



IBZYACHTS

Boat rental



ON-BOARD CATERING DELIVERY SERVICE



ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

SALADS & COLD STARTERS

Quínoa con Arándanos Encurtidos, Vinagreta de Miel, Limón y Tofu Marinado ** 16,00€

Quinoa with Pickled Cranberries, Honey Vinaigrette, Lemon and Marinated Tofu **  

Tabouleh con Pasas al Té Verde y Menta Fresca ** 16,00€

Tabouleh with Green Tea and Fresh Mint Raisins ** 

Hojas Frescas con Naranja, Tomate Pera, Cebolla Japonesa, Canela y Frutos Secos ** 14,50€

Fresh Leaves with Orange, Pear Tomatoes, Japanese Onion, Cinnamon and Nuts **

Ensalada Cobb con Bacón Crujiente, Aguacate, Roquefort y Huevo Duro 18,00€

Cobb Salad with Crunchy Bacon, Avocado, Roquefort and Boiled Egg 

Ensalada de Patata con Cangrejo, Salsa Picante y Grisines 22,00€

Potato Salad with Crab, Spicy Sauce and Grissini   

Cocktail de Gambas con Aguacate, Mango y Salsa Rosa 25,00€

Prawn Cocktail with Avocado, Mango and Pink Sauce  

Steak Tartare Clásico con Tostadas de Pan Cristal 29,00€

Classic Steak Tartar with Crystal Bread Toast  

Tartare de Atún con Aguacate y Alga Wakame 30,00€

Tuna Tartare with Avocado and Wakame Seaweed   

Carpaccio de Ternera con Rúcula y Parmesano 21,00€

Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan 

Carpaccio de Salmón con Aguacate y Berros 21,00€

Salmon Carpaccio with Avocado and Watercress 

Tataki de Atún Rojo con Ponzú, Wakame y Melocotón Marinado 29,00€

Red Tuna Tataki with Ponzu, Wakame and Marinated Peach   

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

ZUMOS (0,5l.) · JUICES (0,5l.)

Revitalizante: Naranja, Zanahoria y Piña ** 14,30€

Revitalizing: Orange, Carrot and Pineapple **

Antioxidante: Açai, Fresas, Frambuesas y Arándanos ** 14,30€

Antioxidant: Açai, Strawberry, Blueberries and Raspberries **

Detox: Espinaca, Apio, Manzana, Pepino y Limón ** 14,30€

Detox: Spinach, Celery, Apple, Cucumber and Lemon **

DESAYUNOS · BREAKFAST

Ibiza Tasty: Bollito de Pan, Mini Croissant, Mini Napolitana, Mantequilla, 39,60€

Mermelada, Miel, Fruta Cortada, Yogourt con Muesli & Quesos y Embutidos

Tasty Ibiza : Bread roll, Mini croissant, Pain au Chocolat, Butter, Jam, Honey   

Sliced Fruit, Yoghurt with Muesli & Mixed Cheeses and Cold Cuts

Mediterráneo: Salmón Ahumado, Bagel, Sandwich Queso 2 uds, Fruta Cortada, 40,70€

Pan y Mantequilla

Mediterranean: Smoked Salmon, Bagel, Cheese Sandwich 2 pcs, Cut Fruit,    

Bread and Butter

Inglés Completo: 2 x Huevos Fritos o Revueltos, 3x bacon grill, Baked Beans, 42,90€

Hash Brown, Tomates Asados, Salchichas de Pollo, Mantequilla, Mermelada y Miel

Full English: 2 x Fried or Scrambled Eggs, 3x Grilled Bacon, Baked Beans, Hash  

Brown, Roasted Tomatoes, Chicken Sausage, Butter, Jam and Honey

Alergias/ Allergies

 **Gluten/ Gluten**

 **Huevo/ Egg**

 **Lácteos/ Dairy**

 **Cacahuete/ Peanut**

 **Soja/ Soy**

 **Sésamo/ Sesame**

 **Crustáceos/ Crustaceans**

 **Mostaza/ Mustard**

 **Pescado/ Fish**

 **Sulfitos/ Sulfites**

 **Marisco/ Shellfish**

 **Frutos secos/ Nuts**

BOCADILLOS & SANDWICHES GOURMET

BAGUETTES & SANDWICHES GOURMET

Chapata Tradicional de Jamón Ibérico y Queso Manchego Curado con Tomate **16,00€**

