CARTA A BORDO 2027

laSal
CATERING

NUESTROS SERVICIOS DE CATERING

GRUPOS

Ya sea para eventos corporativos, bodas, reuniones familiares o celebraciones con amigos, nuestros servicios de catering están diseñados según tus necesidades. Ofrecemos una amplia gama de opciones de menú que se adaptan a diferentes gustos y presupuestos sin comprometer la calidad.

Permítenos crear una experiencia culinaria única y personalizada para tu día especial.

CATERING A DOMICILIO

Experimenta el lujo de nuestros servicios de catering en la comodidad de tu propio espacio. Ya sea en villas, residencias privadas u otros lugares, llevamos los sabores del Mediterráneo hasta tu puerta.

DESAYUNOS LA SAL



laSal

CATERING

DESAYUNO MEDITERRÁNEO

Café & té

Zumo de naranja

Croissant de mantequilla

Croissant de chocolate

Precio 20,00 € por persona
(IVA incluido)

SNACK LA SAL

Grissini con tapenade de kalamata

Tzatziki con pan cristal

Hummus con crudités

Guacamole casero con chips de maíz azul

Focaccia de espinacas y queso feta

Falafel con salsa tahini

Precio 25,00 € por persona
(IVA incluido)

DESAYUNO LA SAL

Café, té & zumos variados (3 variedades)

Mini-croissant de mantequilla

Mini-croissant de chocolate

Selección de mermeladas (2 variedades)

Sándwich de roast-beef

Sándwich de pavo

Tosta con aguacate

Brocheta de fruta fresca

Tarta de zanahoria

Precio 26,00 € por persona
(IVA incluido)

TABLAS DE EMBUTIDOS Y QUESOS



laSal
CATERING

SURTIDOS IBÉRICOS PREMIUM

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada de tomate

Ensalada verde italiana con zucchini

Espárragos, espinacas y nueces

IBÉRICOS Y QUESOS

Jamón ibérico de bellota

Lomo ibérico de bellota

Salchichón ibérico de bellota

Queso mahonés artesano

Queso manchego

POSTRE

Brocheta de fruta fresca

ACOMPAÑAMIENTOS

Cesta de pan fresco

Grissini

Alioli casero

Tomate con aove



Precio 35,00 € por persona
(IVA incluido)

BUFFETS A BORDO



laSal
CATERING

BUFFET LA SAL

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Guacamole con chips

Samosas rellenas de vegetales al curry

ENSALADAS

Ensalada fresca de tomate y sandía

Ensalada de pasta griega con tomate cherry, pepino y olivas

PRINCIPALES

Wrap vegetariano

Mini-burguer de ternera

Piadina de jamón, rúcula y queso

Brocheta de pollo tikka masala

POSTRE

Brownie de chocolate

Precio 45,00 € por persona
(IVA incluido)





BUFFET EJECUTIVO LA SAL

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Bastones de focaccia con pesto

Guacamole con chips

Samosas rellenas de vegetales al curry

ENSALADAS

Ensalada de boniato asado, rúcula, quinoa, feta y nueces

Ensalada remolacha, espinacas y naranja

PRINCIPALES

Wrap de salmón ahumado

Falafel con salsa tahini

Mini-burger de ternera

Piadina de jamón, rúcula y queso

Brocheta de pollo tikka masala

POSTRES

Brocheta de fruta fresca

Tarta de zanahoria

Precio 52,00 € por persona
(IVA incluido)

GOURMET LA SAL

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Croquetas de pollo al curry

Pincho de langostino crujiente

Hummus casero con crudités

Poke bowl con salmón marinado y wakame

ENSALADAS

Ensalada clásica de tomate, pepino y queso feta

Ensalada quinoa, garbanzos y aguacate

PRINCIPALES

Costillejas de cerdo a la BBQ

Tacos de cerdo desmigado con chipotle y lima

Focaccia de roast-beef y rúcula

POSTRES

Tarta crumble de manzana

Mini cheesecake de frutos rojos

Precio 55,00 € por persona
(IVA incluido)



