



BAR Y CATERING 2024

PRECIOS DE BEBIDA A BORDO (IVA incluido)	UNIDAD		PACK	
	CONTENIDO	PRECIO	CONTENIDO	PRECIO
Refrescos (coca-cola, fanta, tónica, zumos)	vaso	1.50 €	12 vasos	15 €
Cerveza / Tinto de verano	vaso	2 €	12 vasos	20 €
Vino (blanco, tinto, rosado)	copa	3 €		
Cava	copa	4 €		
Sangría casera	copa	6 €	10 copas	55 €
Copas (Gin Tonic, Cuba libre, Vodka, ...)	copa	6 €	10 copas	55 €
Mojitos (menta, maracuyá)	copa	7 €	10 copas	65 €
Refrescos (coca-cola, fanta, tónica, zumos)	botella 2L	4 €	6 botellas 2L	20 €
Tinto de verano	botella 1.5L	6 €	6 botellas 1.5L	30 €
Vino (blanco, tinto, rosado)	botella	12 €	6 botellas	64 €
Cava	botella	15 €	6 botellas	80 €
Champagne Francés	botella	40 €	6 botellas	200 €
Pack Grupos*: elige un número de bebidas por persona (refrescos, cerveza, tinto de verano)	bebida	2 €		

* El cliente compra un número de bebidas / pers. El día de la excursión se entregará una ficha por cada bebida elegida, para canjear a bordo durante el paseo.

* El grupo puede elegir sus marcas de bebidas, con un costo adicional de 50€ por gestión, más el precio del producto.





BAR Y CATERING 2024

MENÚ CATERING (IVA incluido)	PRECIO / PERS
Paella a bordo*: ensalada mixta, paella de pollo, de pescados o vegetariano, frutas frescas, y café. Pan y alioli	25 €
Paella en Tabarca*: ensalada mixta, frituras, paella de pollo, de mariscos o vegetariano, una bebida, postre. Pan, tomate y alioli	35 €
Tapas clásicas: ensaladilla rusa, tortilla de patatas, boquerones, saladitos variados, crudités de verdura con salsa, ensalada mixta, empanadillas variadas, quiche de jamón o espinacas, canapés, brazos de jamón york, mariscos o roquefort, quesos y uva, pizzas margarita, de atún o cuatro quesos, sobrasada, fuet, chorizo.	Aprox. 5 tapas / pers: 15 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 20 €
Tapas gourmet: ensaladilla rusa, hojaldritos variados, salpicón de mariscos, dip de guacamole y pico de gallo, tabla de embutidos con frutos secos, hummus con crudités, chupito de gazpacho con croutons, brocheta caprese con pesto verde, tortilla de verduras, tabla de queso con frutas, picos y mermelada, pastel salado de pollo y champiñones, surtido de cocas saladas, mix de mini sandwiches y bocaditos salados.	Aprox. 5 tapas / pers: 20 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 30 €
Desayuno: zum de naranja, bollería, pan, mermelada, jamón y queso, frutas frescas, té o café	10 €
Snacks: pizzas, patatas fritas chips, olivas y frutos secos	6 €
Merienda: batidos de chocolate, fresa o vainilla, magdalenas, bizcochos, mini brocheta de frutas, chuches	10 €
Pastel Personalizado: a partir de 10 personas	A partir de 40€ / pastel
Menús Temáticos: couscous mediterráneo, Barra de Pizzas, Carne o Pescado al horno con su gratin Dauphinois, comida China, Mexicana, Japonesa (sushi), Italiana y también Menú Vegetariano ...	Consultarnos

* Posibilidad de cambiar la paella por otros arroces: caldero, fideuá, ...