Traditional Iberian Ham and Manchego Mature Cheese with Tomato Ciabatta   

Chapata Caprese con Oliva Kalamata * **12,00€**

Caprese with Kamata Olive Ciabatta *   

Wrap de Pollo, Summac, Yogurt, Espinacas y Cebolla Roja Encurtida **14,00€**

Wrap with Chicken, Sumac, Yoghurt, Spinach and Pickled Red Onion  

Pan de Olivas con Roastbeef, Queso Cheddar, Hoja de Roble y Mantequilla de Finas Hierbas **13,00€**

Olive Bread with Roast Beef, Cheddar Cheese, Oak Leaf and Fine Herb Butter  

Pan de Pita con Guacamole, Hummus, Tomate, Pepino Encurtido, Hojas del Huerto y Sal de Especies ** **12,00€**

Pita Bread with Guacamole, Hummus, Tomato, Pickled Cucumber, Salad and Salt with Herbs **  

Sándwich de Salmón Marinado con Huevo Duro, Pepinillo Agridulce, Crema de Queso a las Finas Hierbas y Berros **12,00€**

Smoked Salmon Sandwich with Egg, Pickles, Cream Cheese and Watercress     

Sándwich de Jamón Asado, Queso Havarti, Mahonesa, Tomate Fresco y Rúcula **12,00€**

Roast Ham Sandwich with Havarti Cheese, Mayonnaise, Fresh Tomato and Rocket    

Sándwich de Atún con Olivas, Cebolla, Alcaparras y Mahonesa de Mostaza **12,00€**

Tuna Sandwich with Olives, Onion, Capers and Mustard Mayonnaise     

Sándwich Vegetariano: Tomate en Texturas, Guacamole, Hierbas Frescas y Mini Espinacas ** **12,00€**

Vegetarian Sandwich with Layered Tomato, Guacamole, Fresh Herbs and Baby Spinach **  

Club Sándwich Clásico: Mahonesa, Jamón, Pollo, Queso, Bacón, Tomate, Huevo Duro y Lechuga **15,00€**

Classic Club Sandwich: Mayonnaise, Ham, Chicken, Cheese, Bacon, Tomato, Egg and Lettuce     

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

SALADS & COLD STARTERS

Ensalada Mixta con Cherrys, Huevo de Codorniz, Olivas, Cebolla Morada * 18,15€
Mixed Salad with Cherry Tomatoes, Quail Egg, Olives, Red Onion * 

Ensalada Griega con Tomate, Pimiento y Queso Feta Marinado * 19,80€
Greek Salad with Tomato, Pepper and Marinated Feta Cheese * 

Burratina de Búfala con Pera al Vino Tinto, Rúcula y Tomate Encurtido * 18,15€
Mini Bufala Burrata with Red Wine Soaked Pear, Rocket and Pickled Tomato *  

Ensalada de Pasta con Albahaca, Pepino, Tomate Amarillo y Vinagreta de Hierbas ** 16,50€
Pasta Salad with Basil, Cucumber, Yellow Tomato and a Herb Vinaigrette **  

Ensalada Thai de Ternera Marinada con Cacahuetes 21,00€
Marinated Beef Thai Salad with Peanuts  

Ensalada César de Pollo Tradicional 18,50€
Traditional **Chicken Caesar Salad**  

Ensalada César de Gamba 22,00€
Prawn Caesar Salad 

Ensalada Niçoise con Tataki de Atún 22,00€
Niçoise Salad with Yellowfin Tuna Tataki 

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

BOCADILLOS & SANDWICHES GOURMET

BAGUETTES & SANDWICHES GOURMET

Club Sándwich Halal: Pavo, Pollo, Tomate, Lechuga, Queso Cheddar y Mahonesa **15,00€**

Halal Club Sandwich with Turkey, Chicken, Tomato, Lettuce, Cheddar Cheese and Mayonnaise    

Club Sándwich Vegetariano: Mahonesa, Queso, Pepino, Lechuga, Tomate, Huevo Duro y Aguacate ** **15,00€**

Vegetarian Club Sandwich: Mayonnaise, Cheese, Cucumber, Lettuce, Tomato, Boiled Egg & Avocado **    

