

cala
marçal

grup. marport

CHIRINGUITO CALA MARÇAL

Un chiringuito con alma mediterránea en Cala Marçal

A pocos minutos del puerto de Portocolom, Cala Marçal te espera con su arena clara, aguas tranquilas y el ambiente familiar que caracteriza a esta zona del sureste mallorquín.

Nuestro chiringuito nació con la idea de ofrecer una cocina honesta, con productos frescos y de proximidad, que reflejan la esencia mediterránea sin artificios. Aquí encontrarás platos que combinan la tradición local con un toque actual, pensados para disfrutar junto al mar.

Más allá de la carta, lo que realmente nos define es el ambiente relajado, el trato cercano y esas tardes que se alargan entre risas, copas frías y buena música. A través de nuestro dossier esperamos transmitirle la esencia de Cala Marçal y hacer de su evento una experiencia inolvidable.

Capacidad: 100 personas sentadas, 150 personas de pie





FINGER-FOOD

En exclusiva, máximo 120 pax.

Gazpacho clásico

Hummus de garbanzos con zanahoria & pepino

Dátiles con beicon

Anillas de calamar

Gyozas de pato

Patatas bravas

Croquetas caseras de pollo

Selección de mini tartas

40,00€/p.p.

IVA incluido / 2hs de servicio



MENÚ A COMPARTIR

1 plato cada 4 personas

De 10 a 60 pax.

Pan, alioli & aceitunas

Gazpacho (individual)

Ensalada mixta Cala Marçal con atún

Tartar de salmón, aguacate y mango

Nuestro ceviche de pescado blanco

Pimientos de Padrón

Anillas de calamar

Albóndigas artesanas de ternera y sobrasada en salsa de tomate ahumado

Mejillones al vapor

Surtido de postres

50,00€/p.p.

IVA incluido / 2,5hs de servicio



MENÚ A ELEGIR

De 30 a 80 pax.

Primeros a compartir:

Pan, dip & aceitunas

Ensalada Caprese

Gyosas de verdura

Zamburiñas

Plato principal a elegir entre:

Pulpo a la plancha con puré de boniato

Lubina a la plancha sobre crema de boniato

Solomillo de ternera con puré de calabaza y espárragos

Poke Bowl vegetariano con arroz, aguacate, cebolla morada, wakame, rábano, cebolla frita, pepino, tomate, edamame, maíz, sésamo y nuestra salsa especial

Postre a elegir entre:

Gató de almendra con helado de vainilla

Tarta de zanahoria

Plato de fruta de temporada

48,00€/p.p.

IVA Incluido · 2,5hs de servicio

**Máximo 2 platos por cada paso*

Debe comunicarse la elección con mínimo 14 días de antelación

MENÚ SHOW—COOKING

En exclusiva, máximo 120 pax.

Aperitivo:

Gazpacho clásico (individual)

Croquetas caseras de pollo

Patatas bravas

Anillas de calamar

Paella o mariscada a elegir entre:

Paella de marisco

Sepia, gamba, mejillones y patas de cangrejo

Paella de carne

Pluma ibérica, alcachofas y setas

Paella vegetariana

Judía, alcachofa, pimiento rojo, gírgola y shimeji

Bandejas variadas de pescado y marisco

Postre

Pincho de frutas de temporada

Selección de mini tartas

68,00€/p.p.

IVA Incluido · 3hs de servicio

**Máximo 2 platos por cada paso*

Debe comunicarse la elección con mínimo 2 días de antelación

BEBIDAS

Nº1

Sangría de vino blanco o tinto
Cerveza, Refrescos, Agua
Café & Té

20€/p.p.

IVA Incluido

Nº2

Vinos de la casa: blanco, rosado y tinto
Sangría de vino blanco o tinto
Cerveza
Refrescos
Agua
Café & Té

30€/p.p.

IVA Incluido

Nº3

Vinos de la casa: blanco, rosado y tinto
Sangría de vino blanco o tinto
Cerveza
Refrescos
Agua
Café & Té
Combinados estándar
Daiquiri clásico o de fresa, Piña colada, Aperol Spritz

40€ /p.p.

IVA Incluido / 2hs de servicio mínimo

*15€p.p.iva incl./hora extra de servicio.

IVA incluido. 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 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.

Cala Marçal
April 1, 2025

