



## EL BARCO

Barco clásico de 35 metros con tripulación y cocinero.

Construido en 1962 en Escocia bajo encargo de la familia Real Británica.

Aire acondicionado, música, acabados de lujo en maderas nobles... Entorno inmejorable con vistas a la "Ciutat Vella" de Barcelona.

**El barco tiene 2 grandes salones, para 10 y 14 invitados en cena formal y capacidad total para 65 invitados**

## EL SERVICIO

- **Precio de alquiler de la embarcación**, 850 euros + 21% IVA (Enero –Abril, excepto MWC. Otras fechas consultar)
- Los precios de los menús no incluyen el IVA del 10%. Incluye 2,30 horas de servicio a bordo, con posibilidad de ampliar.
- **Precio de alquiler 2,30 horas y 1 hora de navegación**, 1500€ + 21% IVA.
- Posibilidad de contratar servicios como música en vivo, cata de vinos.
- Gran pantalla para presentaciones o proyecciones corporativas.
- Megafonía y música ambiente.

## Cena coctail nº1

### **Bienvenida a bordo**

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

Tiras de pollo rebozadas  
Pincho de champiñón con gamba  
Tortilla de patatas  
Humus de garbanzo con pimentón de la Vera  
Mini navette con vegetal de pollo  
Mousse de queso de cabra y mermelada de tomate  
Brocheta de verduras a la parrilla con salsa romesco  
Tartar de salmón  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Tabla de quesos nacionales e internacionales  
Tabla de embutidos ibéricos  
Coca de Folgueroles con tomate

### **Postre**

Brocheta de fruta con crema catalana

### **Bodega**

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 51,00€**

## Cena coctail nº2

### **Bienvenida a bordo**

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

Mini tartaletas variadas de la casa:  
Nidos de espárragos trigueros, crema de jamón y cebolla crujiente  
Focaccia con escalivada y queso de cabra  
Tartar de Salmón  
Tartaleta de rúcula, jamón y frutos secos salteados

### **Pica - Pica**

Mini croquetas de jamón ibérico  
Dado de bacalao confitado en aceite de oliva virgen, base de espinacas a la catalana, tomate y alioli  
Brocheta de langostino rebozado con pipas y salsa romesco  
Mini hamburguesas con dados de manzana, bouquet de ensaladas, mermelada de tomate y crujiente de kikos  
Tortilla de patata  
Coca de Folgueroles con tomate  
Gazpacho de cereza  
Carpaccio de ternera con queso parmesano

### **Postre**

Brocheta de fruta  
Tarta Sacher

### **Bodega**

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 60,00€**

## Cena cocktail nº3

### Bienvenida a bordo

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

Coca de Folgueroles con jamón de bellota 100%  
Brocheta de pollo con salsa Teriyaki  
Tartaleta de gamba con salsa cóctel  
Mini navette de vegetal de pollo  
Rollito de roast-beef con huevo hilado  
Tartaleta de txaca  
Croquetas de cocido  
Ensalada de tomate con queso fresco y orégano  
Mini empanadas de pisto y atún  
Mini hamburguesas con dados de manzana,  
bouquet de ensaladas, mermelada de tomate y  
crujiente de kikos  
Tartar de salmón  
Mini pepito de ternera con crujiente de cebolla

### Postre

Brochetas de fruta de temporada  
Rocas de brownie con nueces

### Bodega

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 70,00€**

## Coctail noche

### Bienvenida a bordo

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

Mini navette vegetal de pollo  
Coca de Folgueroles con jamón de bellota 100%  
Nido de queso Rockafort con miel y nueces  
Maki de salmón con soja y aceite de arbequina  
Maki de atún con soja y aceite de arbequina  
Croquetas de jamón ibérico  
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 hamburguesa de manzana con queso de  
cabra, bouquet de ensalada mermelada de  
tomate y kikos  
Mini canelón de rape y gambas con crema de  
marisco

### Postre

Trufas artesanas de coco  
Tarta Sacher

### Bodega

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 90,00€**

## Cena grupos nº1 Cocinado a bordo

### **Bienvenida a bordo**

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

### **Entrantes**

Tabla de jamón de bellota  
Coca de Folgueroles con tomate  
Tartar de salmón  
Croquetas de bolets  
Brocheta de langostinos rebozados con pipas y tira de calabacín

### **Principal (un plato por persona)**

Carpaccio de ternera con parmesano y albahaca  
Dorada al papillote  
Osobuco de ternera con salsa y patatas panadera

### **Postre**

Brownie con helado de vainilla

### **Bodega**

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 51,00€**

## Cena grupos nº2 Cocinado a bordo

### **Bienvenida a bordo**

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

### **Entrantes**

Tabla de jamón de bellota  
Coca de Folgueroles con tomate  
Chupito de crema de melón con jamón ibérico  
Croquetas de rape y gambas  
Brocheta de langostinos rebozados con pipas y tira de calabacín  
Guacamole con pan tostado

### **Principal (un plato por persona)**

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza y miel  
Bacalao a la LLauna

### **Postre**

Flan de queso con carquinyoli de "Sant Quiti"

### **Bodega**

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 60,00€**

## Cena grupos nº3 Cocinado a bordo

### Bienvenida a bordo

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

### Entrantes

Chupito de crema de calabaza  
Dado de bacalao confitado en aceite de oliva virgen,  
base de espinacas a la catalana, tomate y alioli  
Croquetas de cocido  
Tartaleta de Foie con almendra caramelizada  
Fingers de queso de cabra y mermelada de tomate  
Tabla de jamón de bellota 100%  
Coca de Folgueroles con tomate

### Principal (un plato por persona)

Churrasco de ternera al jerez  
Salmón fresco al horno con salsa verde y guarnición

### Postre

Brownie con helado de vainilla

### Bodega

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature

Precio por persona: 72,00€

## Cena especial arroces Cocinado a bordo

### Bienvenida a bordo

Visita guiada por el barco y su historia  
Copa de cava de bienvenida  
Refrescos, agua y cerveza

### Entrantes

Tabla de jamón de bellota  
Coca de Folgueroles con tomate  
Tartar de salmón  
Croquetas de bolets  
Mini navette vegetal de pollo

### Principal (un plato por persona)

Paella de marisco  
Paella de Montaña  
Paella de verduras

### Postre

Flan de queso con carquinyoli de "Sant Quiti "

### Bodega

Blanco del Penedés, Rioja crianza  
Agua, refrescos, cerveza  
Cava Brut Nature



Precio por persona: 82,00€