

THE IBIZA
TWINS

Experience the island

BODAS 2026

THEIBIZATWINS.COM



Luz mediterránea.

Espacios abiertos.

Una celebración que se adapta a vosotros.

Bodas que fluyen con calma y naturalidad.

Un punto de partida cuidado para crear algo personal.

ASÍ CELEBRAMOS LAS BODAS





UBICACIÓN | IBIZA

MOMENTOS · EXPERIENCIAS · RECUERDOS

Ibiza inspira una forma de vivir que se siente desde el primer momento.

Un lugar donde cada celebración fluye con naturalidad, entre el mar, el cielo abierto y una energía que invita a compartir a otro ritmo.

En Playa d'en Bossa, The Ibiza Twllns se integra en un entorno vibrante y cosmopolita, combinando el carácter mediterráneo de la isla con una forma de celebrar actual, relajada y personal.

Aquí, cada boda se vive como una experiencia completa: el entorno, el ambiente y los momentos que la rodean forman parte de la celebración, creando recuerdos que van más allá del día.

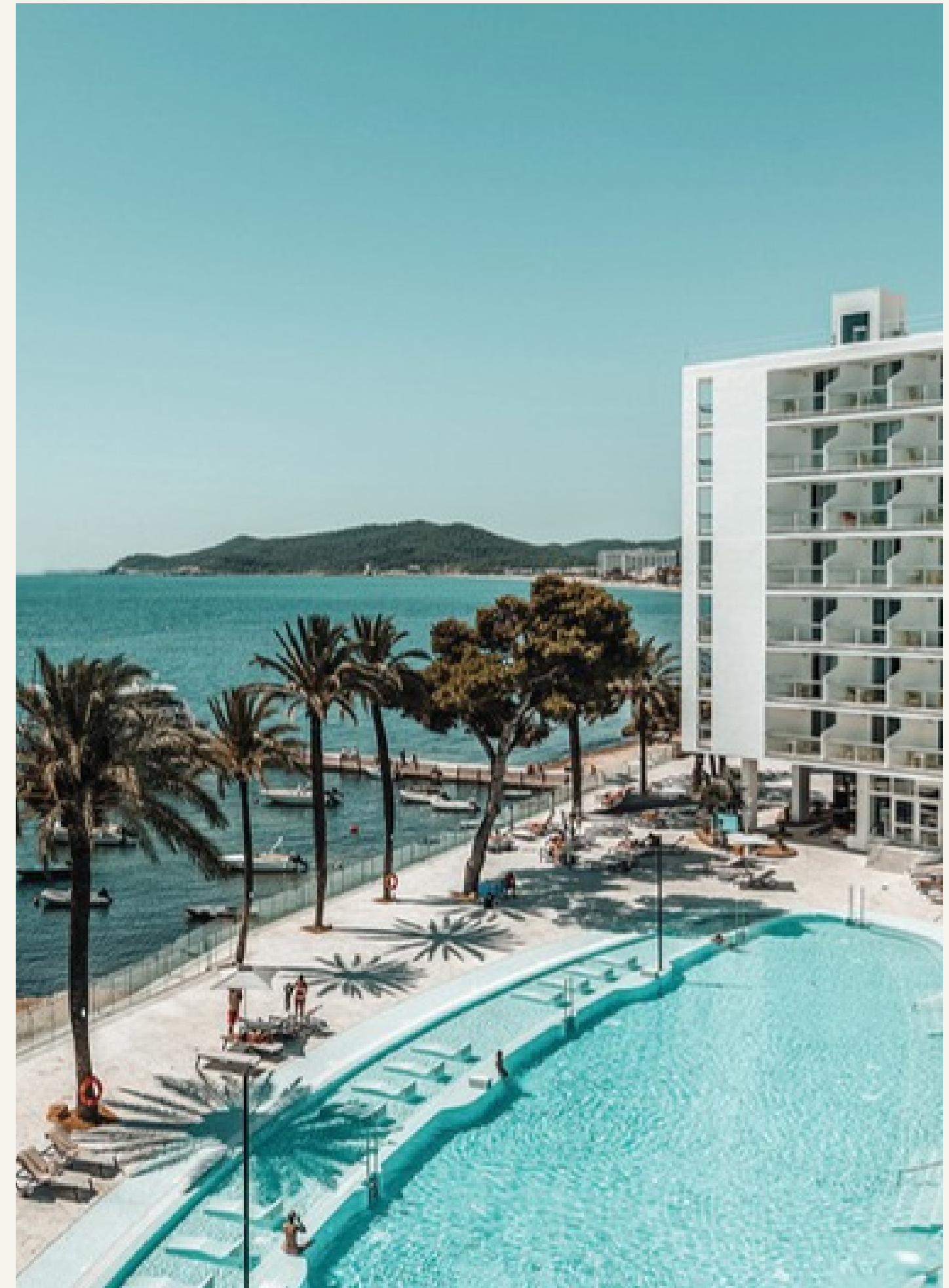
HOTEL | THE IBIZA TWIINS

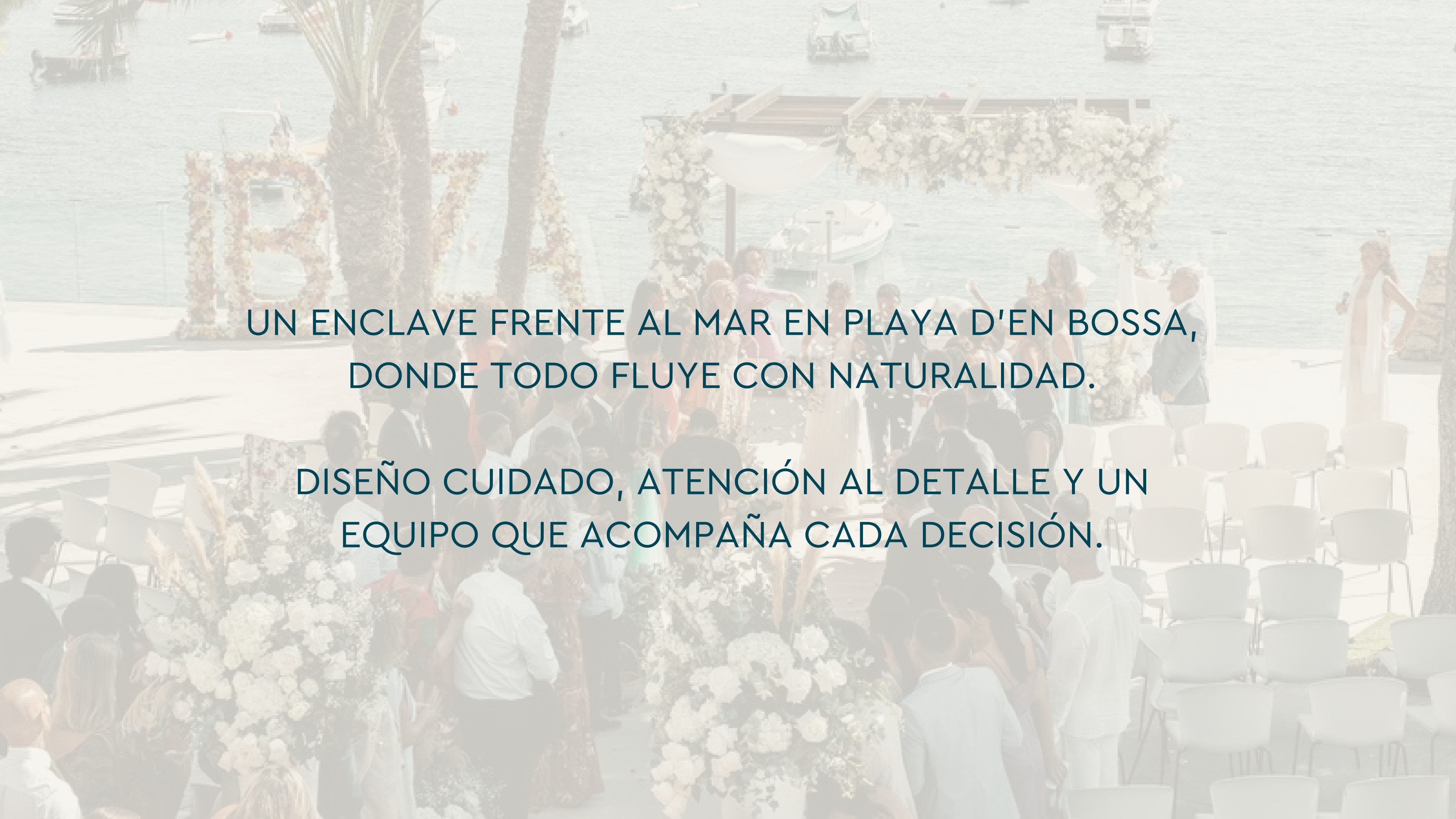
COSMOPOLITA · VIBRANTE · MEDITERRÁNEO

The Ibiza Twiins es un hotel frente al mar con un ambiente cosmopolita, donde diseño, entorno y experiencia se combinan para dar forma a celebraciones con identidad propia.

Espacios interiores y exteriores permiten personalizar cada momento de la boda, desde ceremonias junto al mar y cócteles en terrazas abiertas, hasta celebraciones en salones versátiles o encuentros alrededor de la piscina, adaptándose al estilo y al ritmo de cada pareja.

En Playa d'en Bossa, a pocos minutos del aeropuerto y del centro de Ibiza, el hotel ofrece una experiencia completa para la pareja y sus invitados, acompañada por un equipo que cuida cada detalle para que todo fluya con naturalidad.





UN ENCLAVE FRENTE AL MAR EN PLAYA D'EN BOSSA,
DONDE TODO FLUYE CON NATURALIDAD.

DISEÑO CUIDADO, ATENCIÓN AL DETALLE Y UN
EQUIPO QUE ACOMPAÑA CADA DECISIÓN.



NUESTROS ESPACIOS

Con vistas al mar Mediterráneo, El Embarcadero ofrece un escenario cuidado y único para el banquete.

Un espacio con capacidad para hasta 250 invitados, pensado para celebraciones que fluyen con naturalidad y encanto.





GASTRONOMÍA

VERSÁTIL · CONTEMPORÁNEA · NATURAL

Una propuesta gastronómica pensada para acompañar cada celebración, con sabores de inspiración mediterránea y una presentación cuidada al detalle.

Menús adaptados a distintos gustos y necesidades, con opciones para niños, propuestas vegetarianas y alternativas para intolerancias o alergias alimentarias, para que todos los invitados disfruten de la experiencia con naturalidad.

APERITIVOS ESSENTIAL

Elija 4 aperitivos fríos y 4 calientes

Duración servicio: máx. 1:30 horas

