

ANGEL

Tarifas 2023 Visitas y Comidas

****21% IVA incluido*****

Capacidad de eventos:

- 80 personas bajo porche. Más 20 personas bajo toldo.
- 200 personas al fresco en eventos nocturnos
- 50 personas sentadas en sala. Más 30 pers. en sala bar.



1. Tour y cata de vinos

Visita guiada y **cata de 4 vinos Angel** (1 Blanco, 1 Rosado y 2 Tintos). La degustación va acompañada de un maridaje de mermeladas mallorquinas.

Duración de la visita: aprox. 1h...**16,00 euros**.



2. Tour con cata de vinos premium

Visita guiada, **cata de 4 vinos Angel** (1 Blanco, 1 Rosado y 2 Tintos) y degustación de jamón ibérico con una copa de vino reserva (mínimo 2 pax.). La degustación va acompañada de un maridaje de mermeladas mallorquinas. Duración de la visita: aprox. 1,5h.....**25.00 euros**.



(*) mínimo 14 personas para exclusividad ; si no llega al mínimo de personas, entre los meses de mayo a octubre se ofrece la posibilidad de juntarse con otros grupos.

3. Cocktail grupos.

Visitas de más de 40 personas se ofrece un tipo "cocktail".
Consiste en visitar la bodega, degustación de 3 vinos (1 Blanco, 1 Rosado y 1 Tinto) con picada tipo buffet de queso, 2 tipos de coca, pan, aceite y embutido de longaniza payesa.
Duración de la visita: aprox. 2h.....**30,00 euros**



*Se pueden agregar bajo presupuesto:

- Salado: Empanadas and Cocarrois (pollo- carne -vegetal), Hojaldre (queso-salchicha- sobrasada- chorizo - jamón), Empanada de atún, Tortilla española.
- Dulce: Cremadillo (chocolate - crema - cabello de ángel), Coca de albaricoque, Ensaimada.

Los siguientes Menús son para un mínimo 10 PAX; la VISITA y la CATA están incluidos en el precio.

4. Menú Paella by Kike Martí

Kiko Marti es un gran arrocero que nos deleita con sus exquisitas paellas, con gran éxito reconocido en Mallorca. Kike es el chef del restaurante Va de Arroz, que está ubicado en Santa Maria del Camí.

-Entrante de ensaladilla con saladitos

- Paella a elegir:

1. Paella de pollo y verduras.
2. Paella de secreto y sobrasada.
3. Paella de sopas mallorquinas (opción vegana).

- Tarta de gató con helado

- Incluye: agua, refrescos y hasta media botella de vino por persona.

- Duración de la visita: aprox. 2,5h.....**50,00 euros**





5. Menú Showcooking by Kike Marti

ARROSALIVE... es una opción diferente en el que el arroz es parte del showcooking durante la cata de los vinos y los arroces son de marcado carácter mallorquín. Los clientes verán en directo la elaboración de la auténtica Paella mallorquina de la mano de Kike Marti.

Tipos de paellas a elegir:

- Paella de Sopas Mallorquinas o Secreto y sobrasada o Pollo y verduras.
- Paella de marisco (+5 euros)
- Paella de bogavante (+10 euros)

- Entrantes fríos. Embutido y queso mallorquín con la cata de los vinos elegidos para la ocasión.

- Tarta de chocolate.

- Incluye: agua, refrescos y hasta media botella de vino por persona.

- Duración de la visita: aprox. 3,5h.....**65,00 euros**



6. Menú Mallorca

- Picada con queso mahonés, ensaladilla, embutido de longaniza payesa, pan, aceite y sal mallorquines.
- Lechona asada al horno con patatas.
- Tarta de chocolate.
- Incluye: agua, refrescos y hasta media botella de vino por persona
- Duración de la visita: aprox. 2,5h**65,00 euros**



(*) suplemento de 10 euros por persona para la visita fuera del horario de apertura (de lunes a viernes de 9-17h)

(**) Si la cantidad de media botella por persona se supera, damos la opción de compra de vino si el Grupo lo requiere.

Condiciones de pago:

- Al reservar la fecha para el evento se debe abonar un 50% del presupuesto en concepto de depósito para finalizar la reserva.
- La cantidad pendiente se abonará a partir de 7 días antes o el mismo día del evento.

Fotos de nuestra visita interactiva y personalizada!



Eventos Especiales







Nuestra Sala de Catas



Nuestro Patio exterior

