



# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





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





# CATAMARANES CAT BLUE-30 y 35

## BARCELONA – PORT OLIMPIC

### TARIFAS EN EXCLUSIVA 2026

	CAT-30 máx.30 pax	CAT-35 máx.35 pax
2 horas	72 €/persona	81 €/persona
3 horas	100 €/persona	109 €/persona
4 horas	127 €/persona	136 €/persona

+ 21% IVA

#### El precio incluye:

- Alquiler en exclusiva
- Amarre en Port Olimpic de Barcelona
- Patrón y Marinero
- Combustible
- Limpieza
- Seguro.
- WI-FI, Bluetooth
- Spotify Premium

#### También incluye:

- Agua, refrescos y cerveza (2 por persona)
- 2 Botellas de Cava
- 2 Botellas de vino blanco
- Selección de snacks: jamón, fuet, queso, patatas, aceitunas, frutos secos, galletas saladas, magdalenas) y fruta fresca.

#### Juguetes Incluidos:

- Máscara de Snorkel
- Paddle surf (1 SUP)





# Opciones de Catering

**CATAMARAN CAT BLUE-30**  
BARCELONA – PORT OLIMPIC

## MENÚ 1

Tortilla de patatas  
Mini Burguer con queso Cheddar y cebolla crujiente  
Patatas Bravas con alioli  
Montadito de Jamón Serrano y tomate  
Brochetas de mozzarella y tomate cherry  
Montadito de hummus de pimiento rojo y aceitunas  
Brocheta de pollo empanado con limón

**Precio: 19€ + 10% IVA por persona**

## MENÚ 3

### CANAPÉS:

Croquetas de setas y trufa  
Sandwich de jamón york y queso Camembert  
Tartaleta de salmón ahumado con crema de queso y eneldo  
Mini burger con queso Cheddar, mayonesa y cebolla crujiente  
Mini empanadillas de atún y tomate

### PLATO PRINCIPAL FRÍO:

Ensalada de pasta con pesto de albahaca, tomate cherry y mozzarella

### POSTRE:

Cheesecake con coulis de frutos rojos y menta

**Precio: 38,50€ + 10% IVA por persona**

## MENÚ 2

Tortilla de patatas  
Mini Burguer con queso Cheddar y cebolla crujiente.  
Patatas Bravas con alioli  
Empanada de atún con tomate  
Montadito de Jamón Serrano, queso brie y rúcula  
Montadito de guacamole y tomate cherry  
Mini Frankfurt con fondue de queso y cebolla crujiente  
Nugget de salmón con salsa rosa sobre cama de lechuga

**Precio: 27,50 € + 10% IVA por persona**

## MENÚ VEGGIE

### CANAPÉS:

Hummus con crudités de verduras  
Tartaleta de crema de queso, tomate cherry confitado y albahaca  
Mini burger veggie con queso Cheddar, mayo y cebolla crujiente  
Montadito de guacamole y queso  
Croqueta de espinaca con fondue de queso Camembert

### PLATO PRINCIPAL FRÍO:

Ensalada de pasta con pesto de albahaca, tomate cherry y mozzarella

### POSTRE:

Cheesecake con coulis de frutos rojos y menta

**Precio: 42 € + 10% IVA por persona**



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





## MENÚ 4 INSPIRACIÓN ESPAÑOLA

### CANAPÉS:

Pan con tomate  
Brocheta de gambas rebozado con alioli de pimentón  
Tortilla de patatas y cebolla  
Chupito de gazpacho

### TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS:

Jamón ibérico, chorizo, lomo, queso manchego y queso fresco acompañado de aceitunas y fruta seca

### PLATO PRINCIPAL FRÍO (A ESCOGER ENTRE PULPO O BACALAO):

Ensalada de pulpo/bacalao con patatas, pimiento, naranja, aceitunas negras y cebolla roja

### POSTRE:

Crema catalana caramelizada

**Precio: 48,50€ + 10% IVA por persona**

## MENÚ 5

### CANAPÉS GOURMET:

Nigiri de salmón marinado en remolacha y lima con salsa de soja y cítricos  
Mini burger de ternera con espinaca, foie gras y cebolla caramelizada  
Croquetas de setas y trufa con alio de ajo negro  
Cucharita de pulpo a la brasa en veluté de patatas y aceite emulsionado de pimentón

### PLATOS PRINCIPALES FRÍOS:

Carpaccio de ternera marinado, queso ricotta, vinagre balsámico de modena y cherry confitados  
Pasta fría de gambón, tomates confitados y rúcula con vinagreta cítrica de albahaca

### SELECCIÓN DE FRUTAS:

Bandeja de frutas exóticas (sandía, piña, mango, maracuyá, fresas y uvas)

### POSTRE:

Cheesecake con coulis de maracuyá y frambuesas frescas

**Precio: 60,50 € + 10% IVA por persona**





# Extras a Bordo

**CATAMARAN CAT BLUE-30**  
BARCELONA – PORT OLIMPIC



## CATA DE JAMÓN IBÉRICO (incluye jamón y maestro cortador)

Paletilla +350 €

Jamón ibérico +500 €

Añade a tu salida una cata de jamón, la combinación perfecta para tu salida.



## DJ A BORDO (incluye DJ y equipo de sonido)

2h +320 €

3h +390 €

4h +460 €

Disfruta de la mejor música mientras navegas con nuestro catamarán.



## REPORTAJE DE FOTOS Y/O VÍDEOS (incluye profesional)

2h +250 €

3h +350 €

4h +450 €

Relájate navegando mientras un profesional fotográfico saca las mejores tomas de ti y de los tuyos.



## CATERING A BORDO

A partir de 19 € por persona



## OPEN BAR

2h +15 €/p

3h +20 €/p

4h +25 €/p

5h +30 €/p

No te preocupes del límite de bebidas ofrecidas a bordo.



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