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de Salmorejo con virutas de Ibérico
Cucharilla de guacamole con pico de gallo y totopos
Cucharilla de tartar de salmón y mango
Cucharilla de hummus con aceite de pimentón picante
Cucharilla de aguachile de gambas con totopos de maíz
Mini brochetas de cherry y queso con aceite de albahaca
Rollitos de salmón rellenos de queso a las finas hierbas
Piruletas de parmesano
Mini wrap de pollo y parmesano con rúcula y salsa de mostaza
Falafel con salsa de yogur y cilantro
Mini brochetas de langostino
Chips de verdura con guacamole
Mini tostas de pimiento asado con ventresca de bonito

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de bacalao y jamón Ibérico
Mini brochetas de pollo al curry con sésamo
Mini brochetas de secreto Ibérico teriyaki con puré de boniato
Kebab de pollo con salsa de yogur al curry
Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Queso camembert frito con confitura de tomate
Calamares andaluza con alioli
Mini hamburguesas con queso y mahonesa de kimchi
Falso risotto de trigo con setas de temporada y parmesano
Pan Bao de panceta caramelizada
Fideua de sepia y langostinos

BEBIDAS

Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos
Zumos
Cerveza
Vino blanco Azpilicueta, Rioja
Vino tinto Azpilicueta, Rioja
Cava Roger de Flor "Brut Nature"

