón-Menorca, pan mallorquín y galletas de aceite.

Durante la experiencia, se explicarán las características y variedades de estos productos, combinando gastronomía y tradición con el paisaje mallorquín.



Vitamin stop

En el medio de una ruta ciclista, caminata u otro tipo de recorrido, los participantes pueden tomarse un momento de descanso y disfrutar de nuestro "vitamin stop"

Incluye: zumo de naranja, frutas de temporada, agua, delicias locales como coca de albaricoque, naturales, frutas de temporada, agua y dulces mallorquines, como pueden ser: coca de albaricoque o gató de almendra.



i El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.

Espacios y localizaciones

Ofrecemos una variedad de localizaciones exclusivas en Mallorca, ideales para cualquier tipo de evento. Cada espacio aporta un toque único para que tus actividades sean inolvidables.

Espacios para actividades.

- **Baños Árabes (Palma):** Un espacio íntimo y lleno de historia, perfecto para eventos pequeños.
Precio: entrada+fee evento: 4,50€+IVA
- **Can Raio-Lear.** Son unas casas posesión que se encuentran en la aldea de Laiar (Sencelles).
- **Finca S'Hort (Algaida):** Un entorno rural y auténtico, ideal para talleres gastronómicos y eventos personalizados.
Precio mínimo de alquiler:
-600€ + IVA (hasta 30 pax).
-700€ +IVA (más de 30 pax).
- **Bodega Can Feliu** (Porreres)
- **Finca Son Vic Vell.** Finca señorial situada en la zona de Es Capdellá
- **Sa Canova.** Finca experimental Sa Canova, con gran diversidad de plantas y arboles frutales.
- **Espacio gastronómico en Mercat de l'Olivar**
Espacio dentro del Mercado del Olivar donde se pueden organizar diferentes actividades/talleres.

*Nota: Disponemos de otros espacios en Palma y alrededores.
Si deseas más información, consúltanos.*

Espacios para actividades



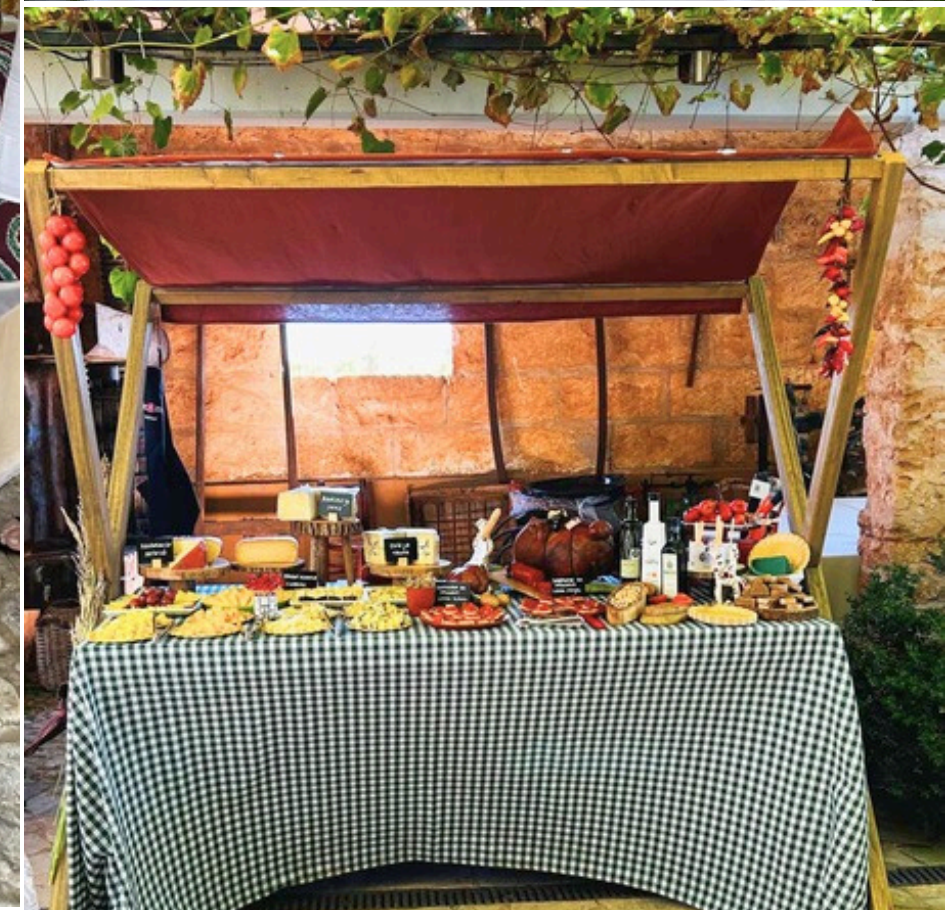
Finca S'Hort (Algaida)



Otros servicios

Mercadillo artesanal

Organizamos mercadillos artesanales exclusivos en diferentes localizaciones de la isla teniendo en cuenta las necesidades de nuestros clientes.



Regalos para grupos



Cestas con producto local



Estas son algunas propuestas.
Solicitar información y presupuesto.

Tren de Sóller.

Acompañamos a los grupos en el interior del tren ofreciendo aperitivos y bebidas durante el recorrido.

El cliente pedirá los permisos pertinentes para poder ofrecer este tipo de actividad.



Servicio de desayunos gourmet, brunch, picnics, comidas o cenas.

Ofrecemos este servicio en fincas vacacionales o agroturismos en Mallorca a petición de los clientes.



 El número mínimo de participantes para realizar esta actividad es de 15 pax.

Contacto

Nuria Basilio Durán

 670 70 93 93

 nuria@mallorcaamenity.com

mallorca.
amenity