



CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



CATAMARÁN
26 pax + crew

BARCELONA



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



Celebrate your birthday with us!
We guarantee you a special birthday with a lot of fun!



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC

Organize your hen or stag do with us
Customize your trip, and play your playlist on Spotify



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC

Enjoy the incredible colors of the sunset



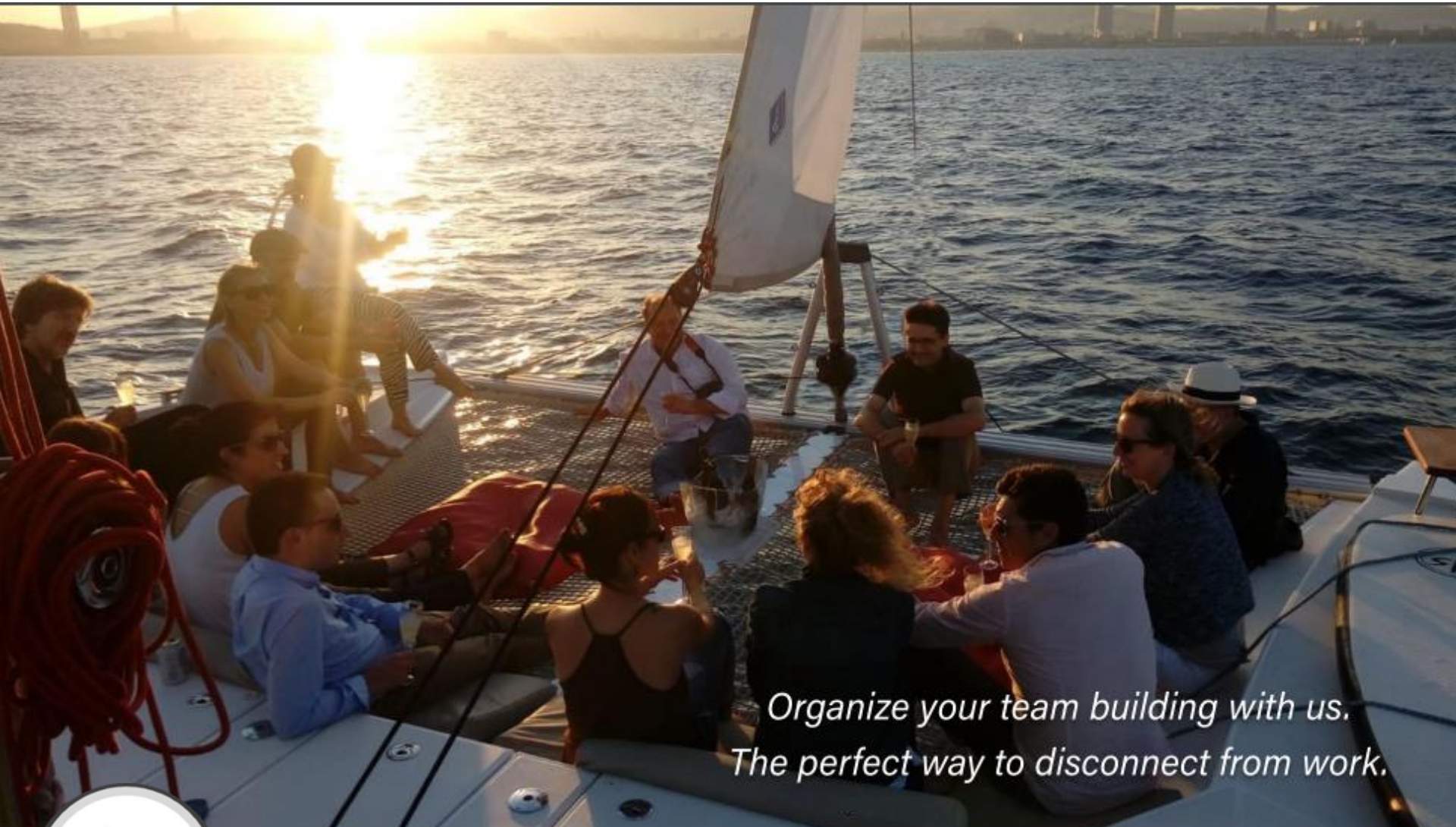
www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



*Organize your team building with us.
The perfect way to disconnect from work.*



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



*The Catamaran is a perfect place to share
a good time with friends and family.*



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC

The stability and the large living space of our catamarans, makes it ideal for celebrations or events.



