



cala
Gran
beach club

DOSSIER DE EVENTOS

CALA GRAN - 2026

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 150 personas de pie**



FINGER-FOOD

(MÁXIMO 150 PAX.)

Gazpacho clásico - 1p.p.

Anillas de calamar - 3p.p.

Brochetas de pollo al estilo thai - 2p.p.

Gyozas veganas de verduras - 2p.p.

Croquetas caseras de pollo y boletus - 2p.p.

Pan de cristal con foie, queso de cabra
y manzana caramelizada - 2p.p.

Boquerones fritos

Selección de mini tartas

40€/p.p. IVA incl.

2hs de servicio

MENÚ A COMPARTIR

(10 A 60 PAX.)

1 PLATO CADA 4 PERSONAS

Pan, alioli, aceitunas

Gazpacho clásico - 1p.p.

Ensalada de tomate, burrata y albahaca fresca

Tartar de salmón

Espárragos trigueros fritos con salsa teriyaki

Brochetas de pollo al estilo asiático

Tagliatelle con queso gorgonzola y pera caramelizada

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

o

Secreto ibérico con patatas de s`Horta

o

Filete de lubina a la plancha con mini ensalada verde

o

Doble Black Smash Burger

(carne de ternera, pan negro, queso cheddar, bacon crujiente,
huevo, cebolla caramelizada, aguacate y mayo chipotle)

Postre a elegir entre:

Tarta artesana de queso

o

Tarta de zanahoria de Can "Toni Mel"

o

Plato de fruta fresca

50€/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 caseras de pollo y boletus

Paella a elegir:

Paella vegetariana con verduras Km.0

o

Paella de secreto ibérico

o

Paella de marisco

Postres a elegir:

Variado de tartas caseras

o

Fruta fresca de temporada

Bebidas:

Sangría blanca o tinta

Agua, refrescos, cervezas y café

80€/p.p. VAT incl.

3hs de servicio

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

BEBIDAS

Pack N°1

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

20€/p.p. IVA incl.

Pack N°2

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

25€/p.p. IVA incl.

Pack 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
- + Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

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

12€/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 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.