



**cala
Gran**
beach club

grupo marport

UN BEACH CLUB DONDE EL MEDITERRÁNEO COBRA VIDA

En uno de los rincones más bellos de la costa de Cala D'or se encuentra Cala Gran, una playa de aguas turquesas y arena blanca que envuelve nuestros espacios en calma, luz y frescura.

Aquí, a pie de playa, hemos creado el Beach Club de Cala Gran, un lugar donde cada detalle invita a desconectar y disfrutar.

Nuestra propuesta gastronómica se basa en productos frescos de temporada, seleccionados con cuidado para ofrecer platos que celebran los sabores del Mediterráneo con un toque actual.

Aquí vienes a vivir el verano desde otro lugar.

Capacidad - hasta 90 personas sentadas
y 100 personas de pie



FINGER-FOOD

(SOLO EN EXCLUSIVA, MÁXIMO 100 PAX.)

Gazpacho clásico

Anillas de calamar

Dátiles con bacon y almendra

Gyozas veganas de verduras

Croquetas de sepia

Patatas bravas

Boquerones fritos

Selección de mini tartas

45€/p.p. iva incl.

2hs de servicio

MENÚ A COMPARTIR

1 PLATO CADA 4 PERSONAS (10 A 60 PAX.)

Pan, alioli, aceitunas

Gazpacho clásico (individual)

Ensalada de tomate, burrata y albahaca fresca

Tartar de salmón

Espárragos trigueros fritos con salsa teriyaki

Brochetas de pollo al estilo asiático

Pan bao con cangrejo concha blanda 1p.p.

Mejillones a la plancha

Variado de postres

55€/p.p. iva incl.

2,5hs de servicio

MENÚ A ELEGIR

(25 A 90 PAX.)

Entrantes a compartir:

Pan, alioli, aceitunas

Tataki de atún

Ensalada con queso de cabra

Ceviche de corvina peruano

Plato principal a elegir entre:

Nuestro poke vegetariano de arroz con aguacate, pepino, cebolla roja y tomate cherry

Secreto ibérico con mini ensalada verde

Lubina a la plancha con patatas de s'Horta

Hamburguesa de ternera Cala Gran con pan negro, huevo frito, queso, aguacate, lechuga, cebolla, tomate y pepino

Postre a elegir entre:

Tarta artesana de queso

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Plato de fruta fresca

55€/p.p. iva incl.

2,5hs de servicio

La selección de platos debe comunicarse con mínimo 15 días de antelación

MENÚ PAELLA

(25 A 100 PAX.)

Entrantes a compartir: (1 plato entre 4 personas)

Pan, dip & aceitunas

Tabla de charcutería ibérica y queso mahonés

Ensalada de tomate, burrata y albahaca fresca

Pimientos de Padrón

Croquetas de Sepia en su tinta

Paella a elegir:

Paella vegetariana con verduras Km.0

Paella de secreto ibérico

Postres a elegir:

Variado de tartas caseras

Fruta fresca de temporada

65€/p.p.iva incl.

2hs de servicio

La selección de platos debe comunicarse
con mínimo 15 días de antelación

BEBIDAS

Paquete N°1

- Sangría de vino blanco o tinto
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café & Té

20€/p.p. iva incl.

Paquete N°2

- Vinos de la casa: blanco, rosado y tinto
- Sangría de vino blanco o tinto
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café & Té

28€/p.p. iva incl.

Barra libre

- Vinos de la casa: blanco, rosado y tinto
- Sangría de vino blanco o tinto
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Café & Té
- + combinados estándar
- + Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

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

15€/p.p. iva incl/hora extra de servicio

***Cada paquete 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.

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 costo 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 7y5 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.