MENÚ ESPECIAL LA SAL



PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Guacamole con chips

Croquetas de pollo al curry

Hummus casero con crudités

Ceviche fresco de corvina

Poke bowl con salmón marinado y wakame

ENSALADAS

Ensalada verde vegetariana

Ensalada de espinacas con remolacha

Ensalada clásica de tomate, pepino y queso feta

Ensalada quinoa, garbanzos y aguacate

PRINCIPALES

Brocheta de gambas

Piadina con jamón

Piadina vegetariana

Costillejas de cerdo a la BBQ

Tacos de cerdo desmigado con chipotle y lima

POSTRES

Brocheta de fruta fresca

Brownie de chocolate

Crumble de manzana

Mini cheesecake de frutos rojos

Precio 65,00 € por persona
(IVA incluido)



PAELLAS LA SAL

laSal

CATERING

PAELLA MIXTA CIEGA / PAELLA VEGETARIANA

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Olivas marinadas

Coca de trampó

Canapé de brandada de bacalao con alioli

Pincho de tortilla de patatas con gambas

Tabla de jamón y queso con uvas y galletas

Mix de croquetas caseras

PRINCIPAL

Paella a elegir

— Paella mixta ciega
— Paella vegetariana

POSTRES

Gató de almendra con helado de vainilla

Brocheta de fruta fresca

Precio 65,00 € por persona *(IVA incluido)*

Suplemento montaje de paella — 75 €





PAELLA CIEGA DE MARISCO

Disponible bajo pedido previo

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Olivas marinadas

Coca de trampó

Canapé de brandada de bacalao con alioli

Pincho de tortilla de patatas con gambas

Tabla de jamón y queso con uvas y galletas

Mix de croquetas caseras

PRINCIPAL

Paella ciega de marisco

POSTRES

Gató de almendra con helado de vainilla

Brocheta de fruta fresca

Precio 68,00 € por persona *(IVA incluido)*

Suplemento montaje de paella — 75 €

PAELLA DE CHULETÓN LA SAL

PARA COMPARTIR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Olivas marinadas