BANDEJAS · ASSORTED TRAYS

(4 Pax)

Jamón Ibérico Cebo de Campo (100 grs) - Servido con Pan Cristal y Tomate Rallado **28,50€**

A Plate of Iberian Ham (100 grams) - Served with Crystal Bread and Grated Tomato  

Jamón Ibérico 100% Bellota (100 grs) - Servido con Pan Cristal y Tomate Rallado **38,00€**

A Plate Of Iberian Ham 100% Bellota (100 grams) - Served with Crystal Bread and Grated Tomato  

Ibérica: Jamón Ibérico, Salchichón Ibérico y Lomo Ibérico, Pan de Cristal y Tomate Fresco Rallado **52,00€**

Iberian: Iberian Ham, Iberian Sausage and Iberian Loin, Crystal Bread and Grated Fresh Tomato  

Ibérica Mixta: Embutidos Ibéricos y Quesos Variados Nacionales con Pan Cristal y Tomate Rallado **48,00€**

Mixed Iberian: Iberian Cold Meats and a Selection of Spanish Cheeses with Crystal Bread and Grated Cheese   

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

BANDEJAS · ASSORTED TRAYS

(4 Pax)

Quesos Nacionales: Queso Manchego Curado con Nueces, Queso de Mahón con Mermelada de Tomate y Jengibre, Queso Idiazábal Ahumado y Queso de Burgos con Anchoa *

38,00€

Spanish Cheeses: Mature Manchego Cheese with Nuts, Mahon Cheese with Tomato Jam and Ginger, Idiazabal Cheese and Burgos Cheese with Anchovies *



Surtido de Tapas Frías: Embutidos, Quesos, Pimiento Asado, Anchoas, Boquerones en Vinagre, Olivas Marinadas, Tortilla Española, Tapenade, Tomate Rallado y Pan Cristal

40,00€

Selection of Cold Tapas: Cold Meats, Cheeses, Roasted Peppers, Anchovies, Anchovies in Vinegar, Marinated Olives, Spanish Omelette, Tapenade, Grated Tomato and Crystal Bread



Salmón Ahumado - 300 grs de Salmón Ahumado, Pepinillos, Alcaparras, Rabanitos y 2 Baguets al medio Tostadas

35,00€

Smoked Salmon - 300 grams of Smoked Salmon, Pickles, Capers, Radishes and 2 Toasted Bagels



Surtido de Mariscos Hervidos Limpios con Salsa Rosa, Mahonesa, Encurtidos, Rabanitos y Blinis (Incluye 2 Bogavantes, 8 Gambas, 4 Langostinos, 16 Mejillones Thai y 4 Vieiras)

125,00€

Selection of Boiled Shell-Less Seafood with Pink Sauce, Pickles, Radishes and Blinis (Including 2 Lobsters, 8 Prawns, 4 Langoustines, 16 Mussels with Thai Vinagrette and 4 Scallop)



Surtido de Canapés Variados (12 Uds ó 24 Uds)

27,50€ / 50,00€

Selection of Assorted Canapés (12 Uds or 24 Uds)

Mezze Tradicional: Hummus, Guacamole, Crudités, Calabacín Relleno de Causa, Feta Marinado, Olivas Marinadas con Cítricos y Tomillo y Pan Wrap Tostado *

35,00€

Traditional Mezze: Pea Hummus, Babaganoush, Crudités, Stuffed Courgette, Marinated Feta, Olives Marinated in Citrus Fruits and Thyme and a Toasted Wrap *



Mezze Vegano: Hummus Tradicional, Crudités, Oliva Marinada, Calabacín Relleno de Causa, Falafel, Muhammara y Pan Wrap Tostado **

35,00€

Vegan Organic Mezze: Traditional Hummus, Crudités, Marinated Olives, Courgette Stuffed with Causa, Falafel, Muhammara and a Toasted Wrap **



"Meat Lovers": Pollo Braseado con Parmesano y Rúcula, Roastbeef de Ternera con Tomate Raf y Mahonesa de Trufa, Vitello Tonato (Servido con Tostas de Pan)

40,00€

"Meat Lovers": Roast Chicken with Rocket and Parmesan, Roast Beef with Raf Tomato and Truffle Mayonnaise, Vitello Tonnato (Served with Toasts)



