



na | Petra  
GASTROBAR

na Betra

café



La filosofía de Na Petra se ve reflejada en nuestra carta, que está pensada para ser compartida. En este dossier descubrirás una cocina basada en la producción local con la que creamos platos muy elaborados.

Nos caracteriza la frescura, el paisaje y el estilo de vida que ofrecemos al cliente.

Posee dos ambientes diferenciados: el primero la terraza sobre el mar y bajo el sol. El segundo una terraza interior compartiendo zona chill out, barra de copas o mesas para el disfrute de todos.

Siempre pensado para compartir.

## Capacidades

Na Petra cuenta con 4 espacios diferentes que nos proporciona una gran flexibilidad para adaptar la distribución a las necesidades de su evento.

También contamos con nuestro cóctel bar, una zona de sofás ideal para reuniones más informales.

**Terraza Outdoor: 60 PAX sentados**  
**Sala Indoor: 60 PAX sentados**  
**Chill Out Indoor: 120 PAX de pie**

\*Los eventos realizados de junio a septiembre, se harán solo en el interior del restaurante



# FINGERFOOD

de 50 a 120 pers.

Gazpacho clásico

Gyozas de langostinos

Croquetas caseras de jamón

Patatas bravas de s'Horta

Gambas en pasta brik con sus salsas

Alitas de pollo agridulce y Pedro Ximénez

Selección de mini tartas

50€/P.P

iva incl / 2h de servicio

# PARA COMPARTIR

Un plato a compartir entre cuatro  
de 10 a 50 pers.

Gazpacho (individual)

Ensalada de lechuga de temporada con fruta tropical

Jamón ibérico con pan cristal, tomate ramallet y AOVE

Carpaccio de black angus con crema casera de parmesano y mayonesa de pimientos rojos y amarillos

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y cebolla encurtida

Patatas bravas de s' Horta

Costilla de cerdo a baja temperatura acompañada de patató y tomate cherry

Selección de postres

**60€/P.P**

iva incl / 2,5h de servicio

# BEBIDAS

## Paquete N°3

Barra libre

Vinos de la casa blanco, rosado  
y tinto

Sangría de vino blanco o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

+ combinados estándar (vodka,  
ginebra, ron, whisky)

+ Mojito, Caipirinha & Aperol Spritz

## Paquete N°2

### Paquete N°1

Sangría de vino blanco  
o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

Vinos de la casa  
blanco, rosado y tinto

Sangría de vino blanco  
o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

**25€/p.p.iva incl.**

**30€/p.p.iva incl.**

**40€/p.p.iva incl./mín.2hs 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.

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

## **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 PARA LOS 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.

## **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.

ma Petra





Las experiencias son el mejor regalo que te pueden hacer; son las que permanecen en nuestro recuerdo para siempre.  
Na Petra Gastrobar es precisamente para eso, para vivir.