



# LAGOON 52 GRAND LUXE

CON SUITE PREMIUM PARA ARMADOR





## ACOMODACIÓN

**12**

**HUÉSPEDES**

DÍA

**10**

**HUÉSPEDES**

NOCHE

**4**

**SUITES**

**5**

**BAÑOS**

**2**

**TRIPULACIÓN**

**CONFIGURACIÓN SUITES:** 4 SUITES + CAMA DOBLE EN EL SALÓN + CABINA CON BAÑO PARA LA TRIPULACIÓN

# ESPECIFICACIONES

<b>ASTILLERO</b>	LAGOON	<b>AIRE AC.</b>	TODAS LAS SUITES
<b>MODELO</b>	52 F	<b>ALT. SOBRE QUILLA</b>	27,66 M / 90'9"
<b>AÑO</b>	2017	<b>SUPER. VÉLICA</b>	156 M2 /1679 SQ.FT
<b>ESLORA</b>	16 M / 52'	<b>MOTORES</b>	2 X 80 CV
<b>MANGA</b>	8,75 M / 28' 7"	<b>CAP. FUEL</b>	2 X 496 L
<b>CALADO</b>	1,5 M / 4' 11"	<b>PORTABILIZA.</b>	280 L / HORA
<b>DESPLAZAMIENTO</b>	22,497 TONS	<b>PUERTO BASE</b>	SAN ANTONIO



# ECOFRIENDLY

Tal vez no lo sepa, pero **esta una de las embarcaciones más respetuosas con el medio ambiente.** En primer lugar, deben saber que realizamos el **tratamiento antiincrustante para el casco con pintura sin biocidas.** Es actualmente la solución más respetuosa con el mar y su biodiversidad. **En una semana, este catamarán consume lo mismo que una embarcación motora en 3 horas,** y aún menos si se izan las velas. **Navegar a vela es el modo de transporte más sostenible del planeta, y además provoca un intenso estado de felicidad.** Piense que este catamarán es autosuficiente, pues gracias a la potabilizadora de agua y a sus placas solares, durante toda su estancia no precisará entrar a puerto para nada si no lo desea.

**Todo el papel utilizado a bordo es reciclado, los jabones y detergentes están elaborados con productos naturales respetuosos con el medio ambiente, y reciclamos la basura.** En este catamarán tendrá **a su disposición cremas solares veganas de cortesía.** Utilizándolas contribuirá a proteger nuestro planeta ya que, a diferencia de otras cremas, la formulación está **libre de oxibenzona, el ingrediente que daña la flora y el coral de los fondos marinos.**

Este fantástico catamarán **eco-friendly** está gobernado por una excepcional tripulación: excelentes profesionales que disfrutan realizando su labor con cariño y que se asegurarán de que su estancia sea inolvidable. Gracias a ellos y a nuestro compromiso con el medio ambiente, **podemos ofrecerle al mismo tiempo una navegación responsable y una experiencia única.**

Muchas gracias.





# TARIFAS

	<b>T. BAJA</b> 16 sept. hasta 17 junio	<b>T. MEDIA</b> 17 junio al 24 junio y 09 sept. al 16 sept.	<b>T. ALTA</b> 24 junio al 09 sept.
<b>CATAMARÁN</b>	13.900 €	19.900 €	25.900 €
<b>EXTRAS</b>	7.900 €	7.900 €	7.900 €
<b>TOTAL</b>	<b>21.800 €</b>	<b>27.800 €</b>	<b>33.800 €</b>

