



Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso

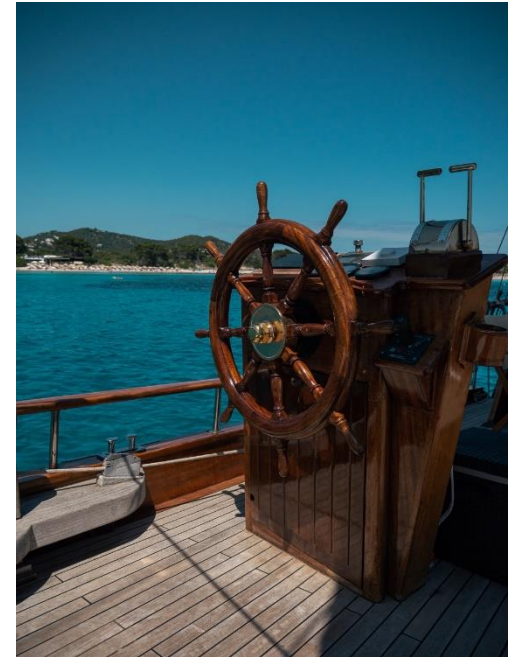


www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





Goleta El Beso

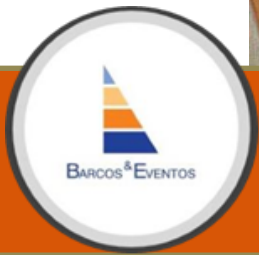


www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



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





Goleta El Beso



CARACTERÍSTICAS

Tipo de embarcación: Goleta Turca
Modelo: Mehmet 15 Meler
Material: Madera
Hecha en: Bodrum, Turquía
Capacidad: 12 Guests Día/8 Guests Pernocta
Cabinas: 4 (1 Master, 3 Dobles)
Baños: 5
Cabina de tripulación: 1
Tripulación: 2 (Capitán y Marinera)
Eslora: 22,5 m / 74 pies
Manga: 6,10 m
Calado: 2,92 m
Superficie Velas: 240 m²
Amarre: No
Año de construcción: 1994
Último Refit: 2023
Motores: 2 x Volvo 300 HP
Combustible: Diesel
Velocidad Crucero/Máxima: 8 / 10 nudos
Tanque de Agua: 8.000 lt
Tanque de Combustible: 2.000 lt
Generadores: 2
Electricidad: 220v
Dinghy: Si

EQUIPAMIENTO

EXTERIOR

Solarium en proa con capacidad para 12 personas
Mesa en popa con capacidad para 8 comensales
Sillas: x 6
Sofá en popa con capacidad para 8 personas
Altavoces
Ducha exterior
Escalera de baño cómoda, estilo real
Toldo muy amplio en popa

JUGUETES

Inflatable Paddle Board
Snorkels

SEGURIDAD

Balsa Salvavidas para 12
Chalecos salvavidas x 12
Botiquín y Extintores
Seguro de Responsabilidad Civil y Accidentes



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



Goleta El Beso



ACOMODACIÓN

Guests Day Charter: 12
Guests con pernocta a bordo: 8
Cabinas para clientes: 1 Master, 3 VIP
Baños para clientes: 4
Aire acondicionado
Cocina independiente equipada
Salón

EQUIPAMIENTO INTERIOR

Cafetera - Microondas - Vitrocerámica - Horno
Neveras x 2
Congelador x 1
Vajilla, menaje, y ropa de mesa para 12 personas
Secador de pelo x 1
Smart Tv en salón y cabina master
Equipo de música con conexión Bluetooth
Altavoces x 2
Aire acondicionado



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





Goleta El Beso

12 pasajeros



TARIFAS	BAJA	ALTA
	Mayo, Junio, Septiembre, Octubre	Julio y Agosto
DAY CHARTER	2.200 €	2.500 €
PERNOCTA	800 € /Pernocta	800 € /Pernocta

Precios con 21% I.V.A. incluido

PUNTOS DE EMBARQUE / DESEMBARQUE

Ibiza Playa de Salinas, desde Beso Beach Ibiza

Formentera Playa Cavall d'en Borràs (Illetas), desde Beso Beach Formentera

*Los puntos de embarque/desembarque pueden variar en función de la meteorología

*El embarque/desembarque se realiza con el dinghy del barco

HORARIOS

Day Charter - 8h a elegir entre las 11:00am y las 21:00pm

Horas Extras Day Charter: 300€/hora (21% IVA incluido)

Alquiler con Pernocta - Check-out 9:00am



Goleta El Beso

SERVICIOS INCLUIDOS

- Alquiler de la embarcación
- Tripulación
- Seguro de responsabilidad civil y accidentes
- Dinghy
- 1 botella de cava, de bienvenida
- Toallas de Solarium
- Agua mineral y soft drinks (12 Aguas, 12 Cervezas, 12 Coca-Cola Zero)
- Hielo (2 bolsas)
- Ropa de cama, toallas de baño y limpieza diaria de camarotes y zonas comunes (Sólo en alquileres con pernocta).

