



Servicios adicionales por un máximo de 4 horas:

Servicio de bar básico con agua, refrescos, café y té.....	11,00
Servicio de bar básico + cerveza.....	13,00
Servicio de bar básico + vino y/o cava.....	18,00
Servicio de bar básico + cerveza + vino y/o cava.....	22,00
Servicio de bar básico + cerveza + vino y/o cava + bebidas alcohólicas (whisky, ron ginebra).....	35,00
Patatas chip y aceitunas.....	4,00
Selección de fuets y queso, chips, aceitunas, frutos secos y pan.....	11,00
Queso semi y semiseco con vinos tino y blanco.....	15,00
Fruta natural en pieza, bandeja de 15 piezas.....	19,00
Fruta fresca por persona.....	7,00
Zumo de naranja, piña y melocotón.....	7,00
Pasta de té y mini bollería.....	9,00



Los precios no incluyen el 10% IVA, excepto en las bebidas alcohólicas que es del 21% **Suplemento de 350,00 euros** por catering externo al barco. Incluye uso de cocina y neveras, además de alquiler de vasos y copas de policarbonato.



OPCIONES DE CATERING

Todos los servicios incluyen snacks (aceitunas rellenas, coctel de frutos secos y galletas saladas. Los precios no incluyen el IVA del 10%
 1 camarero obligatorio para grupos de hasta 25 pax y 2 camareros a partir de 25
 Precio camarero 35,00 euros/hora

Desayuno

Mini croissants, mini muffins, brioche de jamón dulce y queso
 Open bar de refrescos, agua, cafés, descafeinados, americano, tea.....16€ por persona

Aperitivo X1

Mini croquetas de jamón ibérico
 Focaccia de escalibada y anchoa
 Tartaleta de Txaca
 Tortilla de patatas
 Brocheta de melón con jamón ibérico
 Tacos de fuet y queso curado
 Coca de Folgueroles con tomate

Precio 17,90 €

Aperitivo B1 - CV 15/80APN1

Montadito de jamón ibérico de bellota
 Croquetitas de cóctel
 Focaccia de escalibados con anchoa
 Daditos de tortilla de patatas
 Pincho de melón con jamón de pato
 Taquitos de fuet y queso Edam
 Rebanadas con tomate

Precio 17,90 €

Aperitivo X2

Snacks Variados

Patatas chips
 Galletas Saladas
 Almendras Saladas
 Olivas

Surtido de Embutidos

Jamón de Bellota 100% puro
 Chorizo Ibérico
 Longaniza de pagès
 Queso curado
 Coca de Folgueroles con tomate

Pica - Pica

Croquetas de jamón ibérico
 Tortilla de patatas

Bocaditos de la Casa

Mini navettes de txaca
 Mini navette vegetal de pollo

Precio 25,50 €

Aperitivo B2 - CV 15/80APN2

Quiche lorraine de espinacas
 Tostadita con brie y nueces
 Corazones de alcachofas rebozados
 Mini rollitos de primavera vegetales con salsa agri dulce
 Platito de ensalada de aguacate, palmitos y atún
 Filetes de rape fritos
 Agujas de manchego con rosas de Tête de Moine
 Virutas de jamón ibérico
 Pan de flauta con tomate
 Tartaleta con espinacas a la crema suave de bechamel

Precio 25,50 €

Aperitivo especial

(Incluye cocinero a bordo)

Mini tartaletas variadas

Txaca

Escalibada y queso de cabra

Humus de garbanzo

Ensaladilla rusa

Pica-Pica frío

Brocheta de piña con jamón ibérico

Tortilla de patata

Dado de bacalao con base de espinacas a la catalana,
tomate y alioli

Montadito de queso Brie y mermelada de tomate

Mini hamburguesa con dados de manzana, bouquet de
ensalada, mermelada de tomate y crujiente de kikos

Croquetas de cocido caseras

Brocheta de pollo con salsa Teriyaki

Mini navette txaca

Precio 32€ por persona

Tapas Españolas

Chupito de gazpacho

Tabla de jamón de bellota (D.O Guijuelo)

Tortilla de patatas

Coca de Folgueroles con pan tomate

Tabla mixta de queso (D.O Idiazábal) e ibéricos

Croquetas de cocido caseras

Calamares a la andaluza

Patatas bravas

Pan de Coca con escalibada y anchoa

Precio 42 € por persona

Tapas adicionales

(O substitución de tapas del menú)