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC

*In each exclusive trip, we include drinks,
fresh fruits and snacks*



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



PRECIOS 2024

Excepto Copa América

HORAS	Lunes a Jueves	Viernes a Domingo	PRECIO POR PERSONA
2	min. 10 pax	min. 15 pax	74 €
3	min. 10 pax	min. 15 pax	102 €
4	min. 10 pax	min. 15 pax	128 €

+ 21% IVA

INCLUIDO:

Fruta fresca & snacks

Refrescos, cerveza, vino y cava (2 p.p.)

WI-FI & Spotify

Paddle Surf & Snorkel

Tripulación & gasoil



www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11



CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



2024

- **22 de agosto:** Inauguración oficial de la 37ª edición de la Copa América.
- **23 de agosto:** Inicio de la última regata preliminar, con todos los equipos compitiendo por primera vez a bordo de los AC75.
- **De finales de agosto a inicios de octubre:** *Challenger Selection Series*, para determinar el equipo que se enfrentará al actual defensor de la Copa, el Emirates Team New Zealand.
- **Del 26 de septiembre al 16 de octubre:** Celebración de la *Puig Women's America's Cup* y la *Youth America's Cup*.
- **Del 12 al 20 de octubre:** Inicio de la *America's Cup Match*. Competición de 13 regatas donde se enfrenta el actual defensor de la Copa, el **Emirates Team New Zealand**, con el equipo ganador de las *Challenger Selection Series*. El primer equipo en conseguir 7 puntos se convertirá en el ganador de la 37ª America's Cup, y el defensor de la 38ª edición.

BARCO ESPECTADOR EN EXCLUSIVA

Solicita información y precios para vivir la experiencia, con tu grupo, del seguimiento de la regata con catering, bebida, música



OPCIONES DE CATERING 2024

BEBIDAS

A combinar entre:
Cerveza, Vino, Cava, Vermouth y Sangría

2hs 3hs

B1 - 1 producto	12€ 18€
B2 - 2 productos	16€ 22€
B3 - 3 productos	20€ 26€
B4 - 4 productos	24€ 28€

*por persona

Desayunos / Aperitivos

A1 – Surtido variado pastas dulces & salados
Zumos variados, refrescos, cerveza, fruta, té, cafés...

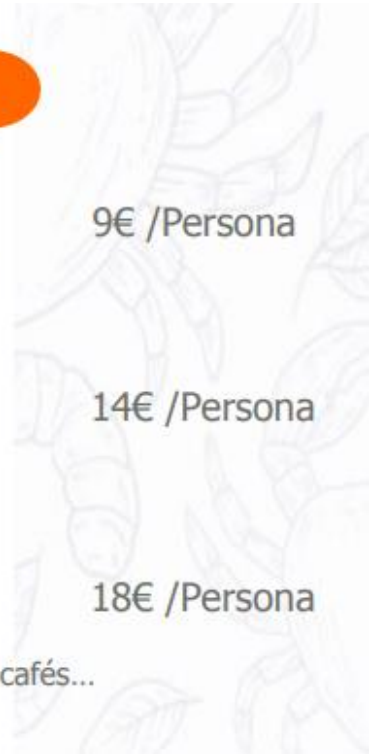
9€ /Persona

A2 – Surtido de minis (Jamón, fuet, atún, queso...)
Zumos variados, refrescos, cerveza, fruta, te, cafés...

14€ /Persona

A3 – Surtido variado pastas dulce & salado
Surtido de minis (Jamón, atún, queso...)
Zumos variados, refrescos, cerveza, fruta, te, cafés...

18€ /Persona





OPCIONES DE CATERING 2024

Menu 1

Surtido de Queso con picos (Calidad Premium) Jamón ibérico con picos (Calidad Premium) Cerveza, vino, cava, refrescos, agua, café y té,

por persona 19€

Menu 2

Surtido de Queso con picos (Calidad Premium) Jamón ibérico con picos (Calidad Premium)
Pan con tomate,
Cerveza, vino, cava, refrescos, agua, café y té

por persona 25€





OPCIONES DE CATERING 2024

Menu 3

Pica Pica (patatas chips, olivas, galletas saladas)
Jamón ibérico con picos (Calidad Premium)
Surtido de Queso con picos (Calidad Premium)
Tortilla de patatas
Pan con tomate
Fuet (Calidad Premium)
Pincho variado
Croquetas Variadas (2 piezas),
Tarta Santiago
Fruta del tiempo
Cerveza, vino, cava, refrescos, agua, café y té

por persona 40€





OPCIONES DE CATERING 2024

Menu 4

Pica Pica (patatas chips, olivas, galletas saladas)
Ensaladas variadas (a escoger entre: verde, cesar o burrata)
Fideuá o Paella (a escoger entre: marinera, pollo o verduras)
Tarta de Santiago
Cerveza, vino, cava, refrescos, agua, café y té



por persona 48€





OPCIONES DE CATERING 2024

Pica Pica (patatas chips, olivas, galletas
saladas)

