



## OPCIONES DE BEBIDAS 2026

- \*Precios con IVA incluido
- \*Pedido mínimo x 25 personas
- \*Se dispone de Opciones vegetarianas en todos los menús.

### Open Bar- Bebidas

Agua, refrescos, cerveza, vino, cava y sangría

2h - 15€ | 3h - 20€ | 4h - 25€

- \*No se podrá servir alcohol a bordo hasta finalizada la actividad de baño.
- \*Prohibido embarcar bebidas externas (Petición especiales se cotizarán bajo demanda).

### Open Bar- Premium

Agua, refrescos, cerveza, vino, cava y sangría  
Combinados - Whisky, ron, vodka, ginebra...  
Cocktails - Aperol, Mojito, Sex on the Beach...

2h - 43,50€ | 3h - 53,50€ | 4h - 64,50€

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 25 personas.

- 1 Camarero Cada 25 comensales.
- Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

\*Suplemento catering externo: 325€ + IVA

- Se incluye utensilios 100% reciclables
- Limpieza Adicional





# OPCIONES DE CATERING 2026

## Aperitivo 1

- Chips
- Olivas
- Galletas saladas

por persona 8€

## Aperitivo 2

- Aperitivo 1
- Surtido de queso con uvas
- Surtido de frutos con regañas
- Mix de frutos secos

por persona 14€

## Aperitivo 3

- Aperitivo 1 + Aperitivo 2
- Jamón ibérico con picos (25gr. Persona)
- Dados de tortilla de patatas
- Pan con tomate

por persona 21€

## Opcional

Croquetas (2uni.) 2,5€/pers

Hummus con zanahorias 2,5€/pers

Guacamole con Nachos 2,5€/pers



## DESAYUNOS A BORDO



\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 25 personas.

- 1 Camarero Cada 25 comensales.
- Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

\*Suplemento catering externo: 325€ + IVA

- Se incluye utensilios 100% reciclables
- Limpieza Adicional

### Desayuno 1

- Surtido variado pastas dulces & salados
- Zumos variados, fruta, té, cafés...

por persona 9€

\*Precios con IVA incluido

### Desayuno 2

- Surtido de minis (Jamón, fuet, atún, queso...)
- Zumos variados, fruta, te, cafés...

por persona 14€

\*Pedido minimo x 25 personas

### Desayuno 3

- Surtido variado pastas dulce & salado
- Surtido de minis (Jamón, atún, queso...)
- Zumos variados, fruta, te, cafés...

por persona 18€

\*Se dispone de Opciones vegetarianas en todos los menús.



## APERITIVOS PREMIUM

### Aperitivo PREMIUM B1

- Chips, Olivas, Galletas saladas
- Surtido de Queso con uvas
- Surtido de fuet con regañías
- Hummus con Zanahoria / Guacamole con Doritos
- Jamon Iberico con picos (25gr. Persona)
- Dados de tortilla de patatas
- Pan con tomate

por persona 23,5€

### Aperitivo PREMIUM B2

- Montadito de jamón ibérico de bellota
- Croquetitas de cóctel (2 uni)
- Focaccia de escalivados con anchoa
- Dados de tortilla de patatas
- Pincho de melón con jamón de pato / Brocheta Caprese
- Taquitos de fuet y queso Edam
- Pan con tomate

por persona 24,5€

### Aperitivo PREMIUM B3

- Quiche lorraine de espinacas
- Tostadita con brie y nueces
- Daditos de calabacín rebozado
- Mini rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce
- Platito de ensalada de aguacate y atún
- Fingers de pescado con salsa tártara
- Agujas de manchego con Idiazábal
- Virutas de jamón ibérico
- Pan de coca con tomate
- Tartaleta de espinacas a la crema

por persona 34,5€

\*Precios con IVA incluido  
 \*Pedido mínimo x 25 personas  
 \*Se dispone de Opciones vegetarianas en todos los menús.

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 25 personas.

- 1 Camarero Cada 25 comensales.
- Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

\*Suplemento catering externo: 325€ + IVA

- Se incluye utensilios 100% reciclables
- Limpieza Adicional



\*Precios con IVA incluido

\*Pedido mínimo x 25 personas

\*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de más de 25 personas  
- Un camarero cada 25 comensales.  
Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

Suplemento catering externo: **325€ + IVA** Se incluye utensilios 100% reciclables Limpieza adicional

