PROPUESTAS DE FINGER FOOD

Para recoger o para que te lo llevemos a casa

Tres propuestas de bocado, con producto mallorquín, listas para poner en la mesa. Ni cocinar, ni montar, ni perder el día: se abre y se disfruta.

Ideal para reuniones con amigos, cumpleaños o una cena en casa sin tener que preocuparte de cocinar.

PACK 01
Sa Taula

PACK 02
Moll de Nit

PACK 03
Hort & Mar

Una para cada plan

PACK 01 · CENAS Y FAMILIA

«Sa Taula»

Tapeo mallorquín de siempre en formato bocado: pa amb oli, pizza mallorquina, quesos y gilda. El registro más clásico.

10–29 pax	18 €
Desde 30	16 €

PACK 02 · PREVIAS Y TARDEO

«Moll de Nit»

Street food balear, informal y potente: bao de carrillera, taco de calamar y bikini de Sóller. El más compartible.

10–29 pax	20 €
Desde 30	18 €

PACK 03 · CELEBRACIONES

«Hort & Mar»

Mediterráneo, fresco y premium: trampó con ventresca, coca de cebolla y sopa de melón. Fuerte en veggie y sin gluten.

10–29 pax	22 €
Desde 30	20 €

Precio por persona, IVA no incluido. El reparto se factura aparte.

Tres pasos y ya está

Pides, recoges y disfrutas.

01

Eliges el pack

Dinos cuántos sois y qué pack quieres. Ajustamos el número de bocados por persona y te confirmamos el total.

02

Recoges o te lo llevamos

Pasas por el local a la hora acordada, o lo entregamos en tu casa listo para poner en la mesa.

03

Abres y disfrutas

Todo llega en su bandeja o caja, colocado. Sin cocinar y sin montar nada: se abre, se sirve y se disfruta.

Fianza del 20 % al confirmar; el resto a la recogida o a la entrega. Reparto en Palma 15 €, fuera de Palma por kilometraje. Todos los precios son sin IVA.

«Sa Taula»

Tapeo mallorquín de siempre, en formato bocado

Cenas en casa, cumpleaños, afterwork · Aguanta toda la sobremesa

BOCADO SALADO

Pizza mallorquina — tomate de la huerta, pimiento verde, cebolla y mozzarella sobre masa fina. *vegetariano*

Pa amb oli bite — mini bocatas de pan moreno, con sobrasada y queso curado o con jamón serrano.

Croqueta de pollo — cremosa, servida a temperatura ambiente.

Tabla de quesos variados — con galletas de la isla, membrillo y frutos secos.

Brocheta de variat «nuestra gilda» — butifarrón, pimiento asado, oliva trencada y tápera de Campos. *sin gluten*

Surtido de mini empanadas — panada de carne y guisantes o solo carne, y cocarrois de verdura con pasas.

DULCES

Mini vasitos de cheese lotus

Bocado de bizcocho de chocolate — esponjoso.

Brochetas de fruta de temporada *vegano · sin gluten*

Formato: bandeja o caja kraft, lista para poner en la mesa.

«Moll de Nit»

Street food balear, informal y potente

Previas, tardeo, noches de peli o gaming · El más compartible

BOCADO SALADO

Bao de carrillera confitada — con encurtido de cebolla y mojo de pimiento.

Cocarroi mini — verdura, pasas y piñones. *vegano*

Taco de calamar — con alioli de lima.

Fingers de pollo crujiente — jugosas tiras de pollo rebozadas con panko.

Bikini mallorquín — prensado de queso de Sóller, setas y trufa. *vegetariano*

Tabla de embutidos — con finas tostas de pan moreno con tomate y encurtidos.

Cucharita de tartar de salmón — con aguacate y mango; fresco y ligero, de buena digestión. *sin gluten*

DULCES

Blanca Fantasía — ensaïmada rellena de chocolate blanco.

Cookie de gató — con chocolate y almendra de Mallorca.