APERITIVOS CORE

Elija 4 aperitivos fríos y 4 calientes

Duración servicio: máx. 1:30 horas



APERITIVOS FRÍOS

Chupito de Salmorejo con virutas de Ibérico
Cucharilla de guacamole con pico de gallo y totopos
Cucharilla de tartar de salmón y mango
Cucharilla de hummus con aceite de pimentón picante
Cucharilla de aguachile de gambas con totopos de maíz
Mini brochetas de cherry y queso con aceite de albahaca
Rollitos de salmón rellenos de queso a las finas hierbas
Piruletas de parmesano
Mini wrap de pollo y parmesano con rúcula y salsa de mostaza
Falafel con salsa de yogur y cilantro
Mini brochetas de langostino
Chips de verdura con guacamole
Mini tostas de pimiento asado con ventresca de bonito
Mini de foie con mermelada de pera
Tartar de atún con alga wakame

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de bacalao y jamón Ibérico
Mini brochetas de pollo al curry con sésamo
Mini brochetas de secreto Ibérico teriyaki con puré de boniato
Kebab de pollo con salsa de yogur al curry
Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Queso camembert frito con confitura de tomate
Calamares andaluza con alioli
Mini hamburguesas con queso y mahonesa de kimchi
Falso risotto de trigo con setas de temporada y parmesano
Pan Bao de panceta caramelizada
Twister de langostino
Pulpo brasa con aceite de pimentón
Fideua de sepia y langostinos

BEBIDAS

Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos
Zumos
Cerveza
Vino blanco Azpilicueta, Rioja
Vino tinto Azpilicueta, Rioja
Cava Roger de Flor "Brut Nature"

APERITIVOS PREMIUM

Elija 5 aperitivos fríos y 5 calientes

Duración servicio: máx. 1:30 horas

APERITIVOS FRÍOS

Chupito de Salmorejo con virutas de Ibérico
Cucharilla de guacamole con pico de gallo y totopos
Cucharilla de tartar de salmón y mango
Cucharilla de hummus con aceite de pimentón picante
Cucharilla de aguachile de gambas con totopos de maíz
Mini brochetas de cherry y queso con aceite de albahaca
Rollitos de salmón rellenos de queso a las finas hierbas
Piruletas de parmesano
Mini wrap de pollo y parmesano con rúcula y salsa de mostaza
Falafel con salsa de yogur y cilantro
Mini brochetas de langostino
Chips de verdura con guacamole
Mini tostas de pimiento asado con ventresca de bonito
Mini de foie con mermelada de pera
Tartar de atún con alga wakame

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de bacalao y jamón Ibérico
Mini brochetas de pollo al curry con sésamo
Mini brochetas de secreto Ibérico teriyaki con puré de boniato
Kebab de pollo con salsa de yogur al curry
Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Queso camembert frito con confitura de tomate
Calamares andaluza con alioli
Mini hamburguesas con queso y mahonesa de kimchi
Falso risotto de trigo con setas de temporada y parmesano
Pan Bao de panceta caramelizada
Twister de langostino
Pulpo brasa con aceite de pimentón
Fideua de sepia y langostinos

BEBIDAS

Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos
Zumos
Cerveza
Marques de Riscal Verdejo
Vino tinto Viña Pomal Reserva Centenario, Rioja
Cava rosado "Brut Alsina & Sarda" o Anna de Codorníu
"Brut Nature"

MENÚ ESSENTIAL

A escoger un plato de cada uno de los tiempos

PRIMEROS

Vichyssoise de puerros con gambas
Tartar de atún rojo con aguacate y mango
Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y cherrys
Ensalada de burrata con cherrys y vinagreta de albahaca y piñones
Ensalada de tomate con ventresca y salsa vitello
Ceviche de lubina

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de salmón con verduritas glaseadas con soja y sésamo
Taco de bacalao gratinado con ali-oli sobre patatas chafadas al cebollino y polvo aceituna negra
Tataki de atún rojo con parrillada de verduras y sésamo negro
Lomo de merluza en salsa verde con gambas y espinacas salteadas
Lubina a la provenzal con patata confitada y chanfaina
Confit de pato con manzana caramelizada y patatas risoladas
Solomillo de cerdo ibérico sobre puré de boniato y salteado de setas con salsa de mostaza a la antigua
Paletilla de cordero deshuesada con salsa de miel y patatas panaderas
Solomillo de ternera gallega al Pedro Ximénez y graten de patata con foie gras y champiñones
Carrillera de ternera con hinojos, trigueros y parmentier