Montadito de morcilla con manzana caramelizada..... 3,9€

Empanada gallega casera..... 3,9€

Montadito de chorizo con huevo de codorniz.....3,9€

Brocheta de pulpo a la feria con Parmentier de patata.....3,9€

Lunch X1

Tartaletas de Txaca y escalibada
 Guacamole con pan tostado
 Carpaccio de calabacín, queso, sésamo y crema de módena
 Tortilla de patatas
 Coca de Folgueroles con tomate
 Montadito de queso Brie y mermelada de tomate
 Tartar de salmón
 Calamar a la plancha con mayonesa de salsa verde
 Croquetas de cocido caseras
 Mini navette vegetal de pollo
 Canelón de pescado con crema de gamba

Postre

Brocheta de fruta con crema catalana
 Tarta Sácher

Precio 34,50 €

Lunch B1 - CV 15/80LUN1

Variado de canapés y entrantes

Fingers de pollo rebozados
 Pincho de butifarra con setas
 Surtido de tortillas: patatas, gambas, berenjenas
 Montadito de chistorra con huevo frito de codorniz
 Calamares a la andaluza
 Quiche lorraine de espinacas
 Brochetita de verduras a la parrilla con salsa romesco
 Focaccia de escalibados con champiñones
 Croquetas de jamón ibérico
 Surtido de quesos nacionales y de importación
 Selección de embutidos
 Rebanadas con tomate

Postre

Brocheta de fruta natural

Precio 34,50 €

Lunch X2

Chupito de gazpacho de cereza
 Chupito de humus de garbanzo con pimentón de la Vera
 Guacamole con pan tostado
 Mini navette vegetal de pollo
 Tartar de atún
 Coca de Folgueroles con jamón de bellota 100%

Pica-pica

Dado de minuit artesanal con manzana caramelizada
 Brocheta de langostinos rebozados con pipas y tira de calabacín
 Steak Tartar de ternera
 Canelón de rape con salsa americana

Postre

Brocheta de fruta con crema catalana
 Tiramisú

Precio 44 €

Lunch B2 - CV 15/80LUN2

Variado de canapés y entrantes

Montadito de jamón ibérico de bellota
 Brochetita de pollo estilo tandoori
 Tartaleta con gambas y salsa cóctel
 Pincho de huevo de codorniz
 Rollito de roast-beef con huevo hilado
 Mini baguette de ensalada de cangrejo
 Puntas de espárragos verdes en tempura
 Platito de dados de tomate con queso fresco al aceite de oliva virgen y orégano
 Mini empanadillas de bonito
 Brochetita de alcachofas con langostino
 Tostadita con foie de pato caramelizado con manzana
 Mini pepito de fricandó de ternera con moixernons

Postre

Mini brocheta de frutas de temporada
 Rocas de brownie de chocolate con nueces

Precio 44 €

Coctel especial

(Incluye cocinero a bordo)

Mini navette vegetal de pollo
Coca de Folgueroles con jamón de bellota 100%
Nido de queso roquefort con miel y nueces
Maki de salmón con soja y aceite de arbequina
Maki de atún con soja y aceite de arbequina
Croquetas de cocido caseras
Tartaleta de piña, gambas y cangrejo
Fingers de queso de cabra y mermelada de tomate
Montadito de sobrasada con miel y caviar de pera
Dado de micuit con manzana caramelizada
Mini hamburgueñas con queso de cabra, bouquet de ensalada, mermelada de tomate y crujiente de kikos
Mini canelón de rape y gambas con crema de marisco

Postre

Tarta Sacher
Trufes artesanas de coco

Precio 54€ por persona

“El barco dispone de cocina, por ello, todos los menús con platos calientes son preparados al momento por el cocinero.”

“Menús vegetarianos también disponibles”

Barbacoa



BARBACOA EN EL MAR 1

(Incluye cocinero a bordo)

Aperitivo

Tartaletas de Txaca, rusa y queso cremoso
 Croquetas de la abuela
 Mini navettes de vegetal de pollo
 Jamón de bellota con coca de Folgueroles
 Brocheta griega de tomate Cherry con dados de mozzarella marinados aceite de oliva virgen, vinagre de Módena i Jerez

Barbacoa

Hamburguesas de la casa
 Butifarras
 Pinchos Morunos con verduras
 Patatas al caliu y ensalada

Postres

Brochetas de Fruta

Cafés y té

Precio 45€ por persona

BARBACOA EN EL MAR 2

(Incluye cocinero a bordo)

Canapés Variados

Nidos con crema de jamón ibérico, espárragos trigueros y cebolla crujiente
 Tartaleta de crema de foie y manzana caramelizada
 Fingers de queso de cabra y mermelada de tomate
 Tartar de salmón

Buffet de ensaladas

Ensalada de arroz
 Ensalada de pasta
 Ensalada Mediterránea
 Ensalada de patata

Barbacoa

Pincho de pollo con verduras
 Hamburguesas
 Butifarra de Pagès
 Pan y salsas

Postre

Brochetas de fruta

Cafés y té

Precio 55€ por persona