VOLARE

PORTOCOLOM

UNA EXPERIENCIA QUE DESPEGA DESDE EL SABOR

En el tranquilo puerto de Portocolom, donde el mar acaricia la historia y el tiempo parece detenerse, se encuentra Volare, un restaurante que nace con alma viajera y raíces mallorquinas.

Inspirado en la primera escuela de hidroaviones que despegó desde estas aguas, Volare rinde homenaje a ese espíritu pionero y libre. Nuestra carta es una invitación a volar: sabores que cruzan fronteras, recetas que despiertan la imaginación y platos elaborados con productos frescos y locales, como anclas que nos mantienen fieles a nuestra tierra.

Cada bocado es una travesía, cada detalle está pensado para que disfrutes no solo de la gastronomía, sino también del ambiente: relajado, elegante y con ese toque mediterráneo que invita a quedarse un poco más.

Con capacidad para acoger hasta 50 comensales sentados o 80 personas en formato más informal, Volare también es el escenario perfecto para celebraciones que buscan algo distinto.

Volare no es solo un lugar para comer. Es un lugar para recordar.

PUSH

VOLARE
PORTOCOLOM
43
VOLARE

COLOM

FINGER FOOD
DE 25 A 80 PAX.

Gazpacho clásico - 1 p.p

***

Quesadilla de jamón y queso - 1 p.p

***

Gambas en pasta brick con salsa sweet chilli - 2 p.p

***

Gyozas veganas - 2 p.p

***

Dúo de croquetas - Boletus y jamón ibérico - 2 p.p

***

Pan bao de pato - 1 p.p

***

Selección de mini tartas - 2 p.p

2hs de servicio

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

MENÚ PARA COMPARTIR
DE 10 A 60 PAX.

Pan, dip y aceitunas

***

Plato de jamón Ibérico

***

Ensalada Caprese

***

Tomate, albahaca, burrata y aguacate

***

Nachos con guacamole y chilli con carne picada

***

Huevos "Sa Padrina"

***

Huevos estrellados con cremoso de patata, solomillo salteado y patata paja

***

Rabas de calamar con mayonesa de lima

***

Surtido de postres caseros

2hs de servicio

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

MENÚ 3 O 4 PLATOS

DE 25 A 70 PAX.
A PARTIR DE LAS 18:00H

Entrantes a compartir:

Gazpacho clásico

***

Pimientos de Padrón

***

Rabas de calamar con mayonesa de lima

***

Ensalada queso de cabra

Lechuga, queso de cabra, láminas de manzana verde,
cebolla caramelizada, tomate cherry y jamón de pato laminado

Plato principal a elegir:

Pulpo con patata y pimentón

o

Filete de lubina con cremoso de patata

o

Pato crujiente al estilo Pekín

o

Hamburguesa 100% ternera con queso de cabra,
cebolla caramelizada, confitura de tomate y rúcula

o

Pasta fresca con salsa de trufa y yema de huevo

Postre a elegir:

Lemon Pie o Tarta de queso de la abuela o Fruta de temporada

3 platos:
2hs de servicio

4 platos:
2,5hs de servicio

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

MENÚ PARA COMPARTIR

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
***
Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación. Cada paquete de bebidas 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 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.