1/2 Bogavante

Almejas

Mejillones

Gamba

Zamburiña

Navaja

Cigala

Tarta Santiago

Fruta del tiempo

Cerveza, vino, cava, refrescos, agua, café y té

Mariscada



por persona 75€





Al Forno

por pizza 16€



T1- Margherita

(tomate, mozzarella, queso, aceite, albahaca)

T2- Búfala

(Tomate, tomates cherry, mozzarella di bufala y albahaca)

T3- Marinara

(Tomate, orégano, albahaca y ajo)

T4- 4 Formaggi

(Mozzarella, emmental, roquefort y parmesano)

T5- 4 Stagioni

(Tomate, mozzarella, champiñones, alcachofa, aceitunas, jamón dulce y albahaca)

T6- Arrabbiata

(Tomate fresco, mozzarella, chorizo, queso ricotta, guindilla y albahaca)

T7- Calzone

(Tomate, mozzarella, queso ricotta, jamón dulce, chorizo, albahaca)

T8- Capricciosa

(Tomate, mozzarella, champiñones, aceitunas, jamón dulce, anchoas y albahaca)

T9- Diavola (Picante)

(Tomate, mozzarella, chorizo y albahaca)

T10- Dolce

(Tomate, mozzarella, jamón dulce y piña)

T11- Barbacoa

(Tomate, mozzarella, butifarra, pollo, cebolla, beicon y salsa BBQ)





Al Forno

por pizza 16€



T1- Margherita

(tomate, mozzarella, queso, aceite, albahaca)

T2- Búfala

(Tomate, tomates cherry, mozzarella di bufala y albahaca)

T3- Marinara

(Tomate, orégano, albahaca y ajo)

T4- 4 Formaggi

(Mozzarella, emmental, roquefort y parmesano)

T5- 4 Stagioni

(Tomate, mozzarella, champiñones, alcachofa, aceitunas, jamón dulce y albahaca)

T6- Arrabbiata

(Tomate fresco, mozzarella, chorizo, queso ricotta, guindilla y albahaca)

T7- Calzone

(Tomate, mozzarella, queso ricotta, jamón dulce, chorizo, albahaca)

T8- Capricciosa

(Tomate, mozzarella, champiñones, aceitunas, jamón dulce, anchoas y albahaca)

T9- Diavola (Picante)

(Tomate, mozzarella, chorizo y albahaca)

T10- Dolce

(Tomate, mozzarella, jamón dulce y piña)

T11- Barbacoa

(Tomate, mozzarella, butifarra, pollo, cebolla, beicon y salsa BBQ)





Lunch X1

- Chupito de gazpacho de cereza
- Chupito de humus con pimentón de la Vera
- Guacamole con pan tostado
- Mini navette vegetal de pollo
- Tartar de atún
- Coca de Folgueroles con jamón de bellota 100%

Pica-pica

- Dado de micuit artesanal con manzana caramelizada
- Brocheta de langostinos rebozados con pipas y tira de calabacín
- Steak Tartar de ternera
- Canelón de rape con salsa americana

Postre

- Brocheta de fruta con crema catalana
- Tiramisú

por persona 49€

Lunch X2

- Tartaletas de Txaca y escalivada
- Guacamole con pan tostado
- Carpaccio de calabacín, queso, sésamo y Módena
- Tortilla de patatas
- Coca de Folgueroles con tomate
- Montadito de queso Brie y mermelada de tomate
- Tartar de salmón
- Calamar a la plancha con mayonesa de salsa verde
- Croquetas de cocido caseras
- Mini navette vegetal de pollo
- Canelón de pescado con crema de gamba

Postre

- Brocheta de fruta con crema catalana
- Tarta Sácher

por persona 61€

*Suplemento
catering externo:
3€/persona
Incluye utensilios
100% Reciclables*





Menu TAPAS

por persona 42€



- Chupito de gazpacho
- Tabla de jamón de bellota (D.O Guijuelo)
- Tortilla de patatas
- Coca de folgueros con pan tomate
- Tabla mixta de queso (D.O Idiazabal) y ibéricos
- Croquetas de cocido caseras
- Calamares a la andaluza
- Patatas bravas
- Pan de Coca con escalibada y anchoa