**EXTRAS:** EXCELENTE Y COMPLETO SERVICIO A BORDO CON PATRÓN Y COCINERO PROFESIONAL, PACK CONFORT Y AMARRE EN EL PUERTO

**COMBUSTIBLE DEL CATAMARÁN Y DEL GENERADOR**

**1.150 € / SEMANA**

**MEDIA PENSIÓN** (INCLUYE DESAYUNO COMPLETO, COMIDA O CENA, BEBIDA Y TAPAS)

**59 € / PERSONA Y DÍA**

**PENSIÓN COMPLETA** (INCLUYE DESAYUNO COMPLETO, COMIDA Y CENA, BEBIDA Y TAPAS)

**79 € / PERSONA Y DÍA**

**CHECK IN / CHECK OUT** EN NUESTRO AMARRE EN EL PUERTO DE SAN ANTONIO

**16:00 H / 09:00 H**

**21% IVA INCLUIDO EN TODAS LAS TARIFAS.**

**LA RESERVA ESTANDAR ES DE UN SEMANA, DE SÁBADO A SÁBADO.** TODOS LOS EXTRAS SON OBLIGATORIOS.

**FORMA DE PAGO:** 50% PARA CONFIRMAR LA RESERVA, Y EL 50% RESTANTE JUNTO CON LAS COMIDAS Y EL COMBUSTIBLE UN MES ANTES DEL EMBARQUE.



# TARIFAS DAYCHARTER

SOLO SE ACEPTAN RESERVAS DE MENOS DE UNA SEMANA DE OCTUBRE A MAYO.

	1 DÍA	2 DÍAS	3 DÍAS	4 DÍAS
CATAMARÁN	4.500 €	8.000 €	12.000 €	14.900 €
EXTRAS	1.400 €	2.500 €	3.700 €	4.900 €
<b>TOTAL</b>	<b>5.900 €</b>	<b>10.500 €</b>	<b>15.700 €</b>	<b>19.800 €</b>

**EXTRAS:** EXCELENTE Y COMPLETO SERVICIO A BORDO CON PATRÓN Y COCINERO PROFESIONAL, PACK CONFORT Y AMARRE EN EL PUERTO

**COMBUSTIBLE DEL CATAMARÁN Y DEL GENERADOR**

**190 € / DÍA**

**MEDIA PENSIÓN** (INCLUYE DESAYUNO COMPLETO, COMIDA O CENA, BEBIDA Y TAPAS)

**59 € / PERSONA Y DÍA**

**PENSIÓN COMPLETA** (INCLUYE DESAYUNO COMPLETO, COMIDA Y CENA, BEBIDA Y TAPAS)

**79 € / PERSONA Y DÍA**

**CHECK IN / CHECK OUT** EN NUESTRO AMARRE EN EL PUERTO DE SAN ANTONIO

**DE 10:00 H A 12:00 H / 10 H DESPUÉS**

**21% IVA INCLUIDO EN TODAS LAS TARIFAS.**

**FORMA DE PAGO:** 50% PARA CONFIRMAR LA RESERVA, Y EL 50% RESTANTE JUNTO CON LAS COMIDAS Y EL COMBUSTIBLE UN MES ANTES DEL EMBARQUE.

# QUÉ INCLUYE

## ALQUILER CATAMARÁN

Amarre en el puerto de San Antonio toda la semana  
Embarcación auxiliar 4 m motor Honda 40 CV  
Seguro para todos los ocupantes.  
Todas las licencias y autorizaciones.  
Equipo de seguridad obligatorio para todos los ocupantes  
Red de seguridad para niños (Opcional)

## PACK CONFORT

Ropa de cama y toallas de ducha y playa. Pareos  
Secadores de pelo  
Champú, acondicionador, gel y bálsamo de Hierbas de Ibiza  
Cremas solares respetuosas con el mar  
Limpieza diaria y final  
Ipad, Wifi y juegos de mesa

## JUEGUETES ACUÁTICOS

2 paddle surf  
Equipos de snorkel (gafas, tubos y aletas de todos los tamaños)  
Tabla de wake  
Subwing  
Parasoles  
Flotador de arrastre (Donut)



































# MENÚ Y BEBIDAS

UN GRAN RESTAURANTE DE IBIZA ESTÁ A BORDO

## Todos los platos y bebidas de este menú están incluidos en la media pensión o en la pensión completa.

De hecho, no es un menú cerrado, sino que sirve para darles una idea de cómo es la cocina a bordo. Cada día el cocinero los sorprenderá con sus sugerencias y ustedes podrán decidir lo que más les apetezca comer antes de que él se lo cocine. Además, se adapta rápidamente, y si tienen otras preferencias las cocinará con mucho gusto.