Coca de trampó

Ensalada de tomate mallorquín

PRINCIPAL

Paella de chuletón

Arroz elaborado con fondo de carne

Chuletón de ternera

Verduras seleccionadas

Romero y aromas mediterráneos

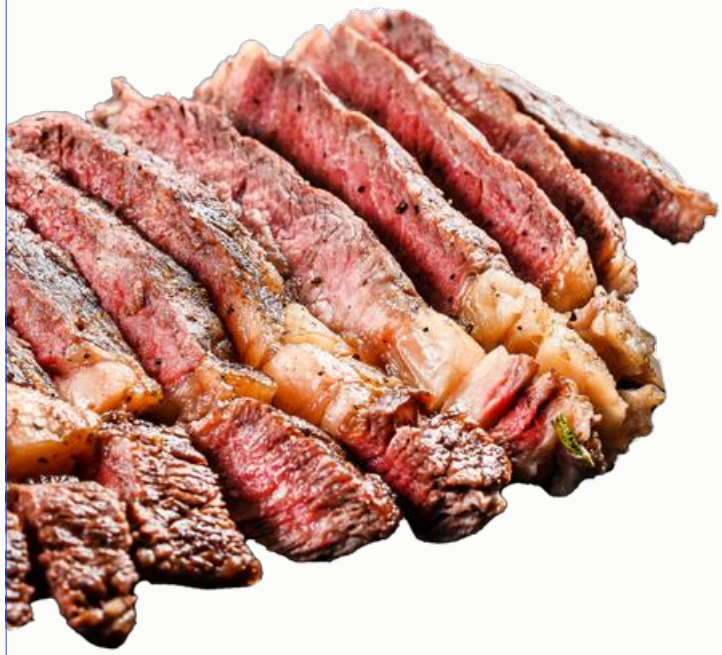
POSTRE

Gató de almendra con helado de vainilla

Brocheta de fruta fresca

Precio 84,00 € por persona *(IVA incluido)*

Suplemento montaje de paella — 75 €



BARBACOA SALA SAL



laSal
CATERING

PARRILLADA LA SAL

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra

ENSALADAS

Ensalada coleslaw

Ensalada de patata

Ensalada de espinaca, remolacha y queso feta

PARRILLA

Picaña brasileña de ternera angus

Filete de suprema de pollo con romero y limón

Salchichas criollas caseras

POSTRES

Brownie de chocolate

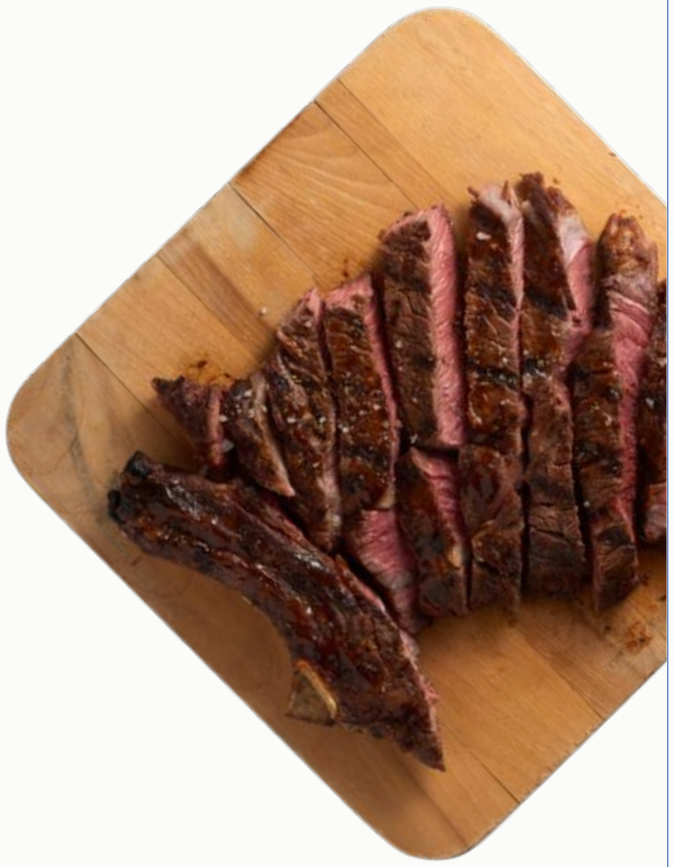
Brocheta de fruta fresca

Precio 72,00 € por persona
(IVA incluido)

Suplemento montaje y transporte de barbacoa — 250 €

A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad





PARRILLADA PREMIUM LA SAL

PARA EMPEZAR

Cesta de pan fresco

Alioli casero

Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra

ENSALADAS

Ensalada coleslaw

Ensalada de patata

Ensalada de tomate

PARRILLA

Chuletón de ternera gallega

Rib eye de ternera gallega

Filete de rodaballo con limón y romero

POSTRES

Mini cheesecake de frutos rojos

Brocheta de fruta fresca

Precio 94,50 € por persona *(IVA incluido)*

Suplemento montaje y transporte de barbacoa — 250 €

A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad

ESTACIONES LA SAL



laSal

CATERING

ESTACIÓN MEXICANA TACOS LIVE COOKING

Selección de tacos elaborados al momento frente al cliente, con ingredientes frescos y auténticos sabores mexicanos.



BASE

Tortillas de maíz artesanales

Tortillas de trigo

PROTEÍNAS (a elegir)

Cochinita pibil

Tinga de pollo

Carne asada

Chili con carne

Verduras salteadas (opción vegetariana)

TOPPINGS (a elegir)

Guacamole casero

Pico de gallo

Cebolla morada encurtida

Cilantro fresco

Maíz dulce

Jalapeños

Queso rallado

SALSAS

Salsa roja mexicana (ligeramente picante)

Salsa verde

Salsa chipotle

ACOMPAÑAMIENTO

Totopos con guacamole y salsa

Frijoles mexicanos

POSTRE

Brocheta de fruta fresca

Precio 65,00 € por persona *(IVA incluido)*

Suplemento de montaje y show cooking — 250 € por servicio (IVA incluido)

ESTACIÓN POKE BOWLS LIVE COOKING

Mini poke bowls frescos elaborados al momento frente al cliente, con ingredientes de primera calidad y presentación cuidada.



