

\*Precios con IVA incluido (10%)  
\*Pedido mínimo x 10 personas  
\*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.

### OpenBar

Agua, refrescos, cerveza, vino, cava y sangría

2h - 15€ | 3h - 20€ | 4h - 25€

\*Precio por persona

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional



### Aperitivo 1

- Patatas Chips
- Olivas
- Galletas saladas
- Tapa de queso con uvas
- Tapa de fuet con regañás
- Gominolas

Incluido en el precio de venta

### Aperitivo 2

- Jamon Iberico con picos (25gr. Persona)
- Dados de tortilla de patatas
- Pan con tomate

por persona **12€**

### Opcional

Croquetas (2uni.) **2,5€ / pers**

Hummus con zanahoria **2,5€ / pers**

Guacamole con Nachos **2,5€ / pers**



### APERITIVOS PREMIUM



#### Aperitivo PREMIUM B1

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

por persona 23,5€

#### Aperitivo PREMIUM B2

- 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€

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional

\*Precios con IVA incluido (10%)

\*Pedido mínimo x 10 personas

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

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.  
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



### DESAYUNOS A BORDO



\*Precios con IVA incluido (10%)  
\*Pedido mínimo x 10 personas  
\*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.  
\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.  
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: 235€ + IVA

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional

#### Desayuno 1

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

por persona 9€

#### Desayuno 2

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

por persona 14€

#### Desayuno 3

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

por persona 18€



\*Precios con IVA incluido

\*Pedido mínimo x 10 personas

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

\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.

Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA** Se incluye utensilios 100% reciclables Limpieza adicional

## MENÚS



### Menú 1 - Completo

- Pica Pica (patatas chips, olivas, galletas saladas)
- Jamón ibérico con picos (Calidad Premium)
- Surtido de queso con picos (Calidad Premium)
- Tortilla de patatas
- Pan con tomate
- Dados de Fuet (Calidad Premium)
- Guacamole con palitos de 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 folgueroles con pan de tomate
- Tabla variada de quesos (D.O. Idiazábal) y productos ibéricos
- Croquetas caseras
- Calamares a la andaluza
- Patatas bravas
- Coca con escalibada

por persona **42€**

### Menú 3 - Paella

- Pica Pica (patatas 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

### Menú 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€

### Menú 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 10 personas  
\*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.  
\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.  
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional



\*Precios con IVA incluido  
\*Pedido mínimo x 10 personas  
\*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.  
\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.  
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional



## MENÚS PREMIUM

### Menú 3

#### Entrantes

- Virutas de jamón ibérico
- Agujas de manchego 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 fruta de temporada
- Hojaldre fino de manzana con frutos secos



por persona **58€**



## MENÚ PIZZA

tamaño mediano\*

### 1. Pizza Marguerita

Salsa de tomate, ajo, oregano, albahaca, aceite

### 2. Pizza 4 Formaggi

Fiodilatte, provola, gorgonzola, ricotta, parmesano, albahaca, aceite

### 3. Pizza 4 Stagioni

Salsa de tomate, Queso fiordilatte, jamón, champiñones, parmesano, albahaca, aceite

### 4. Pizza Prosciutto

Salsa de tomate, Queso fiordilatte, Jamon, champiñones, parmesano albahaca, aceite de oliva

### 5. Pizza Vegetariana

Salsa de tomate, berenjenas, calabacines, champiñones, pimientos, albahaca, aceite

### 6. Pizza Diavola (Picante)

Salsa de tomate, Queso fiordilatte, salami picante, albahaca, aceite

por unidad 18€

\*Precios con IVA incluido  
\*Pedido mínimo x 10 personas  
\*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.  
\*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.  
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional

