BOCOI

portocolom

DOSSIER DE EVENTOS

BOCOI - 2026

BOCOI PORTOCOLOM

En el corazón de Portocolom, junto al mar y en un espacio cargado de historia, se encuentra Bocoi, un restaurante que combina la esencia de Mallorca con una mirada contemporánea. Ubicado en el antiguo almacén de vinos del puerto, donde antaño se guardaban los grandes toneles —los "bocois"—, hoy renace como un lugar único que respira tradición y modernidad a partes iguales.

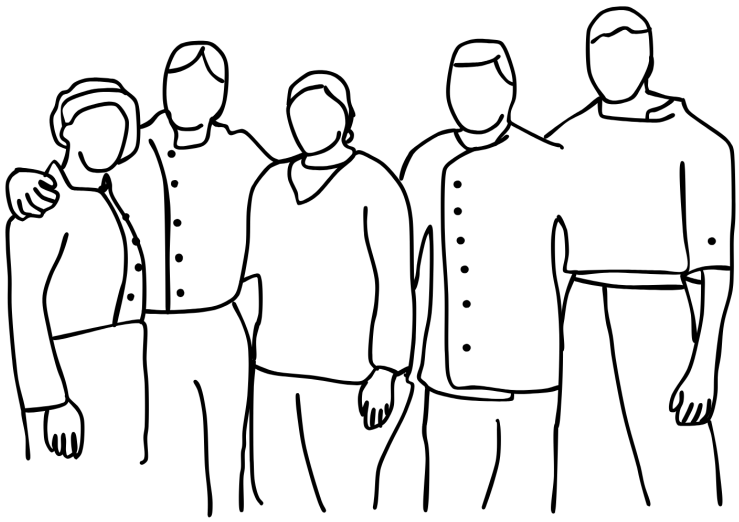
Desde nuestros inicios, hemos apostado por los productos frescos y de proximidad: pescados que llegan cada día de la lonja, verduras de s'Horta, carnes y vinos de la tierra. Nuestra cocina se inspira en la tradición mediterránea y mallorquina, pero siempre con un toque actual que aporta frescura y personalidad a cada plato.

Pero Bocoi no es solo gastronomía. Es también un ambiente, una atmósfera. Entre muros de marés, madera y piedra recuperada, con una luz cálida y acogedora, el tiempo parece detenerse. Aquí, cada comida se transforma en un momento especial, cada sobremesa en un recuerdo.

Bocoi es el lugar ideal para celebraciones, encuentros o simplemente para dejarse llevar por la magia de Portocolom. Más que un restaurante, es una experiencia que conecta con la historia del lugar, con el mar que nos rodea y con el placer de compartir.

Grupos a partir de 20 pax.

Capacidades del espacio:
Sentados: hasta 70 personas
De pie, tipo cóctel: hasta 100 personas



FINGER FOOD
De 20 a 100 pax.

Gazpacho clásico

***

Nuestra coca de trampó mallorquina

***

Gambas en pasta brick con salsa de sobrasada

***

Tosta de foie con jamón ibérico

***

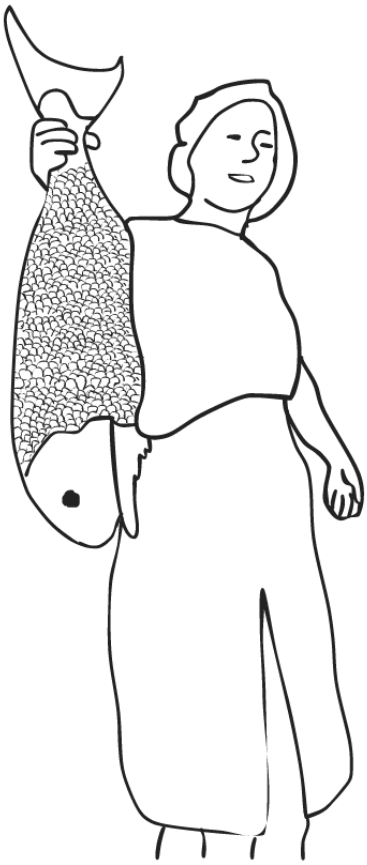
Piparras tempurizadas con mayonesa de curry

***

Croquetas de jamón

***

Selección de mini tartas



2hs de servicio

MENÚ PARA COMPARTIR

De 10 a 60 pax.

