BAR BLAU

DOSSIER EVENTOS

BAR BLAU - 2026

Conocer Mallorca a través de su sabor es posible en Bar Blau. Con un dossier basado en una cocina fresca y unas vistas de ensueño, podrás deleitar todos tus sentidos mientras disfrutas de nuestra gastronomía y te dejas llevar por el ruido del mar y las vistas al Mar Mediterráneo.

Capacidad - hasta 30 personas sentadas

MENÚ 3 PLATOS
(Máx 30 Pax)

Entrantes para compartir (1 plato cada 4 personas)

Pan, alioli y aceitunas

Ensalada de burrata con tomate rosa y pesto

Tartar de salmón con aguacate y mango

Gamba Thai Thai

Principal a elegir:

Filete de dorada con verduras

o

Filete de lubina con verduras

o

Secreto ibérico con patató y pimientos del padrón

o

Wok de verduras de temporada

Postre a elegir entre:

Tarta de queso manchego con coulis de frutos rojos

o

Delirio de chocolate

2hs de servicio

La elección de los platos debe comunicarse con al menos 14 días de antelación

MENÚ A COMPARTIR
(10 a 30 Pax)

(1 plato cada 4 personas)

Pan, alioli y aceitunas

Tabla de jamón de Bellota

Ensalada de burrata con tomate rosa y pesto

Tataki de atún con salsa japonesa

Pimientos de Padrón

Buñuelos de bacalao

Alcachofas fritas con parmesano y aceite de trufa

Mejillones al vapor en su jugo

/elección de postres

2,5hs de servicio

La elección de los platos debe comunicarse con al menos 14 días de antelación

BEBIDAS

PAQUETE Nº1

Sangría de cava o vino tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

PAQUETE Nº2

Vino blanco y rosado.
Clamor,
D.O.Costers del Segre

Vino tinto.
Muriel crianza,
D.O.Ca. Rioja

Cerveza

Sangría de cava o vino tinto

Refrescos

Agua

Café & Té

PAQUETE Nº3 | BARRA LIBRE

Vino blanco, rosado y tinto

Sangría de cava o vino tinto

Cerveza

Refrescos y agua

Café & Té

Combinados estándar (ron, ginebra, vodka, whisky)

Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

***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 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 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.