



Catering

Al realizar tu reserva, podrás elegir entre distintas opciones de catering y maridajes, que encontrarás preparados a bordo el día de la excursión.

MENÚS

VEGANO

- Gazpacho tradicional de la huerta.
- Hummus con sus crudites.
- Wrap de pollo con brotes tiernos de ensalada con mostaza y miel de Menorca.
- Fruta Fresca de temporada.

30,00 €

SIN GLUTEN

- Gazpacho tradicional de la huerta.
- Ensalada César con pollo confitado y lascas de queso parmesano.
- Tortilla de patatas de huevos de corral con cebolla.
- Fruta Fresca de Temporada.

30,00 €

MARINER

- Gazpacho tradicional de la huerta.
- Tortilla de patatas de huevos de corral con cebolla.
- Solomillo de pollo rebozado con dúo de salsas.
- Fruta Fresca de Temporada.

30,00 €

DE LA TERRA

- Hummus de sobrasada con sus crudites
- Ensalada de la huerta de menorca
- Berenjena asada rellena de ternera de Menorca
- Ensaimada de chocolate con crema de vainilla

35,00 €

DE LA MAR

- Salmorejo con salpicón de gambas.
- Ensalada de jamón de pato con mango, avellanas y vinagreta de mostaza con miel.
- Fideua de calamares con gambas y all i oli.
- Tarta de queso.

45,00 €

CARTA DE VINOS

TINTOS

600 Metros Tinto 2025

Cabernet sauvignon, Syrah, Ull de llebre, Prensai blanc.
Illa de Menorca

20,00 €

BLANCOS

Torralbenc Albenc Blanc 2024

Parellada, Malvasía, Chardonnay.
Illa de Menorca

20,00 €

ROSADOS

Binifadet Rosado 2024

Merlot.
Illa de Menorca

20,00 €

ESPUMOSOS

Cygnus DENEb Brut Nature s/SO2

Xarello.
Alt Penedès

20,00 €

Palacios Remondo La Montesa 2021

Garnacha, Mazuelo, Tempranillo.
Rioja

30,00 €

Quinta Apolonia 2024

Verdejo.
Castilla y León

30,00 €

Figuere Magali Rose 2024

Cinsault, Garnacha.
Côtes de Provence

30,00 €

Andre Clouet "Gran Reserve Gran Cru"

Pinot noire.
Montagne de Reims

50,00 €