BASE

Arroz sushi

PROTEÍNAS (a elegir)

Atún fresco

Salmón fresco

Tofu frito (opción vegetariana)

Pato crujiente

TOPPINGS (a elegir)

Aguacate

Pepino

Edamame

Mango

Tomate cherry

Wakame

Zanahoria rallada

Col morada

CRUNCHY

Cacahuetes

Cebolla crujiente

Sésamo

SALSAS

Salsa Teriyaki

Salsa Thai

Salsa Poke

POSTRE

Brocheta de fruta fresca

Estación dinámica tipo showcooking, donde el invitado personaliza su bowl al momento. Una propuesta fresca, saludable y muy visual, con un toque gourmet gracias a la incorporación del pato crujiente.

Precio 72,00 € por persona
(IVA incluido)

Suplemento de montaje y show cooking — 250 € por servicio (IVA incluido)



ESTACIÓN VERMUTERÍA RECEPCIÓN MEDI-TERRÁNEA

Selección de tapas clásicas mediterráneas reinterpretadas en formato cóctel, ideal para una recepción distendida con esencia local.

PICOTEO FRÍO

Gildas de aceituna, anchoa y piparra

Boquerones en vinagre con chips caseras

Ensaladilla rusa tradicional

Pan cristal con jamón ibérico y tomate

Mini tablas de quesos mallorquines con uvas

PICOTEO CALIENTE

Croquetas caseras de boletus y de bacalao

Albóndigas con salsa española

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

Torpedo de langostinos con sriracha mayo

Precio 55,00 € por persona
(IVA incluido)

ESTACIÓN DE HAMBUR-GUESAS LA SAL

HAMBURGUESAS COCINADAS AL MOMENTO

Hamburguesa 100% de ternera

Hamburguesa vegana casera (base de proteína de guisante)

Pan brioche

TOPPINGS PREMIUM

Queso cheddar

Tomate fresco

Cebolla fresca

Pepinillos

Lechuga

Jalapeños

Rúcula

Bacon crujiente

Cebolla caramelizada

SALSAS CASERAS

Mayonesa sriracha

Mostaza y miel

Salsa BBQ La Sal

Ketchup casero

GUARNICIONES

Nachos con guacamole

Patatas fritas crujientes

Precio 58,00 € por persona
(IVA incluido)



ESTACIÓN DE CEVI-CHES LIVE COOKING

Selección de ceviches frescos preparados y terminados al momento frente al cliente.



CEVICHES

Ceviche clásico de corvina — *corvina, lima, cebolla morada, cilantro y leche de tigre*

Ceviche de salmón y mango — *salmón fresco, mango, lima, cebolla morada y cilantro*

Ceviche de langostinos — *langostinos, lima, tomate, cebolla morada, aguacate y cilantro*

Ceviche vegetal — *aguacate, mango, tomate cherry, pepino, cebolla morada y lima*

TOPPINGS

Maíz crujiente

Cebolla morada encurtida

Cilantro fresco

Mango

Aguacate

Jalapeño

Sésamo

ACOMPAÑAMIENTOS

Chips de maíz

Chips de boniato

Tostadas crujientes

POSTRE

Brocheta de fruta fresca

Precio 68,00 € por persona *(IVA incluido)*

Suplemento de montaje y show cooking — 250 € por servicio (IVA incluido)

MESA DE POSTRES LA SAL

Tarta de queso tradicional

Tarta de queso de maracuyá / fruta de la pasión

Tarta de queso con frutos rojos

Mousse de chocolate con caramelo salado

Brocheta de fruta fresca

Precio 15,00 € por persona *(IVA incluido)*

La Mesa de Postres únicamente puede contratarse como complemento de una estación. No está disponible como servicio independiente.

APERITIVOS FRÍOS

APERITIVOS A ELEGIR

Tartar de atún con mango y aguacate

Rollito de salmón ahumado con crema de eneldo y espinaca

Gazpacho de cereza con tartar de langostino

Cucharita de mozzarella de búfala con pesto de tomate

Mini tosta de queso de cabra y sobrasada

Mini tosta de langostino con crema de aguacate

Ceviche fresco de corvina

Brocheta Caprese de mozzarella, tomate y albahaca

Gilda de anchoa

Spanakopita griega

Selección de 4 aperitivos
15 € por persona *(IVA incluido)*

Selección de 6 aperitivos
18 € por persona *(IVA incluido)*

Solo puede contratarse junto con una estación. No está disponible como servicio independiente

RESERVAS Y PAGOS

Grupos menores de 45 pax., llevan un suplemento de 150 €.