SERVICIOS NO INCLUIDOS

- Amarre
- Boyas de fondeo
- Consumo de combustible: 60 lt/hora de uso de motores
- Consumo del generador (aire acondicionado) o del dinghy
- Food & Beverage
- Otros consumos no detallados
- Una propina a la tripulación es habitual, y se otorga a discreción del cliente

SERVICIOS EXTRAS

- Carta de comida Beso Beach (únicamente cuando el barco está fondeado frente al restaurante).
- Carta de bebidas Beso Beach (con 24h de antelación)
- Dj Beso Beach con equipo de música (con antelación y sujeto a disponibilidad)





Goleta El Beso

RUTAS DE NAVEGACIÓN

EMBARQUE Y DESEMBARQUE EN SALINAS

- 1. Ibiza - Formentera (Poniente) Sencilla:** Salinas (Ibiza) - Espalmador - Playa de Illetas - Regreso: **2h de uso de motor / 120 litros**
- 2. Ibiza - Formentera (Poniente) - Cala SAONA:** Salinas (Ibiza) - Espalmador - Playa de Illetas - Cala Saona - Regreso. **3h 30 minutos de uso de motor / 210 litros**
- 3. Ibiza - Formentera (Levante) Sencilla:** Salinas (Ibiza) - Espalmador - Playa de Levante - Regreso: **1h 40 minutos de uso de motor / 100 litros**
- 4. Ibiza Suroeste:** Salinas - Cap des Falcó - Es Vedrà - Regreso **3h de uso de motor / 180 litros**
- 5. Ibiza - Formentera - Es Vedrà (Sin dar la vuelta al islote):** Salinas (Ibiza) - Espalmador - Playa de Illetas - Es Vedrà - Regreso. **4h 30 minutos de uso de motor / 270 litros**
- 6. Ibiza - Formentera - Es Vedrà (Dando la vuelta al islote):** Salinas (Ibiza) - Espalmador - Playa de Illetas - Es Vedrà - Regreso. **5h de uso de motor / 300 litros**





Goleta El Beso

RUTAS DE NAVEGACIÓN

EMBARQUE Y DESEMBARQUE EN FORMENTERA

7. Formentera Poniente: Illetas - Espalmador-Cala Saona-Regreso. **2h de uso de motor / 120 lt**

8. Formentera Levante (Corta): Illetas - Espalmador - Playa de Levante - Es Pujols - Regreso. **3h de uso de motor / 180 litros**

9. Formentera Levante (Larga): Illetas - Espalmador - Playa de Levante - Es Pujols - Es Caló - Regreso. **4h de uso de motor / 240 litros**

* Para **alquiler de varios días** la ruta se puede trazar a medida con el capitán, en función de la meteorología y los mejores puntos de fondeo para pasar las noches.





CARTA DE COMIDAS

ENTRANTES FRIOS

Jamón ibérico de bellota cortado a mano con AOVE y picos artesanos. 1 32€

Carpaccio de gamba fresca con salsa francesa y sal Maldon. 1|3|4|6|7|10 31€

Carpaccio de ternera con trufa, lascas parmesano y yema curada. 6|7|8|12 33€

Tartar de atún rojo macerado en soja, jengibre y aroma de lima. 6|7|12 30€

Gazpacho tradicional andaluz y su guarnición. 1|4|11|12 18€

Meloncito cantaloup con ralladura de lima, Sal de Ibiza con finas lonchas de iberico. 1 23€

Ceviche de lubina y gambas con leche de tigre y cebolla morada. 1|2|4|5|6|8|9|11|12|14 25€





CARTA DE COMIDAS

Goleta El Beso

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo a la parrilla, patata asada al Josper y sus en curtidos. 1|7 32€

Gambas al ajillo como las hacemos en Bilbao con nuestras migas. 1|2 24€

Calamarcitos del mediterráneo con habitas tiernas, ajos y sal de jamón. 12|14 30€

Mejillones de roca marinados a la brasa. 14 22€

Almejas a la marinera Can Perleta. 1|4|7|14 30€

Surtido de croquetas. 1|2|3|4|7|8|14 19€

Rabas de bogavante, huevo a baja temperatura y puré cremoso de patatas. 1|2|3|7|12 25€

Parrilla de verduras de temporada braseada al Josper. 1|2|3|4|7|13 18€



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





CARTA DE COMIDAS

ENSALADAS

Burrata con tartar de tomate, 23€
rúcula y crema de aguacate. 6 | 7 | 8 | 10 | 11 | 12

Ensalada de ventresca con tomate 27€
de temporada y brotes. 4 | 6 | 10 | 12
Spl. 12€ / 10gr. Caviar.

Ensalada de vegetales con pesto 23€
piñones y parmesano. 6 | 8 | 10 | 12

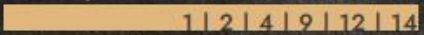
Poke de atún rojo fresco. 25€
Con edamame, cebolla encurtida,
alga guacame, aguacate, sesamo y
salsa mahalo. 4 | 6 | 11 | 12
Spl. 12€ / 10gr. Caviar.





