



ON BOARD CATERING
DELIVERY SERVICE



CATERING

-  A LA CARTA - [A LA CARTE](#)
-  TABLAS Y BANDEJAS COMPARTIR - [TRAYS AND BOARDS TO SHARE](#)
-  MENÚS COMPARTIR - [FEAST MENUS](#)
-  MENU FINGER FOOD - [FINGER FOOD](#)

PROVISIONING

-  PACK BEBIDAS - [DRINK PACKS](#)
-  CHAMPAGNE & CAVA
-  VINOS Y DESTILADOS - [WINES & SPIRITS](#)
-  CERVEZA AGUA Y REFRESCOS - [BEER WATER & SOFT DRINKS](#)

 ENTRANTES - STARTERS

Tartar de salmón con aguacate, huevas, perlas de soja y lima con tostadas de pan cristal 27,50 €
Salmon tartare with avocado, roe, lime and soya pearls with crystal bread toast

Humus casero con virutas de aceitunas kalamata con crudités y chips crujientes  18,00 €
Homemade hummus with kalamata olive shavings and crudités and crispy chips 

Brochetas de solomillo de pollo con salsa satay (4 unidades) 21,00 €
Chicken fillet brochettes with satay sauce (4 pieces)

Gyozas de langostinos con salsa de soja y chilli (8 unidades) 20,00 €
Langoustine gyozas with a chilli soy sauce (8 pieces)

Gyozas de verduras y espinacas con salsa de soja y chilli (8 unidades)  18,00 €
Vegetable and spinach gyozas with a chilli soy sauce (8 pieces) 

Tataki de atún con costra de sésamo sobre una cama de mango, yuzu y flores 30,00 €
Tuna tataki with sesame crust and mango cubes with yuzu and flowers



ENSALADAS Y SÁNDWICHES GOURMET

SALADS AND GOURMET SANDWICHES

A LA CARTE

Ensalada griega con tomates ecológicos, pepino y pimientos con queso feta marinado 
Greek salad with ecological tomatoes, cucumber and peppers with marinated feta cheese  22,00 €

Ensalada de tomate ecológico y mozzarella fresca con pesto casero de almendras tostadas 
Organic tomato salad with fresh mozzarella and homemade toasted almond pesto  22,00 €

Ensalada César tradicional con medallones de pollo a baja temperatura, crotones de ensaimada y parmesano
Traditional Caesar salad with slow cooked chicken medalions, ensaimada croutons and parmesan cheese 22,00 €

Ensalada de pasta con gambones, naranja, cilantro y atún aderezado con vinagreta de cítricos
Pasta salad with King prawns, fresh orange, coriander and tuna with a citrus vinaigrette 22,00 €

Club sandwich clásico con pollo, jamón, tomate, lechuga, huevo duro, bacon y queso
Classic club sandwich with chicken, ham, tomato, lettuce, hard-boiled egg, bacon and cheese 21,00 €

Sandwich Ibérico con pan rústico, jamón ibérico y queso manchego
Iberian sandwich of rustic bread with ibérico ham and manchego cheese 21,00 €

Wrap de pollo al curry cocinado a baja temperatura con cúrcuma, espinacas baby y zanahoria
Slow cooked curried chicken wrap with baby spinach and carrot 21,00 €

Wrap vegetariano con crema de tapenade, pimientos del piquillo y espinacas frescas 
Vegetarian wrap with a tapenade cream, piquillo peppers and fresh spinach  21,00 €



Vegetariano - Vegetarian

Precios sin IVA
Prices VAT not included

Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance



PRINCIPALES - MAIN COURSE



Lomo de salmón caramelizado sobre una cama de arroz salvaje wok 33,00 €
Caramelised fillet of salmon on a bed of wok wild rice

Corvina a la plancha con verduras salteadas y salsa ligera de lemon grass y coco 35,00 €
Grilled corvina fish with sautéed vegetables and a light lemongrass and coconut sauce

Pad thai de fideos de arroz con gambones salteados, cacahuetes y lima * Vegetariano opcional 27,50 €
Rice noodle Pad thai with grilled king prawns, peanuts and lime. * Vegetarian option

Hamburguesa de ternera con foie y cebolla caramelizada en pan brioche con patatas rústicas * Vegetariano opcional 31,00 €
Beef hamburger with foie and caramelised onion in brioche bun and rustic potatoes. * Vegetarian option



Vegetariano - Vegetarian

Precios sin IVA
Prices VAT not included



POSTRES - DESSERTS

A LA CARTE

Cheesecake pasión, ligera mouse de queso con centro de fruta de la pasión 10,00 €
Passion Cheesecake, light cheese mousse with a passion fruit center

