

# na|Petra

GASTROBAR

DOSSIER DE EVENTOS

NA PETRA - 2026



# NA PETRA

La filosofía de Na Petra se ve reflejada en nuestra carta, que está pensada para ser compartida. En ella 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. Na Petra Gastrobar sugiere además unos cócteles diseñados por nuestro barman que podrás tomar a cualquier hora del día en un agradable entorno.

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. Nuestro gastrobar está dirigido tanto a familias, como a parejas o grupos de amigos que quieran la fusión de productos naturales típicos de las islas con algunas pinceladas nacionales e internacionales.

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. En nuestra carta encontrarás pequeñas creaciones donde conocerás una cocina auténtica, innovadora y al alcance de todos. 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**

**Sala Indoor: 12 PAX**

**Chill Out Indoor: 80 PAX**

# FINGERFOOD I

Copa de cava de bienvenida

\* \* \*

Pan, alioli y mantequilla de trufa con pan de centeno y aceitunas

\* \* \*

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima y cebolla roja encurtida

\* \* \*

Patatas bravas de S'Horta

\* \* \*

Alitas de pollo con dos salsas

\* \* \*

Gambas Brik

\* \* \*

Ensalada de queso de cabra con fruta de la temporada

\* \* \*

Albóndigas caseras de ternera y sobrassada

\* \* \*

Secreto ibérico a baja temperatura con puré de boniato y ciruelas  
confitadas

\* \* \*

Surtido de postres y café

\* \* \*

Agua con gas (San Pellegrino), agua sin gas (Numen), cerveza

Vino tinto Luna Lunera (Sauvignon).

Vino tinto Eguren Ugarte (Rioja)

Vino rosado Clamor

**85,00€/p.p.**

**IVA incluido • 2hs de servicio**

# 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.