BANDEJAS · ASSORTED TRAYS**(4 Pax)****Surtido de 4 Tipos de Mini Bocadillos (8 Uds)****30,00€**

- Chapata Caprese con Oliva Kalamata *
- Sandwich de Salmón Marinado con Huevo Duro, Pepinillo Agridulce, Crema de Queso a las Finas Hierbas y Berros
- Wrap de Pollo, Summac, Yogurt, Espinacas y Cebolla Roja Encurtida
- Sandwich Vegetariano con Tomate en Texturas, Guacamole, Hierbas Frescas y Mini Espinacas **

Assortment of 4 Types of Mini Baguettes (8 Uds)

- Caprese with Kamata Olive Ciabatta *
- Smoked Salmon Sandwich with Egg, Pickles, Cream Cheese and Watercress
- Wrap with Chicken, Sumac, Yoghurt, Spinach and Pickled Red Onion
- Vegetarian Sandwich with Layered Tomato, Guacamole, Fresh Herbs and Baby Spinach **

Surtido de 3 Tipos de Sandwichs Variados (6 Uds)**28,00€****An Assortment of 3 Types of Sandwiches (6 Uds)****Fruta Fresca de Verano (1 kg) ******35,00€****Summer Fresh Fruits (1 kg) ******PARA COMPARTIR · TO SHARE****(4 Pax)****Tortilla Española de Patatas con Alioli *****29,00€****Spanish Potato Omelette with Aioli *****Quiche de Espinacas y Queso de Cabra con Pistachos *****35,00€****Spinach and Goat's Cheese Quiche with Pistachio *****Quiche Lorraine Tradicional con Bacón y Cebolla****35,00€****Traditional Quiche Lorraine with Bacon and Onion****Focaccia de Anchoa, Tomate y Mozzarella****32,00€****Anchovy, Tomato and Mozzarella Focaccia****Focaccia Vegetariana con Tomate, Albahaca, Calabacín, Mozzarella y Rúcula *****32,00€****Tomato, Basil, Courgette, Mozzarella and Rocket Vegetarian Focaccia ***

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans

Principales calientes · Hot main courses

PASTAS Y ARROCES · PASTA & RICE



Lasaña de Carne 21,00€
Meat **Lasagne** 

Lasaña de Verduras ** 21,00€
Vegetable **Lasagne **** 

Penne con Pesto * 19,00€
Penne with Pesto * 

Rigatoni Boloñesa 19,00€
Rigatoni Bolognese 

Espagueti con Salsa de Tomate Casera y Parmesano Rallado * 17,00€
Spaghetti with Tomato and Basil * 

Risotto de Setas con Ibérico 20,00€
Mushroom Risotto with Iberian Ham 

Paella Vegetariana ** 18,00€
Vegetarian Paella ** 

Paella Ciega de Marisco 21,00€
Seafood Blind Man's Paella   

Risotto de Espárragos y Trufa * 22,00€
Asparagus and Truffle Risotto * 

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans



HORNO: Quitar la tapa, cubrir la bandeja con papel aluminio y meter en el horno precalentado a 180º durante 12-15 min / MICROONDAS: A potencia maxima 3-5 minutos
OVEN: Remove the lid, cover the tray with aluminium foil and put into the oven preheated to 180º for 12-15 min / MICROWAVE: Maximum power 3-5 minutes.

PESCADOS · FISH



Corvina a la Plancha

Grilled Sea Bass

30,00€



Lubina a la Plancha

Grilled Sea Bream

33,00€



Bacalao Asado

Roast Cod

21,00€



Salmón a la Plancha

Grilled Salmon

28,00€



SALSAS SUGERIDAS PARA PESCADO SUGESTED SAUCES FOR FISH

Salsa de Azafrán (Vino Blanco, Caldo de Pescado, Azafrán y Mantequilla). Sugerida para Corvina y Lubina

3,00€

Saffron Sauce (White Wine, Fish Broth, Saffron & Butter).
Suggested for Sea Bass and Sea Bream



Salsa Vierge (Ajo, Aceite de Oliva, Alcaparras, Tomate y Hierbas Frescas). Sugerida para Lubina, Corvina y Salmón **

3,00€

Vierge Sauce (Garlic, Olive Oil, Capers, Tomato & Fresh Herbs).
Suggested for Sea Bass, Sea Bream and Salmon **

