



BAR Y CATERING 2026

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 €
Tinto de verano	botella 1.5L	6 €	6 botellas 1.5L	30 €
Copas (Gin Tonic, Cuba libre, Vodka, ...)	copa	6 €	10 copas	55 €
Cócteles (Mojito, Piña Colada, Aperol Spritz, ...)	copa	8 €	10 copas	72 €
Vino (blanco, tinto, rosado)	botella	12 €	6 botellas	64 €
Cava	botella	16 €	6 botellas	85 €
Champagne Henri de Verlainé	botella	45 €	6 botellas	240 €
Champagne G.H Mumm	botella	60 €	6 botellas	320 €
Pack Grupos*: elige un número de bebidas por persona (refrescos, cerveza o 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.

* No se hará reembolso de bebidas compradas y no consumidas.

* Por seguridad a bordo, no ofrecemos barra libre.

* Si el cliente no contrata los servicios de bar y catering a bordo, y quiere traer sus bebidas y comida, un coste de "Uso de instalaciones del barco " tendrá que ser facturado por un importe de 235,00€ (iva incluido)





BAR Y CATERING

2026

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 Isla Tabarca: ensalada mixta, frituras, paella de pollo, de mariscos o vegetariano, una bebida, postre. Pan, tomate y alioli	35 €
Tapas clásicas: Patatas chips artesanas. Tabla de longaniza clásica en rodajas con regañas. Vasito de ensalada campera. Vasito de hummus con crudités. Mini pizza de jamón y queso y mini pizza BBQ. Variado de mini mallas de sobrasada y emmental, mixtas y espinacas. Mini flautín de olivas con jamón serrano y tomate. Navette de salmón ahumado, queso crema y guacamole. Mini burger de ternera con salsa de queso y pepinillos. Brownie de chocolate.	Aprox. 5 tapas / pers: 15 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 20 €
Tapas gourmet: Patatas chips artesanas. Tabla embutidos de Pinoso decorada. Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo con almendritas fritas. Vasito de gazpacho. Mini coca de mollitas con sardina ahumada y pico de gallo. Mini coca amb tonyina. Vasito de ensalada murciana. Mini croissant vegetal clásico con pavo braseado. Brioche de solomillo con cebolla caramelizada, queso de cabra y PX. Pastelitos variados. Mini bol de fruta de temporada.	Aprox. 5 tapas / pers: 20 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 30 €
Tapas sin gluten: Patatas chips artesanas. Tabla de longaniza clásica en rodajas. Vasito de gazpacho. Vasito de ensalada campera. Vasito de hummus con crudités. Mini pizza. Montadito con jamón serrano y tomate. Montadito de salmón ahumado, queso crema y guacamole. Mini burger de ternera con salsa de queso y pepinillos. Brownie de chocolate.	Aprox. 5 tapas / pers: 20 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 30 €
Tapas vegetarianas: Patatas chips artesanas. Vasito de gazpacho. Mini coca de mollitas con pico de gallo. Mini coca de verduras. Vasito de hummus con crudités. Vasito de tabule con verduritas y pasas. Vasito de ensalada campera sin atún. Navette de queso crema y guacamole. Bolita crujiente de salmorejo. Mini bol de fruta de temporada.	Aprox. 5 tapas / pers: 20 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 30 €
Picoteo alicantino: tosta de pan con tomate y ali-oli, bandeja de embutidos y mini coca amb tonyina	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 €
Menús Temáticos: desayuno a bordo, couscous mediterráneo, Barra de Pizzas, Carne o Pescado al horno con su gratin Dauphinois, comida China, Mexicana, Japonesa (sushi), Italiana ...	Consultarnos

- No disponemos de barbacoa a bordo.
- Notifíquenos sobre alergias y solicitudes especiales al menos una semana antes del Evento.