CARTA DE COMIDAS

ARROCES

Paella ciega con  1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 29€

Paella especial de carabineros rojos. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 43€

Paella de bogavante. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 38€

Paella de langosta fresca. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 15€
+ 230€/Kg. de Langosta.

Arroz negro *tutti mare*. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 30€

Paella de verduras de la huerta. 1 | 9 29€

Fideuá de pescado y mariscos. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 29€

Fideuá de bogavante. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 38€

Fideuá de langosta fresca. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 15€
+ 230€/Kg. de Langosta.

Caldero de arroz meloso con bogavante. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 43€

Meloso de *carranc*. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 29€

Paella de cigala. 1 | 2 | 4 | 9 | 12 | 14 59€





CARTA DE COMIDAS

Goleta El Beso

PESCADOS

Lubina a la brasa
con piquillos confitados. 1 | 4 85€/kg

Rodaballo a la brasa
con piquillos confitados. 1 | 4 85€/kg

Dorada a la brasa
con piquillos confitados. 4 85€/kg

MARISCO

Langosta fresca de Formentera 29€/pax
con ajos, huevos, patatas y trufa. 1 | 2 | 3
+ 230€/Kg.
de Langosta.

Gambas rojas a la plancha. 72€/
6 unidades

Carabinero rojo especial a la brasa. 18€/
unidad

Cigalas a la parrilla 67€/
con salsa Bilbaina. 4 unidades
Spl. 12€ / 10gr. Caviar.

Pata de cangrejo real cocida con
sales de Formentera y salsa tártara. 157€



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





CARTA DE COMIDAS

POSTRES

Tarta de zanahoria. 1 7 8 12	19€
Láminas de fruta fresca sobre hielo <i>pilew</i> .	25€
Xuxo pasión (croissant fermentado frito relleno de crema de maracuyá). 1 7 8	19€
Tarta de queso Bilbao Berria. 1 3 7 8	20€
Torrija casera con helado artesano. 1 7 8	19€
Tarta fluida de chocolate con <i>crumble</i> de galleta y vainilla. 1 3 7 8 12	19€
Coulant de lotus. 1 3 7 8 12	19€





CARTA DE COMIDAS

Goleta El Beso



ALÉRGENOS:

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, etc).
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados.
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc).
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.



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





CARTA DE BEBIDAS

VINOS BLANCOS WHITE WINES

PACO Y LOLA
(100% Albariño, D.O. Rías Baixas)
34€

JEAN LEON 3055
(100% Chardonnay, D.O. Penedés)
35€

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

JEAN LEON ROSE
(Garnacha Tinta, Pinot Noir, D.O. Penedés)
35€

MIRAVAL
(Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah, AOC Côtes de Provence)
64€

VINOS TINTOS RED WINES

22 PIES
(100% Tempranillo, D.O.C La Rioja)
32€

VINOS SELECCIÓN SELECTION WINES

PSI
(Tinto Fino, Garnacha D.O. Ribera del Duero)
112€

FLOR DE PINGUS
(100% tinto fino, D.O. Ribera del Duero)
360€

VALBUENA 5º AÑO
(Tinto Fino, Merlot, D.O. Ribera del Duero)
415€

VEGA SICILIA ÚNICO
(Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, D.O. Ribera del Duero)
700€

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT
115€

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSE
220€

DOM PERIGNON VINTAGE
580€





CARTA DE BEBIDAS

RON RUM

SANTA TERESA (0,70 lt)
220€

SANTA TERESA 1796 (0,70 lt)
280€

BACARDÍ CARTA BLANCA (1 lt)
220€

VODKA

GREYGOOSE (0,70 lt)
280€

GIN

BOMBAY SAPPHIRE (0,70 lt)
250€

BOMBAY BRUMBLE (0,70 lt)
220€

OXLEY (0,70 lt)
460€

TEQUILA

PATRÓN SILVER (0,70 lt)
220€

PATRÓN REPOSADO (0,70 lt)
220€

PATRÓN AÑEJO (0,70 lt)
320€

PATRÓN CAFÉ (0,70 lt)
280€

LICORES LIQUORS

HIERBAS IBICENCAS (1 lt)
125€

LIMONCELLO (0,70 lt)
125€

JÄGERMEISTER (0,70 lt)
200€

MEZCAL AMORES ESPADÍN
(0,70 lt)
300€



WHISKY

WHITE LABEL (0,70 lt)
220€

DEWAR'S 12 (0,70 lt)
280€

OTROS OTHER

AGUA · WATER
REFRESCOS · SOFT DRINKS
CERVEZA · BEER
4,50€

* Todas las botellas de combinado incluyen 12 refrescos a elegir.

* All combined drink bottles include 12 soft drinks to mix.





Goleta El Beso



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