Brownie de tres chocolates con caramelo bañado en oro 10,00 €
Gold dusted **triple chocolate brownie** with caramel

Lingote de pistacho, mousse de pistacho sobre bizcocho de macha y centro de frambuesa 10,00 €
Pistachio ingot, pistachio mousse on macha sponge cake and raspberry center

Ceviche de frutas frescas con hierbabuena 10,00 €
Ceviche of fresh fruit with spearmint

Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance



TABLAS Y BANDEJAS COMPARTIR

Todas nuestras tablas están diseñadas para compartir entre **4 personas**

SELECTION TRAYS AND BOARDS TO SHARE

All our trays/boards are designed to be shared by **4 people**

Tabla de mini panes gourmet variados con alioli casero y aceitunas (8und) 
Variety basket of mini gourmet breads with homemade alioli and olives (8pc) 
27,50€

Tabla dips de guacamole, hummus tradicional y cremoso de trufa con crudités y chips crujientes 
Selection dips tray of guacamole, traditional hummus and truffle cream with crudités and crunchy crisps 
44,00€

Tabla de quesos variados, uvas, frutos secos acompañado de tostas de pan cristal 
Selection cheese board with grapes, dried fruits and crystal bread toast 
55,00€

Tabla de jamón ibérico 100% acompañado de tostas de pan cristal
Board of 100% Iberian ham with crystal bread toast
55,00€

Tabla de embutidos ibéricos acompañado de tostas de pan cristal
Selection tray of Iberian cold meats with crystal bread toast
44,00€

Tabla Mixta Grande con embutidos y jamón ibérico, quesos variados acompañado de aceitunas y pan tostado
Mixed large board with iberian ham and cold meats, varied cheese, olives and crystal bread toasts
88,00€

Tabla de empanadas caseras (2 ternera, 2 pollo, 2 espinacas)
Selection of home made pasty (2 beef, 2 chicken, 2 spinach)
27,50€

Tortilla tradicional de patatas con cebolla 
Spanish homemade omelette with onion 
31,00€

Tabla de mini burgers gourmet 12 piezas
(4 mini burger pollo thai , 4 mini burger ternera,
4 mini salmon burger) * Vegetariano opcional
Tray of mini burgers gourmet 12 pieces
(4 mini burger chicken thai , 4 mini burger beef,
4 mini salmon burger) * Vegetarian option

50,00€

Tabla de wraps variados 18 piezas
(6 pollo curry, 6 salmón, 6 vegetal)
Varied tray of wraps 18 pieces
(6 chicken curry, 6 salmon, 6 vegetarian)

50,00€

Tabla de sándwiches y focaccia 12 piezas
(4 roast beef, 4 atún, 4 vegetal)
Tray of sandwiches and focaccia 12 pieces
(4 roast beef, 4 tuna, 4 vegetarian)

48,50€

Tabla de wrap y sandwich 14 piezas
(6 pollo curry, 4 salmón, 4 roast beef)
Tray of sandwiches and wraps 14 pieces
(6 chicken curry, 4 salmon, 4 roast beef)

48,50€

Tabla Marisco lovers, variedad de marisco cocido con
salsa rosa y mayonesa de lima (2 bogavantes, vieiras ,
gambas, cangrejo y mejillones con vinagreta thai)
Tray for seafood lovers variety of cooked seafood with
marie-rose sauce and lime mayonnaise (2 lobsters,
scallops , prawns, crab and mussels with thai vinaigrette)

286,00€

Tabla de fruta fresca cortada 9 variedades 
Tray of fresh cut fruit 9 varieties 

66,00€

Selección de petit fours y macarons 20 piezas 
Selection of petit fours and macaroons 20 pieces 

50,00€

Tabla de degustación de postres 
Degustation tray of homemade desserts 

60,50€



MENÚ COMPARTIR - SHARING MENUS

MENÚ LUNCH

(**Mínimo 4 personas**) pan gourmet incluido

- Mini hamburguesas caseras de ternera
- Solomillos de pollo crujiente panko con sweet chili
- Ensalada César con gambones y crotones de ensaimada
- Hummus con crudités y chips crujientes 
- Wrap de pollo curry a baja temperatura con espinacas baby
- Focaccia rellena de ternera (roast beef) y brotes tiernos
- Alitas de pollo a la barbacoa

66,00 € PP

LUNCH MENU

(**Minimum 4 persons**) gourmet bread included

- Mini homemade beef hamburgers
- Chicken fillets in crunchy panko crumb with sweet chilli sauce
- King prawn Caesar salad with ensaimada croutons
- Hummus with crudités and crunchy chips 
- Slow cooked curried chicken wrap with baby spinach
- Focaccia filled with roast beef and baby leaves
- Barbecue chicken wings



