

A top-down view of various spices and herbs arranged on a rustic wooden surface. The items include cinnamon sticks, fresh parsley, a wooden spoon with dark seeds, a wooden scoop with dried herbs, a wooden bowl with reddish-brown powder, a wooden bowl with yellow powder, a sprig of thyme, a wooden spoon with red peppercorns, a wooden spoon with dark seeds, a wooden spoon with white and black peppercorns, a wooden spoon with white peppercorns, a wooden bowl with yellow powder, a wooden scoop with white salt, fresh basil leaves, and a star anise.

Gastronomía *a bordo*

TODOS NUESTROS MENÚS SON **PLASTIC FREE**



Coffee Break ROMEO

Croissant mini
Croissant mini de chocolate
Mini muffin de frutos rojos
Mini muffin de manzana

Precio por persona: 8€

Coffee Break JULIETTE

Croissant de mantequilla con jamón
ibérico, queso de cabra y canónigos
Chapatita mini de queso manchego
Palmeritas de hojaldre
Mini brownie de chocolate con nueces

Precio por persona: 11€

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido



Coffee Break CHARLIE

Panecillo de sésamo con jamón serrano
Panecillo mini de tortilla a la francesa
Brioix de Philadelphia con lechuga y nueces
Croissant mini
Croissant mini de crema
Degustación de mousse de yogur con frutos rojos

Precio por persona: 14 €

Servicios complementarios Coffee Break (ROMEO, CHARLIE Y JULIETTE)

- Zumos variados y aguas minerales individuales: 2€ por persona
Incluye: 1 zumo Granini 1L cada 4 personas
- Servicio de cafés e infusiones: 59€ por servicio
Incluye: termos de café de leche y agua de un solo uso y material
Un pack de termos cada 12 pax



APERITIVO TANGO

Almendras saladas de la casa
Coca de calabacín con manzana al horno y rulo de cabra
Teca maki de pavo y aguacate con verduritas y crema de queso
Canapé de anchoa de la Escala y tomate
Tortilla de patata y cebolla a dados
Crestas de atún y huevo duro

Precio por persona: 13€

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido



APERITIVO ZULU

Pastas de cóctel
Canapé de langostino, tomate y huevas de tobiko
Canapé de tortilla a la francesa
Coca de verduras y tomate
Sashimi de langostino con compota de manzana ácida
Croissant mini de mantequilla con jamón ibérico
y huevo hilado
Teca maki de caviar con fruta de la pasión

Precio por persona: 18€

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido



MENU ECHO

Barquita de ensalada de quinoa con aguacate y un toque de lima

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca

Crujiente de queso brie con membrillo y pistacho

Coca de berenjena y pimiento escalivado con queso de cabra

Coca de salmón ahumado

Chapatita mini de jamón serrano

Sándwich de verduritas a la brasa con brie y pesto

Burger mini de ternera y cebolla con vegetales confitados

POSTRE

Mini sacher vienés de chocolate y frambuesa Sàbat

ó

Brocheta mini de fruta natural

Precio por persona: 26€

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido



MENU BRAVO

Degustación de lenteja beluga con verduritas confitadas y virutas de foie micuit

Brocheta de bacalao con salmón y olivada

Coca de anchoas del Cantábrico

Chapatita de queso manchego

Mini de sésamo con solomillo ibérico, rúcula y parmesano

Bubble de gazpacho andaluz o salmorejo cordobés
(producto de temporada)

Tortilla de patata y cebolla a dados

Teca maki de pavo y aguacate con verduras y fruta de la pasión

Pita de pollo y aguacate con salsa de yogur y menta

Tortilla de espinacas a tacos

Dessert

Massini de trufa y nata

ó

Trufas heladas

Precio por persona: 30 €

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido



MENU FOXTROD

Barquita de hummus con chips vegetales

Canapé de foie de la casa con manzana caramelizada

Brocheta box de tataki de atún, queso feta y vinagreta de soja y
sésamo

Sopita fría de melón y mango (producto de temporada)

Barrita 5 cereales de salmón ahumado

con pepinillos y crema de queso

Croissant de mantequilla

con jamón ibérico, queso de cabra y canónigos

Fingers de pollo con un toque de tandoori

Fideuà de mariscos y almejas

*(plato caliente)

Dessert

Pastel de queso artesano

ó

Brocheta de fruta natural con coulis de mango

Precio por persona: 35€

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido



MENU LIMA

*opción vegetariana
pedido mínimo: 6 pax*

Almendras saladas de la casa
Barquita de quinoa con aguacate y un toque de lima
Brocheta de verduritas a la brasa con salsa romesco
Coca mallorquina de verduras
Panecillo de tomate, aguacate y canónigos
Brioix de Philadelphia con lechuga y nueces
Sándwich de verduritas a la brasa
Quiche mini de espinacas

POSTRE

Brocheta mini de fruta natural con coulis de mango

Precio por persona: 26 €

Todos nuestros menús están servidos en materiales biodegradables y/o 100% reciclables

21% IVA no incluido