



BAR Y CATERING

2025

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 Verlaine	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.





BAR Y CATERING

2025

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, bandeja de embutido y queso manchego (salchichón, chorizo, fuet y queso acompañado de panecillos), mini coca de pisto con atún y aceitunas negras, vasito de ensaladilla rusa con pico campero, mini croissant vegetal de pavo braseado con mayonesa de curry, pizza vegetal con jamón y salsa barbacoa, flautín de olivas con tortilla española, pimiento verde frito y confitura de tomate, canapé de sobrasada, cebolla caramelizada y huevo de codorniz, mini sándwich de crema donostiarra y huevas de lúpulo, vasito de profiteroles de nata con chocolate	Aprox. 5 tapas / pers: 15 €
	Aprox. 10 tapas / pers: 20 €
Tapas gourmet: (*) bandeja de embutidos de pinoso y quesos variados, vasito de ensaladilla rusa con pico campero, mini croissant de atún, piquillo y mayonesa, mini pizza vegetal de jamón con barbacoa, pita de pollo asado con mayonesa de curry y rúcula, navette de salmón ahumado, crema queso y guacamole, canapé de sobrasada, cebolla caramelizada y huevo de codorniz, canapé de crema donostiarra y huevas de lúpulo, flautín de olivas con tortilla española, pimiento verde frito y confitura de tomate, vasito de brownie con chocolate y nueces.	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.

(*) Opción tapas sin gluten: Degustación de embutidos y quesos, mini vasito de ensaladilla rusa, mini tosta con crema donostiarra, taquito de tortilla española con confitura de tomate, mini croissant vegetal de atún y huevo, mini pizza sin Gluten, mini sandwich de pollo asado con mayonesa de curry y rúcula, mini sándwich de salmón ahumado, con crema queso y guacamole, canapé de sobrasada, cebolla caramelizada y huevo de codorniz, brownie de chocolate

(*) Opción tapas vegetarianas: Mini ensalada de la huerta, coca de verduras, mini vasito de hummus con crudité, mini croissant vegetal, pan de aceituna con tortilla española con pimientos verdes fritos y confitura de tomate, gyoza de verduras, croqueta cremosa de boletus, mini burger vegana, brownie de chocolate

