

MENU BARCO/ PICNIC

CLASSIC 28 €
Envueltos en sésamo
8 unidades

California roll
Relleno de Salmón, queso crema y aguacate

New York Roll
Relleno de atún, mayonesa japonesa, pepino y aguacate

Boston Roll
Relleno de atún, mayonesa japonesa y aguacate

S.SKIN ROLL
Envuelto en salmón
8 unidades

Salmón teriyaki 28 €
Relleno de mango y queso crema con salsa teriyaki

Salmón y crispy 35 €
Relleno de aguacate, mayonesa japonesa y langostino crispy

CLASSIC MAKIS 28 €
8 unidades

Salmón	Aguacate
Atún	Mango
Gamba	Pepino

Formas de pedir:
Pedido mínimo de 32 piezas
Incluye: soja, jengibre, wasabi y palillos

T SKIN ROLLS 28 €
Envuelto en atún tataki
8 unidades

Tuna tataki roll
Relleno de aguacate, queso crema y espárragos

Tuna Spicy roll
Relleno de pepino, atún tartar y shirasha

Tuna roll
Relleno de atún mayonesa, japonesa, pepino y palmito

CLASSIC NIGIRIS 32 €
Arroz cubierto de pescado fresco y salsa nikiri
8 unidades

Salmón
Atún
Gamba

FUSION NIGIRIS 37 €

SALMÓN noruego fresco torchado y salsa aburi

ATÚN tataki, teriyaki y pico de gallo

GAMBA, aguacate, mayonesa japonesa con sésamo tostado

SASHIMIS Y TATAKI 10 piezas 42 €

SASHIMI SALMÓN, cortes de 20 a 25 gr de salmón fresco
TATAKI SALMÓN , cortes de 20 a 25 gr de salmón,
marcado en plancha con salsa teriyaki y sésamo
TATAKI ATÚN , cortes de 20 a 25 grs de atún,
marcado en plancha con salsa teriyaki y sésamo

ENTRANTES / STARTERS

OSTRAS GUILLARDEU n3 mínimo 8 unidades	10 €/ unidad
TORTILLA ESPAÑOLA	6 €
TORTILLA ESPAÑOLA CON TRUFA	9 €
GAZPACHO 330 ml	8 €
OLIVES MARINATED	8 €
TAPENADE and crudites	13 €
HUMMUS with crudites	13 €
NACHOS with guacamole	15 €
ALIOLI and mix of breads	6 €/pax
MIX OF BREADS	5 €/pax
BALSAMIC NUTS	13 €
EDAMAME, spicy	13 €
WAKAME	13 €
EMPANADAS / pastry	
Queso de cabra/ Goat cheese	6 €
Caprese	6 €
Carne/ Meat	7 €
ROASTED VEGGIES Patatas, pimientos, zanahorias, batata, brocolis Potatoes, peppers, carrots, sweet potato, broccolis Roasted with rosemary	15 €

TABLAS / BOARDS

Acompañadas con mix de panes

QUESO ESPAÑOL; mahón, manchego, idiazábal	27 €
QUESO INTERNACIONAL; brie, camember, curado	30 €
EMBUTIDOS IBÉRICO BELLOTA 100gr	27 €
JAMÓN BELLOTA 90 gr	36 €
GRAZING TABLA 1 4 pax	132 €
Mix de embutidos Mix de quesos nacionales e internacionales Frutos secos Fruta fresca Mix de panes Mermeladas y dips	
GRAZING TABLA 2 6 pax	198 €
Mix de embutidos / Mix sausage Mix de quesos nacionales e internacionales / Mix cheese Frutos secos / Dry fruits Fruta fresca / Fresh fruits Mix de panes / mix of breads Mermeladas y dips / Dips and jams Vegetales / Vegetables	
GRAZING TABLA 3 8 pax	264 €
Mix de embutidos Mix de quesos nacionales e internacionales Frutos secos Fruta fresca Mix de panes Mermeladas y dips Vegetales	

ENSALADAS / SALADS

MEDITERRANEAN: Mezclum, tomates, mozzarella, cebolla encurtida, olivas Greens with tomatoes, mozzarella, red pickles onion, olives	15 €
IBICENC: Patatas cocidas, pimiento rojo, cebolla, tomates y atún Roasted potatoes and peppers, onion, tomatoes and tuna	16 €
SUMMER: Rúcula con pecanas, manzanas y arándanos Arugula, with pecans, apple and cranberries	16 €
QUINOA: Remolacha y zanahoria asada con queso y salsa yogurt Grilled beet and carrot quinoa salad with cheese	18 €
FALAFEL: Mezclum , vegetales y salsa tahini cremosa with greens, veggies and creamy tahini sauce	21 €
COLESLAW: Lombarda, zanahoria, manzana con salsa de miel Mix of coleslaw with carrot, apple and honey dressing	16 €
CAESAR: Con pollo y salsa casera de anchoas With chicken and homemade dressing with anchovies Sin pollo y salsa casera de anchoas Without chicken, homemade dressing with anchovies	21 € 18 €
LEMON KALE con queso feta, cherries y almendras with feta cheese, grape tomatoes and almonds	18 €
PASTA CAPRESE: Mezcla de tomates cherries con mozzarella y albahaca Mix of grape tomatoes and mozzarella and basil	17 €
TABBOULEH: Couscous con tomate, pepino, perejil, uvas pasas y menta Couscous with tomatoes, cucumber, parsley, raisins and mint	15 €