POSTRES

Brownie de chocolate pasas y nueces con salsa de toffee y helado de almendras
Carpaccio de piña con hierbabuena y sorbete de limón
Tarta tatin de manzana
Tarta de queso con salsa de frutos rojos
Tiramisú con crema inglesa

BEBIDAS

Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos
Cerveza
Vino blanco Azpilicueta, Rioja
Vino tinto Azpilicueta, Rioja
Cava Roger Flor "Brut Nature"

PRIMEROS

- Vichyssoise de puerros con gambas
- Tartar de atún rojo con aguacate y mango
- Carpaccio de gamba roja con vinagreta de lima y huevas de mujol
- Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y cherrys
- Ensalada de burrata con cherrys y vinagreta de albahaca y piñones
- Ensalada de tomate con ventresca y salsa vitello
- Ceviche de lubina

PESCADOS

- Suprema de salmón con verduritas glaseadas con soja y sésamo
- Taco de bacalao gratinado con ali-oli sobre patatas chafadas al cebollino y polvo aceituna negra
- Lomo de merluza en salsa verde con gambas y espinacas salteadas
- Lubina a la provenzal con patata confitada y chanfaina

SORBETES

- Sorbete de limón con cava
- Sorbete de mojito
- Sorbete de mango
- Sorbete de mandarina

CARNES

- Confit de pato con manzana caramelizada y patatas risoladas
- Secreto ibérico sobre puré de boniato y salteado de setas con salsa de mostaza a la antigua
- Paletilla de cordero deshuesada con salsa de miel y patatas panaderas
- Solomillo de ternera gallega al Pedro Ximénez y graten de patata con foie gras y champiñones
- Carrillera de ternera con hinojos, trigueros y parmentier

POSTRES

- Brownie de chocolate pasas y nueces con salsa de toffee y helado de almendras
- Carpaccio de piña con hierbabuena y sorbete de limón
- Tarta tatin de manzana
- Tarta de queso con salsa de frutos rojos
- Tiramisú con crema inglesa

BEBIDAS

- Agua mineral sin gas / con gas
- Refrescos
- Cerveza
- Vino blanco Azpilicueta, Rioja
- Vino tinto Azpilicueta, Rioja
- Cava Anna de Codorníu "Brut Nature"

MENÚ
CORE

A escoger un plato de cada uno de los tiempos



PRIMEROS

- Vichyssoise de puerros con gambas
- Tartar de atún rojo con aguacate y mango
- Carpaccio de gamba roja con vinagreta de lima y huevas de mujol
- Carpaccio de ternera con parmesano, rúcula y cherrys
- Ensalada de burrata con cherrys y vinagreta de albahaca y piñones
- Ensalada de tomate con ventresca y salsa vitello
- Ceviche de lubina

PESCADOS

- Suprema de salmón con verduritas glaseadas con soja y sésamo
- Taco de bacalao gratinado con ali-oli sobre patatas chafadas al cebollino y polvo aceituna negra
- Tataki de atún rojo con parrillada de verduras y sésamo negro
- Lomo de merluza en salsa verde con gambas y espinacas salteadas
- Lubina a la provenzal con patata confitada y chanfaina

SORBETES

- Sorbete de limón con cava
- Sorbete de mojito
- Sorbete de mango
- Sorbete de mandarina

CARNES

- Confit de pato con manzana caramelizada y patatas risoladas
- Secreto ibérico sobre puré de boniato y salteado de setas con salsa de mostaza a la antigua
- Paletilla de cordero deshuesada con salsa de miel y patatas panaderas
- Solomillo de ternera gallega al Pedro Ximénez y graten de patata con foie gras y champiñones
- Carrillera de ternera con hinojos, trigueros y parmentier

POSTRES

- Brownie de chocolate pasas y nueces con salsa de toffee y helado de almendras
- Carpaccio de piña con hierbabuena y sorbete de limón
- Tarta tatin de manzana
- Tarta de queso con salsa de frutos rojos
- Tiramisú con crema inglesa