Vasito de ensalada de fruta fresca *vegano · sin gluten*

Formato: caja modular de kraft o bandeja de kraft. Todos los bocados se pueden comer a temperatura ambiente.

PACK 03 — 22 € / 20 € POR PERSONA

«Hort & Mar»

Mediterráneo, fresco y premium

Brunch, celebraciones, eventos con foto · Fuerte en veggie y sin gluten

BOCADO SALADO

Trampó de ramellet — con ventresca y AOVE DO Oli de Mallorca. *sin gluten*

Sobra-smash mini burger — sobrasada, queso mahonés fundido y miel.

Hummus con pimiento asado — y crudités. *vegano · sin gluten*

Brochetas de cherry — con mozzarella, albahaca, menta y almendra tostada. *sin gluten*

Croqueta de chipirón — cremosa, servida a temperatura ambiente.

Tabla de quesos y embutidos — con galletas de las islas, mermeladas y frutos secos.

Coca de cebolla — con queso de cabra mallorquín, higo y miel de romero. *vegetariano*

Sopa de melón con menta — ligera y digestiva; virutas de jamón aparte. *sin gluten*

DULCES

Vasitos de lemon pie

Milhojas de crema — «pastel pobre».

Vasito de naranja de Sóller — con miel y crumble. *vegetariano · sin gluten*

Formato: caja modular de kraft o bandeja de kraft. Todos los bocados se pueden comer a temperatura ambiente.

Extras

BEBIDA

Barra fría

Vino de la isla, cerveza artesana, vermut, refrescos y agua. Con hielo, cubitera y descorche.

VAJILLA

Mesa montada

Platos, copas, cubertería y servilletas de tela, o versión compostable. Con recogida incluida.

SERVICIO

Camarero en casa

Monta, sirve, repone y deja la cocina como estaba. Mínimo tres horas por servicio.

DETALLES

Cumpleaños

Tarta a tu gusto: solo dinos qué te gusta y nosotros nos encargamos, con sus velas.

DETALLES

Mesa con nombre

Cartel con el nombre del homenajeado y flor de temporada para la mesa.

Tú dinos qué extra deseas y te informamos de su coste rápidamente.

Dietas: cada pack lleva opciones veganas, vegetarianas y sin gluten señaladas. Sustituimos los bocados de los comensales con restricciones sin coste.

Notas de servicio

01 Pedido mínimo de **10 personas**. Para menos cantidad, consultar.

02 Los pedidos se confirman con **72 horas de antelación**.

03 Al confirmar se deja una **fianza del 20 %** del total; el resto se abona a la recogida o a la entrega.

04 Todo llega colocado en su bandeja o caja, listo para poner en la mesa; sin montaje.

05 Ficha de alérgenos de cada elaboración con el pedido (Reg. UE 1169/2011) y cartel identificativo.

06 Bandejas con restricciones etiquetadas con el nombre del comensal. La cocina no está libre de trazas.

LOGÍSTICA

Reparto en **zona de Palma: 15 €**. Fuera de Palma se calcula por kilometraje. **Recogida en nuestro local sin coste.**

ALÉRGENOS Y DIETAS

Dinos cuántos comensales tienen alguna restricción y sustituimos sus bocados sin coste, manteniendo el mismo número por persona.

SIGUIENTE PASO

Tú eliges el pack; del resto nos encargamos nosotros

Dinos el pack, el día y cuántos sois: te confirmamos el total y la hora de recogida o entrega. Y tú solo te preocupas de disfrutar.

TELÉFONO Y WHATSAPP	Tel. 871 578 712 WhatsApp 601 928 665
CORREO	info@velodrombyceller.com
WEB	www.velodrombyceller.com
INSTAGRAM	@velodrombyceller
RECOGIDA	Velòdrom · Palma De lunes a sábado, 12–18 h Domingos, consultar

VELÒDROM CAFÈ

LO PONEMOS FÁCIL PARA DISFRUTAR