

VO | LA | RE

PORTOCOLOM



grupo marport

VOLARE

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.





FINGER FOOD

De 25 a 80 pax.

Gazpacho clásico

Quesadilla de jamón y queso

Gambas en pasta brick con salsa sweet chilli

Gyozas veganas

Dúo de croquetas - Boletus y jamón ibérico

Pan bao de pato

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 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

45,00€ p.p.

IVA incluido · 2hs de servicio



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

Filete de lubina con cremoso de patata

Pato crujiente al estilo Pekín

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

Pasta fresca con salsa de trufa y yema de huevo

Postre a elegir:

Lemon Pie

Tarta de queso de la abuela

Fruta de temporada

3 platos: 45,00€ p.p.

IVA incluido · 2hs de servicio

4 platos: 55,00€ p.p.

IVA incluido · 2,5hs de servicio

*En ambos casos la elección de los platos principales
se debe comunicar al menos 14 días antes del evento*

bebidas

Nº1

Sangría de vino blanco o tinto

Cerveza

Refrescos

Aqua

Café & Té

25€ p.p.

IVA incluido

Nº2

Vinos de la casa

blanco, rosado y tinto

Sangría de vino blanco o tinto

Cerveza

Refrescos

Aqua

Café & Té

30€ p.p.

IVA incluido

Nº3

Vinos de la casa

blanco, rosado y tinto

Sangría de vino blanco o tinto

Cerveza

Refrescos

Aqua

Café & Té

Combinados estándar

Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

40€ p.p.

IVA incluido · 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 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.

Volare

15 de julio de 2025