Vegetariano - Vegetarian

Precios sin IVA
Prices VAT not included

Para los amantes del compartir, estos menús están pensados para que todos tus invitados o grupo puedan probar y servirse de los 7 deliciosos platos
For sharing lovers, these menus are designed so that all your guests or group can share and try all 7 of the delicious dishes or platters

MENÚ TAPAS ESPAÑOL

(**Mínimo 4 personas**) pan gourmet incluido por persona

- Tortilla de patatas con cebolla y alioli casero 
- Ensalada de salpicón de mariscos
- Tabla de queso manchego y jamón ibérico
- Ensaladilla rusa tradicional con atún
- Selección de croquetas variadas
- Mini baguette estilo serranito
- Empanada gallega de atún

66,00 € PP

SPANISH TAPAS MENU

(**Minimum 4 persons**) gourmet bread included per person

- Spanish omelette with onion and homemade alioli 
- Seafood salad with honey mustard dressing
- Iberian ham and Manchego cheese board
- Traditional Russian salad with tuna
- Selection of a variety of croquettes
- Mini baguette serrano ham style with grilled peppers
- Traditional Galician pasty with tuna

Por favor póngase en contacto si sufre de cualquier tipo de alergia o intolerancia
Please contact us if you suffer from any type of allergy or intolerance

FINGER FOOD - FINGER FOOD

CHARTER FINGER FOOD (mínimo 4 personas)

- Sopa fría de fresa y balsámico 
- Ensalada de cous cous tabulé con pipas de calabaza 
- Ensalada sandía y queso feta 
- Hummus de remolacha con crudités 
- Dips cremosos de queso y trufa 
- Roll de salmón marinado con crema de eneldo
- Pan bao relleno de pollo teriyaki
- Empanadas frescas
- Brocheta de langostino y mozzarella con pesto

66,00 € PP

CHARTER FINGER FOOD (Minimum 4 persons)

- Chilled strawberry and balsamic soup 
- Cous cous tabbouleh salad with pumpkin seeds 
- Feta cheese and watermelon salad with spearmint 
- Beetroot homemade hummus with crudités 
- Creamy cheese and truffle dips 
- Marinated salmon roll with creamy dill sauce
- Pan bao filled with chicken teriyaki and sweet corn
- Fresh traditional pies
- Langoustine and mozzarella brochettes with pesto

DESAYUNO - BREAKFAST

DESAYUNO (mínimo 4 personas)

- Bandeja de fruta fresca cortada 
- Cesta de bollería variada
- Tabla de queso manchego y jamón ibérico
- Cesta de panes gourmet variados 
- Rosas de mantequilla clarificada y surtido de mermeladas 
- Yogurt artesano estilo griego con muesli crujiente 
- Zumo natural de naranja 

38,50€ PP

BREAKFAST (Minimum 4 persons)

- Tray of fresh cut fruit 
- Basket of varied pastries
- Iberian ham and manchego cheese board
- Basket of varied gourmet breads 
- Roses of clarified butter and a selection of jams 
- Artisanal Greek style yoghurt with crunchy muesli 
- Fresh orange juice 



PAQUETES DE BEBIDAS - DRINKS PACKS



SILVER PACK

1 - Freixenet cava cordón negro brut

1 - Ribas Blanc (white wine)

1 - Ribas rosat (Rosé wine)

12 - Estrella Galicia (Beer)

8 - Agua cabreiroá 0,5l (stil water)

4 - Agua con gas 0,5l (sparkling water)

8 - Refrescos a elegir (soft drinks of choice)

2 - Bolsa de hielo (Ice bags)

130,00 €



GOLD PACK

1 - Veuve Clicquot champagne

1 - Mar de Frades, Albariño (white wine)

1 - Maison Saint AIX (Rosé wine)

12 - Cerveza Peroni (Beer)

8 - Agua Solan de cabras 0,5l (stil water)

4 - San Pellegrino 0,5l (sparkling water)

8 - Refrescos a elegir (soft drinks of choice)

2 - Bolsa de hielo (Ice bags)

220,00 €



DIAMOND PACK

2 - Ruinart Brut champagne

1 - Cloudy bay (white wine)

2 - Whispering Angel (Rosé wine)

12 - Cerveza a elección (Beer of choice)

12 - Agua premium 0,5l a combinar al gusto entre agua con gas y sin gas
(Premium Water to be combined by choice between still and sparkling)

8 - Refrescos a elegir (soft drinks of choice)

3 - Bolsa de hielo (Ice bags)

380,00 €



CHAMPAGNE & CAVA

CHAMPAGNE BRUT

Moët & Chandon champagne brut impérial	60,00 €
Veuve Clicquot champagne	70,00 €
Ruinart Brut	80,00 €
Dom pérignon champagne	255,00 €
Louis Roederer Cristal champagne	330,00 €

