

**VO LA RE**

**PORTOCOLOM**



grupo marport

# VOLARE

## Una experiencia que despegue 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.

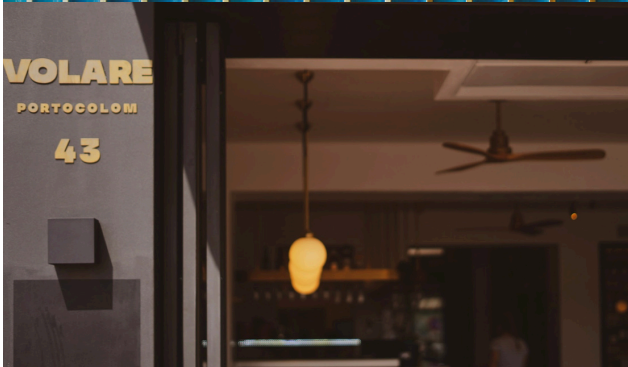
Cada bocado es una travesía, cada detalle está pensado para que disfrutes no solo de la gastronomía, sino también del ambiente: relajado, elegante y con ese toque mediterráneo que invita a quedarse un poco más.

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

Agua

Café & Té

**25€ 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

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