Bilbaina (Vinagre de Jerez, Ajo, Aceite de Oliva y Pimienta Negra).
Sugerida para, Lubina, Corvina y Bacalao **

3,00€

"Bilbaina" Sauce (Made by Frying Olive Oil, Garlic, Chilli and a Splash of Wine Vinegar). Suggested for Sea Bass, Sea Bream and Cod **



* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans



HORNO: Quitar la tapa, cubrir la bandeja con papel aluminio y meter en el horno precalentado a 180º durante 12-15 min / MICROONDAS: A potencia maxima 3-5 minutos

OVEN: Remove the lid, cover the tray with aluminium foil and put into the oven preheated to 180º for 12-15 min / MICROWAVE: Maximum power 3-5 minutes

CARNES · MEAT



Pechuga de Pollo Asada servido con Mantequilla de Hierbas	18,00€
Grilled Chicken Breast served with "Café de Paris" Butter	
Pollito de Maíz Asado servido con Mantequilla de Hierbas	20,00€
Grilled Corn Small Chicken served with "Café de Paris" Butter	
Entrecôte de Vaca a la Plancha servido con Mantequilla de Hierbas	27,00€
Grilled Beef Entrecôte served with "Café de Paris" Butter	
Solomillo de Vaca a la Plancha servido con Mantequilla de Hierbas	30,00€
Grilled Beef Sirloin served with "Café de Paris" Butter	
Cordero Lechal Asado en su Jugo	28,00€
Roast Suckling Lamb in its Juice	

SALSAS SUGERIDAS PARA CARNE SUGESTED SAUCES FOR MEAT

Salsa al Vino Tinto (Vino Tinto y Gravy de Carne). Sugerida para Pollo, Solomillo y Entrecot	3,00€
Red Wine Sauce (Red Wine & Gravy). Suggested for Chicken, Sirloin and Entrecôte	
Salsa Perigord (Oporto, Trufa, Champiñones y Gravy de Carne). Sugerida para Solomillo y Entrecot	3,00€
Perigord Sauce: (Oporto, Truffles, Mushrooms and Gravy). Suggested for Sirloin and Entrecôte	
Demiglace (Gravy de Carne al Oporto). Sugerida para Pollo, Solomillo y Entrecot	3,00€
Demi Glace Sauce (Oporto Gravy). Suggested for Chicken, Sirloin and Entrecôte	
Salsa Pimienta Verde (Brandy, Pimienta Verde, Gravy de Carne y Crema). Sugerida para Pollo, Solomillo y Entrecot	3,00€
Green Peppercorn Sauce (Brandy, Green Pepper, Gravy and Cream). Suggested for Chicken, Sirloin and Entrecôte	

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans



HORNO: Quitar la tapa, cubrir la bandeja con papel aluminio y meter en el horno precalentado a 180° durante 12-15 min / MICROONDAS: A potencia maxima 3-5 minutos
OVEN: Remove the lid, cover the tray with aluminium foil and put into the oven preheated to 180° for 12-15 min / MICROWAVE: Maximum power 3-5 minutes.

PRINCIPALES VEGANOS · VEGAN



Espagueti de Calabacín con Salsa de Tomate Casera y Albahaca ** 16,50€

Courgetti with Home-Made Tomato and Basil Sauce **

Pad Thai Vegetariano con Tamarindo, Jengibre y Cacahuets ** 19,00€

Vegetarian Pad Thai with Tamarind, Ginger and Peanuts **

GUARNICIONES · GARNISHES



Arroz Basmati o Jazmín al Vapor ** 5,50€

Steamed Basmati or Jasmine Rice **

Verduritas Baby al Vapor ** 9,00€

Steamed Baby Vegetables **

Ratatouille ** 7,50€

Ratatouille **

Verduras a la Parrilla ** 6,00€

Grilled Vegetables **

Cous Cous al Natural ** 4,00€

Traditional Couscous **

Cous Cous con Hierbas y Pasas ** 4,50€

Couscous with Herbs and Raisins **

Patatas al Vapor ** 4,50€

Steamed Potatoes **

Patatas Fritas ** 4,50€

Chips **

Patatas Gratén * 7,00€

Potatoes Au Gratin *

Puré de Patatas * 5,50€

Potato Mash *

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans



HORNO: Quitar la tapa, cubrir la bandeja con papel aluminio y meter en el horno precalentado a 180º durante 12-15 min / MICROONDAS: A potencia maxima 3-5 minutos
OVEN: Remove the lid, cover the tray with aluminium foil and put into the oven preheated to 180º for 12-15 min / MICROWAVE: Maximum power 3-5 minutes

