



grupo marport

DONDE EL MEDITERRÁNEO SE SIENTE, SE SABOREA Y SE VIVE

A solo unos metros del mar...

Un rincón costero en el paseo de Palmanova, donde la cocina más innovadora se fusiona con elementos tradicionales y los ingredientes locales de la más alta calidad. Estratégicamente situado junto al mar, nuestro beach club ofrece una experiencia gastronómica que mezcla a la perfección la autenticidad del entorno con un toque de contemporaneidad. Palmanova, con su encanto playero y su historia arraigada, sirve como escenario idóneo para este santuario culinario, que captura la esencia de la Mallorca auténtica mientras abraza la frescura y la modernidad.

Terraza exterior con aforo para 60 comensales sentados.



MENÚ A COMPARTIR

(20 A 60 PAX.)

1 plato cada 4 personas

Pan, alioli y aceitunas

Gazpacho (individual)

Ensalada de tomate y burrata

Gyozas de pollo o verduras con salsa teriyaki

Anillas de calamar con mayonesa de lima

Alitas de pollo crujientes con salsa BBQ

Pasta fresca con champiñones y salsa tartufo

Fruta de temporada o Selección de mini tartas

55€/p.p.iva incl/2,5hs de servicio

Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación

MENÚ DE 3 PLATOS

(20 A 35 PAX.)

Entrantes a compartir:

Pan, alioli y aceitunas

Ensalada César

Flor de alcachofas con aceite de trufa y parmesano

Langostinos crujientes con salsa sweet chilly

Plato principal a elegir entre:

Poke vegetal con edamame, alga wakame, cebolla encurtida y aguacate

o

Pulpo al grill con patata chafada y pimentón

o

Hamburguesa de ternera con queso cheddar, bacon y huevo

Postre a elegir:

Tarta de zanahoria o Fruta de temporada

50€/p.p.iva incl/2hs de servicio

Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación

BEBIDAS

Nº1

Sngría de vino blanco o tinto

Cerveza, refrescos, agua

Café & Té

20€/p.p.iva incl.

15€/p.p. cada hora extra

Nº2

Vino blanco

Clamor, Albariño, Chardonnay,

Sauvignon Blanc

D.O. Costers del Segre

Vino rosado

KM 1, Callet

Vi de la Terra Mallorca

Vino tinto

El tractorista, Tempranillo

D.O. Ca Rioja

Cerveza, refrescos, agua

Café & Té

30€/p.p.iva incl.

15€/p.p. cada hora extra

Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación

IVA incluido. Cada paquete de bebidas incluye 1 botella de vino cada 2 personas. Los paquetes de bebidas son válidos durante el mismo tiempo que la comida seleccionada.

La oferta de vinos puede variar durante la temporada debido al stock de bodegas.

BEBIDAS

Nº3 Open Bar

Vino blanco/rosado/tinto

Cerveza, refrescos, agua, café & té

Combinados estándar (ron, ginebra, vodka)

Caipiriña, Hugo & Aperol Spritz

40€/p.p.iva incl./min. 2hs de servicio

15€/p.p. hora extra de servicio

*1 botella de vino cada 2 personas. Los paquetes de bebidas son válidos durante el mismo tiempo que la comida seleccionada. La oferta de vinos puede variar durante la temporada debido al stock de bodegas.

CONDICIONES

CONDICIONES DE PAGO

En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:

- 50% del valor total del pedido a la confirmación de este.
- 50% del valor total del pedido 20 días antes de la llegada.
- Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.
- Una vez hecha la reserva, el 20% de esta, irá a fondo perdido.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

En caso de cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:

En caso de cancelación efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto del derecho de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa de reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio. En caso de cancelaciones efectuadas entre 7 y 3 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

Cancelaciones de 3 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalizar el servicio.

CONDICIONES DE COMENSALES

En caso de reducción del número de asistentes en más de 5 personas entre 7 y 5 días antes, se facturará en concepto del derecho de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

Cancelaciones de 5 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

Todos nuestros presupuestos contemplan la decoración y mobiliario del restaurante. Si usted desea otro mobiliario o decoración, el coste del alquiler, quitar parte o la totalidad de este, irá a cargo suyo.