

BOCOI

portocolom

BOCOI PORTOCOLOM

En el corazón de Portocolom, junto al mar y en un espacio cargado de historia, se encuentra Bocoï, un restaurante que combina la esencia de Mallorca con una mirada contemporánea. Ubicado en el antiguo almacén de vinos del puerto, donde antaño se guardaban los grandes toneles —los “bocoïs”—, hoy renace como un lugar único que respira tradición y modernidad a partes iguales.

Desde nuestros inicios, hemos apostado por los productos frescos y de proximidad: pescados que llegan cada día de la lonja, verduras de s'Horta, carnes y vinos de la tierra. Nuestra cocina se inspira en la tradición mediterránea y mallorquina, pero siempre con un toque actual que aporta frescura y personalidad a cada plato.

Pero Bocoï no es solo gastronomía. Es también un ambiente, una atmósfera. Entre muros de marés, madera y piedra recuperada, con una luz cálida y acogedora, el tiempo parece detenerse. Aquí, cada comida se transforma en un momento especial, cada sobremesa en un recuerdo.

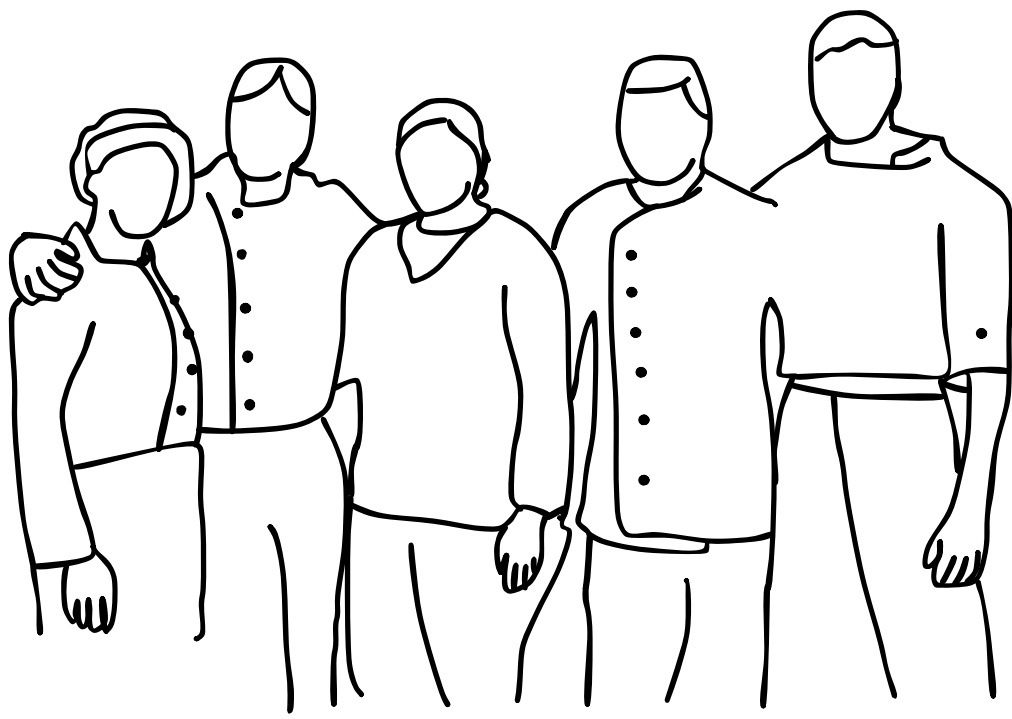
Bocoï es el lugar ideal para celebraciones, encuentros o simplemente para dejarse llevar por la magia de Portocolom. Más que un restaurante, es una experiencia que conecta con la historia del lugar, con el mar que nos rodea y con el placer de compartir.

Grupos a partir de 20 pax.

Capacidades del espacio:

Sentados: hasta 70 personas

De pie, tipo cóctel: hasta 100 personas





FINGER FOOD

De 20 a 100 pax.

Gazpacho clásico

Nuestra coca de trampó mallorquina

Gambas en pasta brick con salsa de sobrasada

Tosta de foie con jamón ibérico

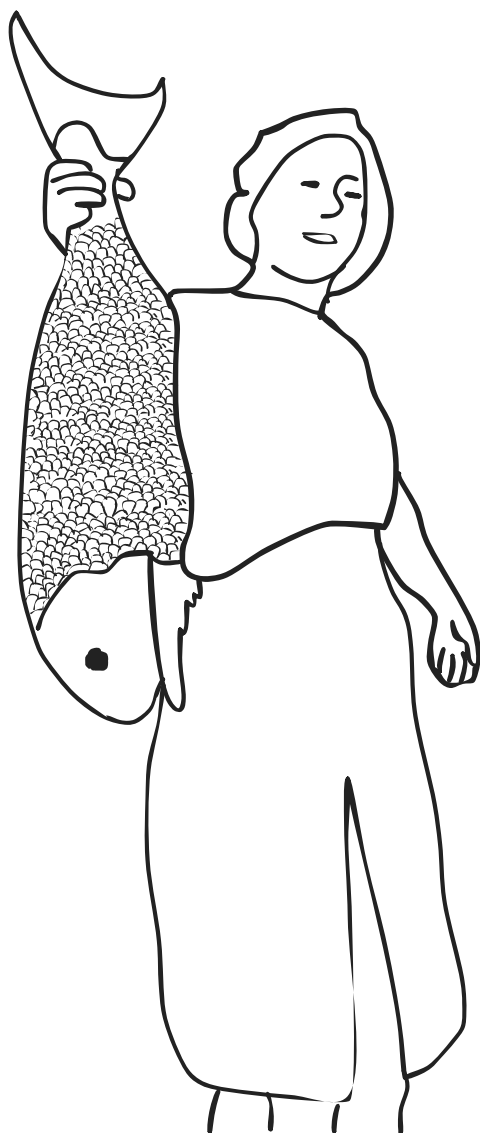
Piparras tempurizadas con mayonesa de curry

Croquetas de jamón

Selección de mini tartas

40,00€ p.p.