BOCADOS / SANDWICHES

SALMON: Pan bagel o baguette, con queso crema y eneldo Bagel or regular sandwich bread, cream cheese and dill	15 €
TUNA : Con maionesa casera, coles, tomates y mezclum Homemade mayonnaise with coleslaw tomatoes and greens	12 €
MUSHROOMS: Cebolla caramelizada con champiñones y manzana y crema suave Caramelized onion, mushrooms and apple and soft cream	11 €
AVOCADO TOAST: Con mezclum y cebolla encurtida with greens and red onion pickles	13 €
VEGGIE: Con pimientos y cebolla asada, mezclum y tomates with roasted peppers and onion, greens and tomatoes	12 €
MARINATED CHICKEN WRAP: Con hummus, lombarda, yogurt con ajo, perejil, pepino y cebolla with hummus, red cabbage, garlic yoghurt, parsley, cucumber and onion	15 €
QUICHE LORRAINE 18cm con jamón y queso with ham and cheese	33 €
QUICHE QUESO DE CABRA 18 cm con espinacas, nueces y champiñones Goat cheese with spinach, nuts and mushrooms	33 €

*All salads coming with dressing on side, single-use cutlery, napkins
Todas las ensaladas vienen con salsa aparte, cubiertos de un solo uso y servilletas.

HELADO/ ICE CREAM

ARTISAN MADE IN SMALL BATCHES

LITRO/LITRE 60 €

Vanilla Beans
Chocolate 70 %
Milk Chocolate
White Chocolate
Dulce de leche (toffee cream)
Sea Salt caramel
Cookies & cream
Greek yogurt
Cheesecake & raspberries
Coconut
Macadamia & caramel
Nutella
DAIRY FREE
Chocolate 70%
Hazelnut Chocolate
Coconut
Hazelnut
Pistachio
Strawberries veganshake
Mango lasi
SORBET
Chocolate sorbet
Mango
Lemon
Lime, mint
Pineapple
Strawberries
Watermelon
Forest Berries
Piña colada

DULCES/ DESSERTS

	poción / tarta portion / cake
TARTA CHEESECAKE NEW YORK FRUTOS ROJOS /RED FRUITS DULCE DE LECHE CAPUCCINO Y BAILEYS	9 € / 88 €
TARTA DE QUESO ESPAÑOLA	9 € / 88 €
TARTA DE ZANAHORIA /CARROT CAKE	9 € / 88 €
TARTA DE RICOTTA	8 € / 77 €
TARTA DE CHOCOLATE	9 € / 88 €
TIRAMISÚ	10 € / 88 €
BANOFFEE	10 € / 88 €
BROWNIE	8€ / 77 €
BANANA CAKE	6 € / 27 €
TARDALETAS VARIAS LEMON PIE FRUTAS CREMA	7 €
COOKIES unit CHOCOLATE CACAHUETES/ PEANUTS VEGANA CHOCO	5,50 €
TABLA DE FRUTAS FRESCAS/fresh fruit board minimum order 2 pax	27 €/pax
YOGHURT with homemade granola Yogurt con granola casera	9,50 €

Disponible tartas sin gluten y veganas
Available gluten free and vegan cake, ask for it
Tarta completa 12 trozos (banana bread 5 trozos)
Cake 12 portions (banana bread 5 portions)

PEDIDOS

Mínimo 24 horas de antelación

Los pedidos se aceptan hasta las 10 am del día anterior.

Recomendamos con más antelación, debido al volumen de trabajo

Pedido mínimo 100 €

PRECIO ENTREGA

Ibiza, Talamanca, Figueretas	30 €
Norte, Portnatx	40 €
Santa Eulalia	30 €
San Antonio	40 €
Formentera	bajo pedido

Todos los pedidos incluyen:

Servilletas y cubiertos de un solo uso

Servicio de ostras incluido hielo y toppings

Servicio de helados; nevera portátil, tarrinas y cucuruchos.

Tartas enteras incluyen platos y cubiertos

EXTRAS:

Disponible servicio de bebida

Disponible servicio de set up

Disponible servicio de catering en el barco

Personal con Libreta Marítima y Titulación Básica en Seguridad

ORDERS

Minimum order 24h in advance

Orders are accepted until 10 am the day before.

We recommend earlier, due to the volume of work

Minimum order 100 €

DELIVERY FEE

Ibiza, Talamanca, Figueretas	30 €
Norte, Portnatx	40 €
Santa Eulalia	30 €
San Antonio	40 €
Formentera	under request

All orders include:

Single-use napkins and cutlery

Oyster service including ice and toppings

Ice cream service; portable fridge, cups and cones.

Whole cakes include plates and cutlery

ADDITIONAL FEATURES:

Drink service available

Set up service available

Available catering service on the boat

Personnel with Maritime Passbook and Basic Safety Degree

