cala sa nau

DOSSIER DE EVENTOS

CALA SA NAU - 2026

CHIRINGUITO CALA SA NAU

En el corazón de la costa de Felanitx se encuentra Cala Sa Nau, una playa virgen rodeada de vegetación, con aguas cristalinas y un aura que te enamorará.

Desde que abrimos nuestras puertas, siempre hemos buscado ofrecer productos frescos, locales y con un toque mediterráneo que podrás saborear en cada bocado. Nuestros platos están inspirados en la tradición mallorquina, pero con sutiles guiños a la gastronomía actual.

Sin embargo, si algo hace especial a Cala Sa Nau, más allá de su propuesta gastronómica, es su ambiente y atmósfera. En este rincón junto al mar, el tiempo se ralentiza, la luz cálida ilumina las mesas y cada día se convierte en un recuerdo inolvidable.

Cala Sa Nau es también el escenario ideal para celebraciones, eventos o simplemente para dejarse llevar por la magia del momento. Aquí no solo disfrutarás de la comida, sino que vivirás una experiencia única.

Capacidad: 30 personas sentadas, 250 personas de pie

FINGER-FOOD
(DE 30 A 250 PAX.)

Gazpacho clásico (1p.p.)

***

Brocheta de tomate y mozzarella (2p.p.)

***

Tartaleta de steak tartar (3p.p.)

***

Coca de trampó (2p.p.)

***

Gambas en pasta brick con salsa sweet chili (2p.p.)

***

Patatas bravas

***

Anillas de calamar (3p.p.)

***

Selección de mini tartas (2p.p.)

o

Brochetas de frutas de temporada (2p.p.)

2hs de servicio

MENÚ A COMPARTIR
(DE 10 A 30 PAX.)

1 PLATO CADA 4 PERSONAS

Pan con alioli y aceitunas

***

Ensalada de burrata, tomate, aguacate, rúcula
y aderezo de pistacho y albahaca

***

Tartar de salmón con aguacate

***

Patatas bravas

***

Anillas de calamar

***

Gyozas de langostinos y verduras

***

Alitas de pollo

***

Variado de postres
(tarta de queso, zanahoria, gató de almendra
y coulant de chocolate)

2,5 hs de servicio

MENÚ PAELLA
(DE 20 A 30 PAX.)

Aperitivo:
Pan con alioli y aceitunas
***
Gazpacho clásico (1 p.p)
***
Patatas bravas
***
Pimientos de Padrón

Paella a elegir:
Paella mixta con marisco y carne
o
Paella vegetariana con verduras Km 0

Postre:
Selección de mini tartas

2hs de servicio

La selección de platos debe comunicarse con mínimo 14 días de antelación

BEBIDAS

PACK NO.1

Sangría de vino blanco o tinto
***
Cerveza
***
Refrescos

Agua
***
Café & Té

PACK NO.2

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

Agua
***
Café & Té

PACK NO.3 | BARRA LIBRE

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

Café & Té
***
Combinados estándar
(ron, ginebra, vodka, whisky)
***
Mojito, Caipiriña & Aperol Sprit

Min 2hs de servicio

*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 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 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 5personas 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.

Cala Sa Nau
April 1, 2026