BEBIDAS

- Agua mineral sin gas / con gas
- Refrescos y Cerveza
- Marques de Riscal, Verdjejo
- Viña Pomal Reserva Centenario (Rioja)
- Cava rosado "Brut Alsina & Sarda" o Anna de Codorníu "Brut Nature"

MENÚ
PREMIUM

A escoger un plato de cada uno de los tiempos





MENÚ VEGETARIANO CORE

APERITIVOS

Elija 3 aperitivos fríos

Chupito de Salmorejo
Mini brochetas de cherry y queso con aceite de albahaca
Chupito de melón con hierbabuena
Piruleta de parmesano
Queso camembert frito con confitura de tomate
Cucharita de hummus con aceite de pimentón picante
Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Falafel con salsa de yogur y cilantro
Cucharilla de guacamole con pico de gallo y totopos

ENTRANTES

Vichyssoise de puerros con aceite de trufa
o
Ensalada de burrata con cherrys y vinagreta de albahaca y piñones

PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras ecológicas
o
Rissoto con setas silvestres y parmesano

POSTRE

Tarta de queso con salsa de frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Azpilicueta, Rioja
Vino tinto Azpilicueta, Rioja
Cava Anna de Codorníu "Brut Nature"
Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos
Cerveza



MENÚ VEGETARIANO PREMIUM

APERITIVOS

Elija 3 aperitivos fríos

Chupito de Salmorejo
Mini brochetas de cherry y queso con aceite de albahaca
Chupito de melón con hierbabuena
Piruleta de parmesano
Queso camembert frito con confitura de tomate
Cucharita de hummus con aceite de pimentón picante
Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Falafel con salsa de yogur y cilantro
Cucharilla de guacamole con pico de gallo y totopos

ENTRANTES

Ensalada de burrata con cherrys y vinagreta de albahaca y piñones
o
Croquetas de quinoa blanca y roja sobre espinacas y coulis de tomate

PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras ecológicas
o
Tagliatelle con salsa funghi y aceite de trufa blanca

POSTRE

Carpaccio de piña con hierbabuena y sorbete de limón

BODEGA

Marques de Riscal Verdejo
Viña Pomal Reserva Centenario, Rioja
Cava rosado "Brut Alsina & Sarda" ó Anna de Codorníu
"Brut Nature"
Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos
Cerveza

APERITIVOS

Elija 3 aperitivos

Chupito de Salmorejo
Chupito de melón con hierbabuena
Cucharita de hummus con aceite de pimentón picante
Bastoncitos de berenjena con miel de caña
Chips de verduras con guacamole

ENTRANTES

Escoger uno

Vichyssoise de puerros con aceite de trufa (leche vegetal)
Tartar de remolacha y fresas con ajoblanco cremoso
Ensalada de tomate y aguacates con aceitunas negras y pesto

PLATO PRINCIPAL

Escoger uno

Curry verde de verduras con tofu
Ñoquis con boloñesa vegetal y aceite de albahaca
Tagliatelle con salsa funghi y aceite de trufa blanca

POSTRES

Escoger uno

Carpaccio de piña con hierbabuena y sorbete de limón
Brownie vegano

BEBIDAS

Agua mineral sin gas / con gas
Refrescos y Cerveza
Marques de Riscal, Verdjejo
Viña Pomal Reserva Centenario (Rioja)
Cava rosado "Brut Alsina & Sarda" o Anna de Codorníu "Brut Nature"

MENÚ VEGANO



COMPLETA TU MENÚ

ESTACIÓN DE SUSHI Y SASHIMI | 27€

ESTACIÓN DE QUESOS, 6 VARIEDADES | 14€

TRINCHE DE JAMÓN DE RECEBO / PIEZA | 550€

TRINCHE DE JAMÓN DE BELLOTA / PIEZA | 800€

SERVICIO PROFESIONAL DE CORTE DE JAMÓN *(pieza no incluida)* | 300€

CANDY BAR | 10€

**PIRULETAS | NUBES COLORES | GOMINOLAS | MONEDAS
DE CHOCOLATE PALOMITAS DE COLORES | GOLOSINAS
VARIAS | BROWNIES | TRUFAS | CUPCAKES**