SUSHI · READY TO GO

TOKYO MENU

4 pzs Sahimi 2 Salmon / 2 Tuna	18 pzs
4 pzs Uramaki	55.00€
4 pzs of Futomaki	 
4 pzs of Osomaki	
2 Nigiris	

NARA MENU

Wakame salad with sesame oil	18 pzs
4 pzs Sahimi 2 Salmon / 2 Tuna	60.50€
4 pzs Uramaki	 
4 pzs of Futomaki	
4 pzs of Osomaki	
2 Nigiris	

KYOTO MENU

Sea Weed Salad with fresh lettuce, Japanese dressing, cherry tomato, radish and ume mayonnaise.	18 pzs
4 pzs Sahimi 2 Salmon / 2 Tuna	66.00€
4 pzs Uramaki	  
4 pzs of Futomaki	
4 pzs of Osomaki	
2 Nigiris	

DESSERT

Homemade Japanese green tea mochi	6.00€/ud
	

MENUS READY TO GO 4PAX

Brunch Light Zumos Antiox & Detox, Bandeja de Fruta, Surtido de 4 tipos de Mini Bocadillos, Tortilla Española con Alioli, Quiche de Espinacas & Queso de Cabra, Bandeja de Quesos Nacionales **207.70€**

Light Brunch Antiox & Detox Juices, Fruit Tray, Assortment of 4 types of Mini Sandwiches, Spanish Omelette with Alioli, Spinach & Goat Cheese Quiche, National Cheese Tray **51.90€/pp**

Brunch Surtido de Canapes Variados (12ud), Surtido de Tapas Frías, Focaccia de Anchoa, Tomate y Mozzarella, Mezze Tradicional, Salmón Ahumado, Meat Lovers **220.25€**

Brunch Assortment of Varied Canapes (12ud), Assortment of Cold Tapas, Anchovy, Tomato and Mozzarella Focaccia, Traditional Mezze, Smoked Salmon, Meat Lovers **55.05€/pp**

Marinero Surtido de Mariscos Hervidos Limpios, Ensalada de Patata y Cangrejo, Carpaccio de Salmón con Aguacate y Berros, Corvina Palncha con salsa de Azafrán, Verduras a la parrilla, Delicias 3 Chocolates **385.25€**

Seaffood Assortment of Clean Boiled Seafood, Potato and Crab Salad, Salmon Carpaccio with Avocado and Watercress, Corvina Palncha with Saffron Sauce, Grilled Vegetables, 3 Chocolate Delicacies **96.31€/pp**

MediterrAsian Ensalada Thai de Ternera Marinada, Cocktail de Gambas, Pad Thai Vegetariano, Tatki de Atún Rojo, Salmón Teriyaki, Arroz Basmati, Tarta de Mango y Maracuya **265.10€**

MediterrAsian Thai Marinated Beef Salad, Prawn Cocktail, Vegetarian Pad Thai, Red Tuna Tataki, Teriyaki Salmon, Basmati Rice, Mango and Passion Fruit Tart **66.25€/pp**

Italiano Foccacia Vegetariana, Burratina de Buffala, Carpaccio de Ternera, Risotto de Espárragos y Trufa, Tiramisú **193.80€**

Italian Vegetarian Foccacia, Buffalo Burratina, Beef Carpaccio, Asparagus and Truffle Risotto, Tiramisu **48.45€/pp**

Tapas Españolas Gazpacho, Ensalada Mixta, Jamón Ibérico 100% Bellota, Tortilla Española con Alioli, Paella Ciega de Mariscos, Crema Catalana **256.20€**

Spanish Tapas Gazpacho, Mixed Salad, 100% Acorn-fed Iberico Ham, Spanish Omelette with Alioli, Blind Seafood Paella, Catalan Cream **64.00€/pp**

SOPAS (300ml.) · SOUPS (300ml.)