## MENÚS



### Menú 1 - Completo

- Pica Pica (chips, olivas, galletas saladas)
- Jamón ibérico con picos (Calidad Premium) (40g./persona)
- Surtido de queso con picos (Calidad Premium)
- Tortilla de patatas
- Pan con tomate
- Dados de Fuet (Calidad Premium)
- Guacamole con Doritos
- Hummus con palitos Zanahoria
- Croquetas Variadas (2 piezas)
- Dados de tarta Santiago
- Fruta del tiempo

por persona **39,5€**

### Menú 2 - Tapas

- Chupito de gazpacho
- Tabla de jamón de bellota (D.O. Guijuelo)
- Tortilla española (de patata)
- Coca de folgueros con pan de tomate
- Tabla variada de quesos (D.O. Idiazabal) y productos ibéricos
- Croquetas caseras
- Calamares a la andaluza
- Patatas bravas
- Coca con escalibada

por persona **42€**

### Menú 3 - Paella

- Pica Pica (Chips, olivas, galletas saladas)
- Ensaladas variadas (a escoger entre: verde, cesar o burrata)
- Fideuá o Paella (a escoger entre: marinera, pollo o verduras)
- Tarta de Santiago

por persona **48€**



## MENÚS PREMIUM

### Luvege 1

- Pincho de cherry y mozzarella fresca (2 uni)
- Chupito de gazpacho al estilo andaluz
- Surtido de tortillas: patatas, calabacín
- Montadito de espinacas a la crema con piñones
- Agujas de manchego con rosas de Tête de Moine
- Rebanadas con tomate
- Platito de ensalada de quinoa con aguacate y hortalizas
- Montadito de cremoso de queso fresco al eneldo
- Platito de capacho de pera con gorgonzola y nueces

#### Postres

- Mini brocheta de frutas de temporada

por persona 44,9€

### Luvege 2

- Pincho de huevo de codorniz (2 uni)
- Chupito de sopa fría de melón a la menta (2 uni)
- Tostadita con brie y nueces (2 uni)
- Platito de hummus de garbanzos
- Tartaleta de guacamole al limón (2 uni)
- Brochetita de tofu con sésamo y soja (2 uni)
- Platito de ensalada de lentejas con puerros confitados
- Focaccia con pimiento asado (2 uni)
- Montadito de champiñones con rulo de cabra gratinado

#### Postres

- Pincho de fruta de temporada (2uni.)

por persona 61,5€

\*Precios con IVA incluido

\*Pedido mínimo x 25 personas

\*Se dispone de Opciones vegetarianas en todos los menús.

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 25 personas.

- 1 Camarero Cada 25 comensales.
- Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

\*Suplemento catering externo: 325€ + IVA

- Se incluye utensilios 100% reciclables
- Limpieza Adicional



- \*Precios con IVA incluido
- \*Pedido mínimo x 25 personas
- \*Se dispone de Opciones vegetarianas en todos los menús.

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 25 personas.

- 1 Camarero Cada 25 comensales.
- Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

\*Suplemento catering externo: 325€ + IVA

- Se incluye utensilios 100% reciclables
- Limpieza Adicional



## MENÚS PREMIUM

### Lunch B3 TOP

#### Entrantes

- Virutas de jamón ibérico
- Agujas de manchecho con rosas de Tête de Moine
- Rebanadas con tomate
- Canapé de escalivada y anchoa
- Rollito de salmón ahumado
- Croquetitas de cóctel
- Surtido de tortillas (a escoger)
- Montadito de champiñones con rulo de cabra gratinado
- Montadito de chistorra con huevo frito de codorniz
- Tostadita con foie de pato caramelizado con manzana
- Piruleta de pollo marinado con cítricos
- Mini pepito de solomillo a la mostaza antigua

#### Postres

- Mini brocheta de frutas de temporada
- Hojaldre fino de manzana con frutos secos



por persona 58€



# BARBACOA A BORDO

## BBQ 1

### Entrantes:

- Ensalada de arroz
- Ensalada de pasta

### Barbacoa:

- Hamburguesa
- 2 pinchos de pollo
- Pan y salsas

### Postre:

- Bandeja de fruta cortada

por persona 38,30€

\*Precios con IVA incluido

## BBQ 2

### Entrantes:

- Mini quiches vegetales.
- Ensalada de arroz, ensalada de pasta, ensalada verde, ensalada de patata

### Barbacoa:

- Pincho de pollo
- Hamburguesa y butifarra
- Pan y salsas

### Postre:

- Bandeja de fruta cortada

por persona 48€

\*Pedido minimo x 25 personas

## BBQ 3

### Entrantes:

- Tortilla de patatas
- Mini quiches vegetales
- Aceitunas, Virutas de Jamón
- Ensalada de Pollo, Ensalada de Patata
- Ensalada de Cangrejo,

### Barbacoa:

- Pinchitos de pollo
- Pincho de butifarra, gambas y calamar
- Pan y salsas

### Postre:

- Bandeja de fruta cortada

por persona 66€

\*Se dispone de Opciones vegetarianas en todos los menús.

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 25 personas.

- 1 Camarero Cada 25 comensales.
- Coste: 180€ + IVA (Servicios hasta 4h.)

\*Suplemento catering externo: 325€ + IVA

- Se incluye utensilios 100% reciclables
- Limpieza Adicional.