RECENA | 25€

FOCACCIA DE BEICON CON CEBOLLA Y QUESO

MINI HAMBURGUESAS DE ANGUS CON QUESO CHEDDAR

MINI BURRITOS DE TACOS AL PASTOR

BROCHETAS DE FRUTA VARIADA

MENÚ STAFF | 45€

**ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL,
POSTRE Y BEBIDA**



LA CAVA SELECTION

PREMIUM

Blanco - Mar de Frades, Rías Baixas, Albariño

Tinto - Pesquera Crianza, Ribera de Duero

Cava - Juvé & Camps Reserva de la Familia

CHAMPAGNE

Perrier Jouët Grand Brut, Champagne, Francia



BARRA LIBRE

OPCIÓN 1 | BEBIDAS IMPORTACIÓN

Agua mineral sin gas / con gas | Refrescos | Cerveza |
Vino blanco y tinto | Cava Roger de Flor "Brut Nature"

Aperitivos: Martini, Campari y Aperol

Brandys: Torres 5

Whisky: Ballantines, Johnie Walker red label y J&B

Ginebras: Beefeater, Tanqueray y Bombay Sapphire

Vodka: Absolut, Smirnoff

Ron: Bacardi, Cacique y Brugal

Tequila: Jose Cuervo

Licores: Hierbas Ibicencas, Pacharán, Orujo, Baileys

OPCIÓN 2 | BEBIDAS PREMIUM

Agua mineral sin gas / con gas | Refrescos | Cerveza
Vino blanco y tinto | Cava Anna de Codorníu "Brut Nature"

Aperitivos: Martini, Campari y Aperol

Brandys: Torres 10

Whisky: Johnie Walker black label, Jack Daniels, Cardhu, Chivas,

Ginebras: Tanqueray Rangpur, Seagram's, Martin Millers, Hendricks

Vodka: Absolut, Smirnoff, Grey Goose

Ron: Habana 7, Barceló Imperial

Tequila: Herradura añejo

Licores: Hierbas Ibicencas, Pacharán, Orujo, Baileys

**IVA incluido*



SERVICIOS INCLUIDOS

Nuestros banquetes de bodas incluyen los siguientes servicios:

- Coordinador/a de boda
(organización de aspectos como comida, bebida y montaje en nuestros espacios)
- Servicio personalizado y atenciones especiales para los novios y su grupo
- Botella de Laurent Perrier Brut y regalo de productos locales en habitación premium de los novios
- 15% de descuento en los tratamientos del Spa para los novios
- Minuta o tarjeta de menú para los invitados
- Número de mesa y seating plan
- Prueba de menú de degustación para 4 personas
- Precios especiales de alojamiento para grupos de invitados
- Disponibilidad de menús especiales para vegetarianos, celíacos, etc.
- Disponibilidad de menús infantiles



SERVICIOS ADICIONALES

- Reportaje fotográfico y video
- Ceremoniante
- DJ
- Arreglos florales y decoración
- Servicio de wedding planner
- Minutas personalizadas
- Equipamiento audiovisual

FAQ

- **Condiciones del Banquete:** El número mínimo de invitados para celebrar bodas en The Ibiza Twllns es de 60 personas. The Ibiza Twllns dispone de espacios interiores disponibles en caso de condiciones meteorológicas desfavorables.
- **Hasta qué hora puede durar la celebración?** : Para celebraciones al aire libre, hasta las 23:00 horas. Para celebraciones en interiores, hasta las 2:00 horas.
- **Prueba de menú:** La degustación del menú deberá realizarse al menos 60 días antes del evento. La degustación será gratuita para 4 personas.
- **IVA e Impuestos:** Los impuestos y el IVA están incluidos en todos los precios indicados.
- **Opciones de alojamiento para invitados:** precios especiales de alojamiento para grupos de invitados.





EL PLACER DE CELEBRAR EL AMOR FRENTE AL MAR.
Diseñemos juntos vuestro gran día.



THEIBIZATWIINS.COM



+(34) 971 31 25 12



COMERCIAL.ES@SIRENISHOTELS.COM