Pan, dip y aceitunas

***

Plato de jamón ibérico

***

Ensalada de escalivada con bacalao confitado y habitas

***

Carpaccio de vieiras con shichimi y alga wakame

***

Huevos rotos con alcachofas, parmesano y un toque de trufa

***

Pulpo en tempura con crema de patata de s'Horta y sobrasada

***

Surtido de postres caseros

2,5hs de servicio

MENÚ 3 O 4 PLATOS
De 25 a 70 pax.

Entrante a compartir:

Gazpacho clásico

***

Huevos rotos con alcachofas fritas y trufa

***

Berenjena asada con frutos secos sobre hummus de alubias y alcachofas

***

Carpaccio de vieiras con shichimi y alga wakame

Plato principal a elegir:

Calamar a la plancha con tostadas de pan cristal y escalivada

o

Bacalao gratinado con alioli y sobrasada con patatas al horno

o

Pluma Ibérica con patatas fritas de s´Horta y mini ensalada mixta

o

Solomillo de ternera con base de frutos rojos, reducción
de Pedro Ximénez y gratin de patata

o

Pasta con salsa gorgonzola y peras caramelizadas

Postre a elegir:

Tarta de chocolate con flor de sal y helado de caramelo

o

Tartaleta de higos con helado de queso de cabra

o

Sorbete de limón

3 platos:
2hs de servicio

4 platos:
2,5hs de servicio

Las elecciones deben confirmarse con al menos 14 días de antelación.

BEBIDAS

PACK NO.1

Sangría de cava o tinto
***
Cerveza
***
Refrescos

Agua
***
Café & Té

PACK NO.2

Vinos de la casa
(blanco, rosado y tinto)
***
Sangría de cava o tinto
***
Cerveza
***
Refrescos

Agua
***
Café & Té

PACK NO.3 | BARRA LIBRE

Vinos de la casa
(blanco, rosado y tinto)
***
Sangría de cava o tinto
***
Cerveza
***
Refrescos
***
Agua

Café & Té
***
Combinados estándar
***
Mojito, Caipiriña & Aperol Sprit

*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 bajo los siguientes términos:
- 50% del valor total del pedido al confirmar la reserva.
- 50% del valor total del pedido una semana antes de la llegada del grupo.
- 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% del importe de la misma se considerará no reembolsable.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

En caso de cancelación total del grupo o de puntos específicos del programa:
- Si la cancelación se realiza entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes, se facturará un 50% del valor de las prestaciones reservadas y, en su caso, los pagos realizados a las empresas que prestan los servicios.
- Si la cancelación se realiza entre 6 y 3 días antes de la llegada de los clientes, se facturará un 75% del valor de las prestaciones reservadas.
- Las cancelaciones de 2 a 7 días antes del evento se facturarán al 100%.
- El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalización del servicio.

CONDICIONES DE COMENSALES

Los grupos deberán ser de al menos 25 comensales. En caso de reducción de más de 5 personas en el número de asistentes entre 7 y 5 días antes del evento, el día anterior o el mismo día del evento, se facturará el 75% del valor de las prestaciones reservadas en concepto de derecho de cancelación. Las cancelaciones de 7 días o el mismo día del evento se cobrarán al 100%.

Todos nuestros presupuestos incluyen la decoración y el mobiliario del restaurante. Si desea otro tipo de mobiliario o decoración, el coste del alquiler o la eliminación de parte o la totalidad de estos elementos correrá a su cargo.