CHAMPAGNE ROSÉ

Moët & Chandon champagne rosé impérial	70,00 €
Veuve Clicquot champagne rosé	85,00 €
Ruinart champagne brut rosé	100,00 €

CAVAS / SPARKLING WINE

Freixenet cava cordón negro brut	20,00 €
Juvé & Camps cava rosé brut	21,00 €
Juvé & Camps cava reserva de la familia	27,50 €

Porfavor ponganse en contacto para pedidos especiales o grandes formatos
Please get in touch for special requests or large formats



VINOS - WINES

VINO BLANCO - WHITE WINE

Ribas Blanc (Mallorca)	20,00 €
Mar de Frades, Rias baixas, albariño (Galicia)	26,00 €
Louis Latour Chablis, chardonnay (France)	38,50 €
Cloudy Bay Marlborough, sauvignon blanc (New Zealand)	38,50 €

VINO ROSADO - ROSE WINE

Ribas Rosat (Mallorca)	20,00 €
M de Minuty côtes de Provence (France)	23,00 €
Maison Saint AIX (France)	25,00 €
Miraval Provence Rosé (France)	27,50 €
Whispering Angel Château d'Esclans (France)	27,50 €
Domanies OTT chateau romassan (France)	46,00 €

VINO TINTO - RED WINE

Ribas Negre (Mallorca)	22,00 €
Emilio Moro Ribera del Duero (Castilla y León)	33,00 €
Anima Negra (Mallorca)	55,00 €

Precios sin IVA
Prices VAT not included



CERVEZA - BEER

Estrella Galicia 33cl	3,40 €
Estrella Galicia 00 33cl	3,40 €
Corona 35cl	3,75 €
Peroni Azurro 33cl	4,00 €

DESTILADOS - SPIRITS

Beluga premium 70cl VODKA	44,00 €
Belvedere 70cl. VODKA	50,00 €
Grey Goose 70cl. VODKA	55,00 €
Herradura reposado 70cl TEQUILA	55,00 €
Patron silver 70cl TEQUILA	66,00 €
Don Julio reposado 70cl TEQUILA	100,00 €
Hendricks 70cl GIN	44,00 €
Tanqueray 10 70cl. GIN	44,00 €
Gin mare 70cl. GIN	50,00 €
Havanna club 7años 70cl. RUM	38,50 €
Diplomático reserva blanco 70cl. RUM	50,00 €
Zacapa 23 años 70cl. RUM	66,00 €
Johnnie Walker Black Label 70cl. WHISKY	44,00 €
Glenmorangie 10 años 70cl WHISKY	55,00 €
Johnnie Walker Blue Label 70cl. WHISKY	240,00 €

AGUAS - WATERS

Precios sin IVA
Prices VAT not included

Solan de cabras (still) 0,5L	2,50 €
Cabreiroá agua de galicia (still) 0,5L	2,20 €
Cabreiorá agua de Galicia (still) 1L	3,30 €
San Pellegrino (sparkling) 0,5L	2,75 €
San Pellegrino (sparkling) 1L	4,00 €

REFRESCOS - SOFT DRINKS

Coca Cola 33cl	2,20 €
Coca Cola zero 33cl	2,20 €
Fanta naranja / orange 33cl	2,20 €
Fanta limon / lemon 33cl	2,20 €
Sprite 33cl	2,20 €
Nestea 33cl	2,50 €
Red bull 25cl	3,30 €
Schweppes tonic	2,75 €
Schweppes Gingerale	3,30 €
Bolsa de hielo / Bag of ice	3,85 €

Porfavor ponganse en contacto para pedidos especiales o grandes formatos
Please get in touch for special requests or large formats

Reservas o pedidos deben realizarse con **mínimo 48h de antelación** para asegurar la disponibilidad de todos nuestros productos y ofrecer la máxima calidad que nos representa

All bookings and reservations must be made with a minimum of **48 hours notice** to ensure the availability and the highest quality of our products

Toda nuestra bebida se entrega previamente enfriado y en nuestras neveras isotérmicas para poder disfrutar de ellas inmediatamente

All our drinks are delivered previously chilled and in our isothermal refrigerators so you can enjoy them immediately

Tarifa de transporte 27,50€ para los puertos en áreas de Palma y Calvia. Entrega del pedido hasta su yate o embarcación transportado en neveras isotérmicas preparadas para mantener y respetar la cadena de frío

Transportation fees 27,50€ for ports in the area of Palma and Calvia. Delivery directly to the yacht / vessel in isothermic boxes specially designed to maintain and respect the correct temperatures

Precios **IVA NO incluido**
VAT is not included in all the prices