Gazpacho Andaluz **	9,00€
Andalusian Gazpacho **	
Sopa de Verduras **	9,50€
Vegetable Soup **	
Sopa de Miso **	9,00€
Miso Soup **	

EXTRAS · EXTRAS

Pan Surtido (2 Uds)	2,20€
Assorted Bread (2 Uds)	
Tomate Rallado	2,20€
Grated Tomato	
Allioli	2,20€
Aioli	
Olivas	2,20€
Olives	
Mantequilla (2 Uds)	2,20€
Butter (2 Uds)	

POSTRES · DESSERTS

Crema Catalana *	7,50€
Crème Brûlée *	
Arroz con Leche *	7,50€
Rice Pudding *	
Ceviche de Frutas con Menta y Lemongrass **	8,00€
Fruit Ceviche with Mint and Lemongrass **	
Delicias de Tres Chocolates *	8,50€
Three Chocolate Delight *	
Brownie de Chocolate con Nueces y Avellanas *	8,00€
Chocolate Brownie with Walnuts and Hazelnuts *	
Tiramisú *	8,00€
Tiramisú *	
Carrot Cake	8,00€
Carrot Cake	

POSTRES · DESSERTS

Tarta de Chocolate. *	9,00€
Chocolate Cake *	  
Tarta de Manzana *	8,00€
Apple Pie *	  
Cheesecake *	9,00€
Cheesecake *	  
Tarta de Mango y Maracuyá *	9,00€
Mango & Passion Fruit Cake *	  
Surtido de Petit Fours (6 Uds) *	15,00€
An Assortment of Petit Fours (6 Uds) *	  
Bandeja de Frutas (1kg) (4pax) **	35,00€
Seasonal Gourmet Fruit (1 Kg) (4 Pax) **	

MENÚS TRIPULACIÓN · CREW MENU

Ensalada + Bocadillo + Postre (opción vegetariana disponible)	12,00€
Salad + Baguette + Dessert (vegetarian option available)	   

* Vegetarianos / Vegetarians

** Veganos / Vegans



SERVICIO DELIVERY

DELIVERY SERVICE

Te llevamos a tu barco o yate exquisitos platos preparados listos para degustar durante tu travesía

Déjate seducir por atractivas sugerencias gastronómicas confeccionadas con los productos más frescos del Mediterráneo. ¡Elige tus menús y te los llevamos a bordo!

Un variada carta a tu gusto

Escoge entre las numerosas opciones de nuestras bandejas para compartir, bocadillos gourmet únicos y sabrosos postres que te dejarán el mejor sabor de boca en tu viaje.

Free plastic packaging

Y todo con la garantía de estar cuidando el medioambiente. Servimos nuestros envíos en neveras isotérmicas que conservan la comida en perfectas condiciones de calidad, frescura y sabor. Son envases sostenibles y ecológicos, sin rastro de plástico.

Dinos en qué puerto estás y allí estaremos

Solo tienes que elegir tu menú y te lo llevamos a tu barco. Nuestro servicio de entrega diaria es de 9:00 a 10:00 en los puertos de Marina Botafoch, Marina Ibiza e Ibiza Magna.

We take you to your yacht, exquisitely prepared dishes ready to taste during the boat trip

Be seduced by attractive Gastronomic Suggestions made with the freshest products from The Mediterranean. Choose your menu, and we take them On Board!

A Varied Menu to your liking

Please choose from the many options of our Trays to Share, unique and tasty Gourmet Sandwiches; or our Desserts that will leave the best taste in your mouth during the sail.

Free Plastic Packaging

Have the guarantee of taking care of the environment. We serve our Menus in isothermal refrigerators that keep food in perfect quality conditions, freshness and flavour. They are sustainable and ecological packaging, without a trace of plastic.

Let us know from which port you sail, and we will be there.

Choose your menu, and we take it to your boat. Our daily delivery service is from 9:00 to 10:00 in the ports of Marina Botafoch, Marina Ibiza and Ibiza Magna.

Condiciones

Precios incluyen 10% de IVA.

Se aplicará al pedido total un suplemento de servicio y entrega de 10€.

Pedidos last minute (después de las 20h)
suplemento de 25€

Conditions

Prices include 10% VAT.

Service and delivery supplement of 10€
will be charge to the order.

Last minute orders (after 20h)
€25 supplement