IVA incluido · 2hs de servicio



MENÚ PARA COMPARTIR

De 10 a 60 pax.

Pan, dip y aceitunas

Plato de jamón ibérico

Ensalada de escalivada con bacalao confitado y habitas

Carpaccio de vieiras con shichimi y alga wakame

Huevos rotos con alcachofas, parmesano y un toque de trufa

Pulpo en tempura con crema de patata de s'Horta y sobrasada

Surtido de postres caseros

45,00€ p.p.

IVA incluido · 2,5hs de servicio



MENÚ 3 O 4 PLATOS

De 25 a 70 pax.

Entrante a compartir:

Gazpacho clásico

Huevos rotos con alcachofas fritas y trufa

Berenjena asada con frutos secos sobre hummus de alubias y alcachofas

Carpaccio de vieiras con shichimi y alga wakame

Plato principal a elegir:

Calamar a la plancha con tostadas de pan cristal y escalivada

Bacalao gratinado con alioli y sobrasada con patatas al horno

Pluma Ibérica con patatas fritas de s´ Horta y mini ensalada mixta

Solomillo de ternera con base de frutos rojos, reducción de Pedro Ximénez y gratin de patata

Pasta con salsa gorgonzola y peras caramelizadas

Postre a elegir:

Tarta de chocolate con flor de sal y helado de caramelo

Tartaleta de higos con helado de queso de cabra

Sorbete de limón

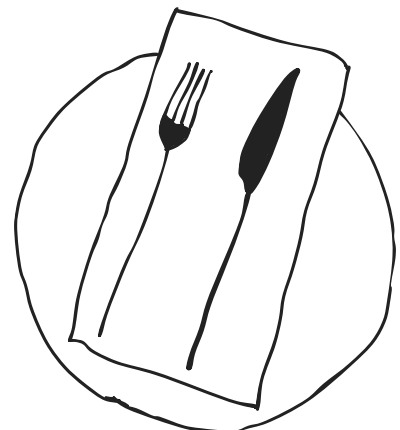
Menú 3 platos : 45,00€ p.p.

IVA incluido · 2hs de servicio

Menú 4 platos : 55,00€ p.p.

IVA incluido · 2,5hs de servicio

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



BEBIDAS

Nº1

Sangría de CAVA o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

20€/p.p.

IVA incluido

Nº2

Vinos de la casa

blanco, rosado y tinto

Sangría de CAVA o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

30€/p.p.

IVA incluido

Nº3

Vinos de la casa:

blanco, rosado y tinto

Sangría de cava o tinto

Cerveza

Refrescos

Agua

Café & Té

Combinados estándar

Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

40€ p.p.

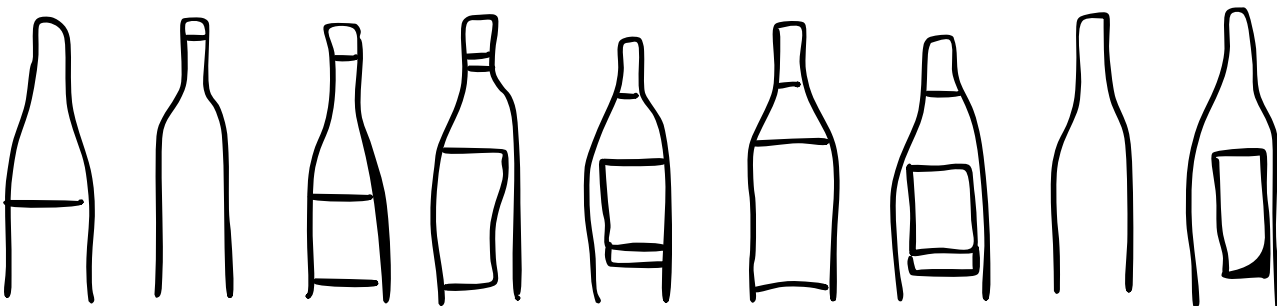
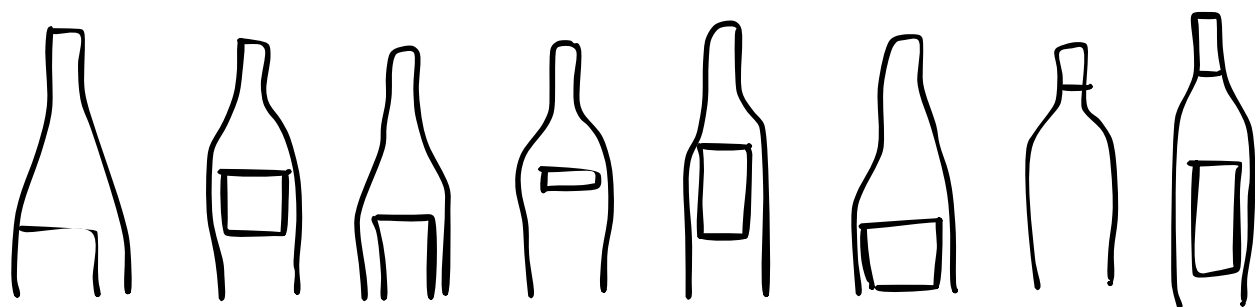
IVA incluido · mín. 2hs de servicio

15€ p.p.

IVA incluido · Cada hora extra de servicio

**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.

BOCOI
portocolom

25 de septiembre de 2025