Si un grupo selecciona dos menús diferentes de menos de 45 personas lleva suplemento de 200 €, en caso de elegir tres menús diferentes el suplemento será de 250 €.

Menús por debajo de 16 €, no llevan personal de servicio.

A partir de 50 pax, ha de añadirse una persona de soporte extra de servicio, cuyo coste será de 192,50 € por medio día y 385 €, por el día completo (válido para todos los menús exceptuando los de que, incluyen su propio menaje y staff).

A partir de 100 pax, ha de añadirse dos personas de soporte extra de servicio, cuyo coste será de 385€ por medio día y 770 €, por el día completo (válido para todos los menús exceptuando los que incluyen su propio menaje y staff).

CONDICIONES

La oferta presentada está basada en los precios actuales.

Catering La Sal se reserva el derecho de modificar los contenidos de la misma.

Todos los precios contemplados en este dossier incluyen IVA.

Todos nuestros presupuestos están sujetos a la confirmación de disponibilidad de equipos operacionales en el momento de reserva en firme del servicio. Se solicitará una reserva del 50% del importe del total +el 10% de IVA el resto de la factura 1 semana antes de la realización del evento junto a la confirmación del número final de invitados.

Por normativa sanitaria no se servirá comida o bebida fuera del servicio contratado.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

En La Sal Catering, trabajamos arduamente para garantizar que cada evento sea un éxito. Sin embargo, debido a la planificación y recursos involucrados, hemos establecido la siguiente política de cancelación:

1 Plazos de Cancelación

- **Cancelaciones con más de 60 días de antelación al evento:** No se devolverá el depósito inicial, que no es reembolsable. También se ofrecerá la opción de reagendar el evento sin coste adicional, sujeto a disponibilidad.
- **Cancelaciones con menos de 60 días de antelación al evento:** Deberá abonarse el **100% del importe total del evento**, ya que en este plazo los insumos, personal y planificación suelen estar comprometidos.

2 Cambios de Fecha

- Los cambios de fecha del evento deberán solicitarse con al menos **60 días de antelación** y estarán sujetos a disponibilidad.
- Si el cambio implica costos adicionales (como la compra de nuevos insumos o personal adicional), estos serán facturados al cliente.

3 Cancelaciones por Fuerza Mayor

- En caso de circunstancias extraordinarias ajenas al cliente o a La Sal Catering (restricciones sanitarias, desastres naturales, etc.), trabajaremos para ofrecer una solución justa. Esto puede incluir la posibilidad de reagendar el evento o evaluar un reembolso parcial, según las circunstancias.

4 Notificación de Cancelación

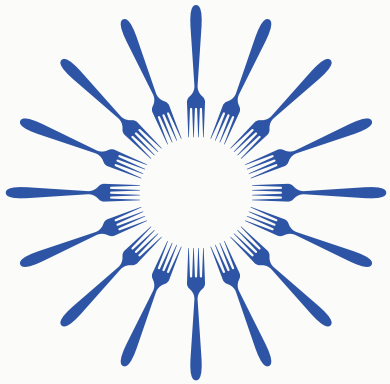
- Todas las cancelaciones o solicitudes de cambio deben realizarse **por escrito** al correo electrónico indicado en el contrato. La fecha de recepción de la notificación será la que determine el plazo aplicable.

5 Depósito Inicial y Pagos

- El depósito inicial abonado en el momento de la reserva **no es reembolsable**.

6 Otros Términos

- En caso de cancelación parcial (reducción del número de asistentes o eliminación de servicios contratados), se evaluará el impacto en los costos ya realizados, y se aplicarán los términos correspondientes.
- Cualquier excepción a esta política deberá ser aprobada **por escrito** por un representante autorizado de La Sal Catering.



laSal

CATERING

—

+34 696 789 406
sales@lasalcatering.com
www.lasalcatering.es

—