

MENÚS NÁUTICOS  
2021  
Málaga



## MENÚ "PIC-NIC"

Papas y aceitunas  
Queso Artesanal de Oveja con Uvas y Nueces  
Mini Croissant Surtidos  
Medias noches de Jamón Serrano y Queso Brie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa  
Tortilla de Patata

*Postre:*

Profiteroles de Nata con Chocolate

*Precio por persona: 20€ + 10% IVA*

El precio es válido para grupos a partir de 20 personas (grupos inferiores a 20 personas han de abonar 20 menús).  
El menú se sirve en las mesas antes del embarque del cliente, tipo buffet.



## Menú BARBACOA COMPLETO

### *Aperitivo:*

Papas, y aceitunas  
Tortilla de patata

### *Menú principal:*

Ensalada mixta  
Ensalada de pasta con verdura  
Barbacoa de carne:  
- Pechuga de pollo  
- Chuleta de cerdo  
- Longanizas  
- Hamburguesitas  
Pan

### *Postre*

Fruta de temporada

*Precio por persona 25€ + 10% IVA*



EMB

## Menú BARBACOA SIMPLE

### *Aperitivo:*

Papas y Aceitunas

### *Menú principal:*

Ensalada mixta  
Barbacoa de carne:  
- Pechuga de pollo  
- Filete de cerdo  
Pan

### *Postre*

Fruta de temporada

*Precio por persona 20€ + 10% IVA*

No hay un mínimo de comensales. El aperitivo se sirve en las mesas antes del embarque del cliente. La barbacoa se realiza durante el fondeo por parte del staff de Mundo Marino (opcional cocinero profesional), mientras los clientes disfrutan del baño en alta mar. La duración de la elaboración de la barbacoa depende del número de comensales, la comida se servirá en las mesas tipo buffet aprox entre 30min y 1 hora desde el momento del fondeo.



## Menú "IBÉRICO"

Papas, aceitunas y frutos secos  
Jamón ibérico con Regañás  
Queso Artesanal de Oveja con Uvas y Nueces  
Salchichón y Chorizo Ibérico  
Medias noches de Espárragos con Mayonesa  
Vasitos de Porra con Ventresca  
Vasitos de Ensalada Malagueña  
Croquetas de Cocido  
Tortilla de Patata  
Mini Burguer 100% Ibérica

*Postre:*

Profiteroles de Nata con Chocolate

*Precio por persona: 26 € + 10% IVA*

El precio es válido para grupos a partir de 20 personas (grupos inferiores a 20 personas han de abonar 20 menús).  
El menú se sirve en las mesas antes del embarque del cliente, tipo buffet.



## Menú "LA FAROLA"

Papas, aceitunas y frutos secos  
Tabla de Ibéricos con Regañás  
Queso Artesanal de Oveja con Uvas y Nueces  
Bombón de Foie con Chocolate y Kikos  
Mini Burguer 100% Ibérica  
Empanada de Atún  
Vasitos de Porra con Ventresca  
Vasitos de Ensalada César  
Croquetas de Cocido  
Dátiles con Roquefort  
Piruletas de Solomillo con Bacon  
Tortilla de Patata  
Brochetitas de Cherry, Mozzarella y Pesto

*Postre:*

Profiteroles de Nata con Chocolate

*Precio por persona: 32€ + 10% IVA*

El precio es válido para grupos a partir de 20 personas (grupos inferiores a 20 personas han de abonar 20 menús).  
El menú se sirve en las mesas antes del embarque del cliente, tipo buffet.



## PAQUETE DE BEBIDAS A BORDO

Precios por persona

Barra libre de agua, refrescos, cerveza, sangría, vino blanco, vino tinto+ snack (papas, aceitunas, frutos secos)

2	1 hora = 12€ + 10% IVA
3	horas = 18€ + 10% IVA
3	horas = 22€ + 10% IVA
4	horas = 25€ + 10% IVA

Suplemento fruta de temporada: 3€ + 10% IVA por persona

Servicio de café y té: 3€ + 10% IVA por persona

Copa de cava: 2.50€ + 10% IVA

Copas / combinados (vodka, ron, ginebra, whisky): 5 € + 21% IVA

Cocteles: desde 10€ + 21% IVA

Camarero: 20€ + 21% IVA por hora

Coctelero profesional: 35€ + 21% IVA por hora



Los menús no incluyen:  
Barra libre. Otros conceptos no especificados.

Extras opcionales:

- Servicio de café y té (2.50€ + 10% IVA/persona)
- Fruta de temporada (2.50€ + 10% IVA por persona)
- Mantelería (33€ + 10% iva)
- Servicio de barman (20€ + 21% IVA por hora).
- Servicio de cocinero profesional (30€ + 21% IVA por hora) para los menús de barbacoa

Los precios son válidos para grupos de mínimo de 20 personas (excepto los menús de barbacoa).

Por razones de seguridad a bordo, todos los platos, cubiertos y vasos son de plástico.

Los menús pueden ser anulados o modificados hasta máximo 7 días antes del comienzo del evento. Dentro de los últimos 3 días antes del evento, el número de comensales se puede aumentar, pero no reducir.

