

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 Bocoï, 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 Bocoï 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.

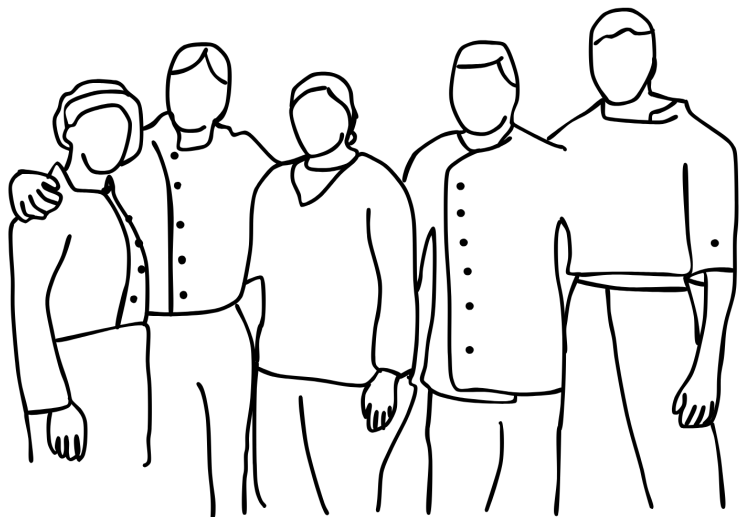
Bocoï es el lugar ideal para celebraciones, encuentros o simplemente para dejarse llevar por la magia de Portocolom. Más que un restaurante, es una experiencia que conecta con la historia del lugar, con el mar que nos rodea y con el placer de compartir.

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

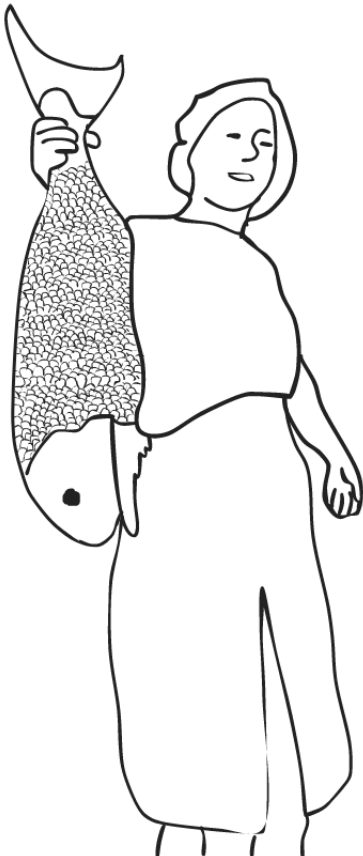
Gambas en pasta brick con salsa de sobrasada

Tosta de foie con jamón ibérico

Piparras tempurizadas con mayonesa de curry

Croquetas de jamón

Selección de mini tartas



40,00€/p.p.
IVA incluido · 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



45,00€/p.p.

IVA incluido · 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: 45,00€/p.p.
IVA incluido · 2hs de servicio

4 platos: 55,00€/p.p.
IVA incluido · 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

20€/p.p. IVA incl.

PACK NO.2

Vinos de la casa

(blanco, rosado y tinto)

Sangría de cava o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

30€/p.p. IVA incl.

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

**40€/p.p. IVA incl. 2hs de servicio
15€ p.p. cada hora extra**

*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.