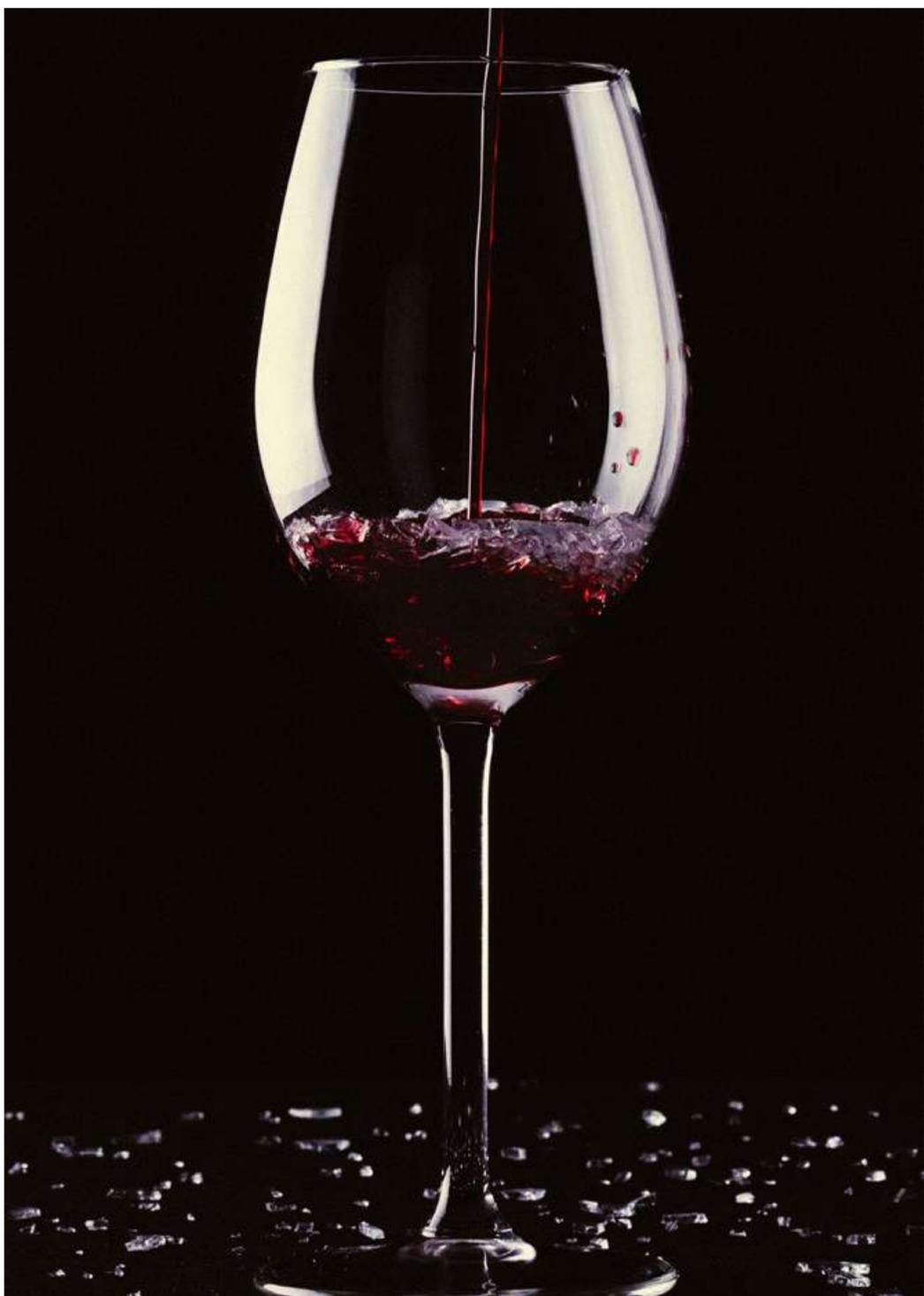
También adaptamos los menus para los comensales que sean vegetarianos, veganos, niños, celíacos o diabéticos.

Los precios son una media real del precio de coste de los alimentos, los vinos y las demás bebidas. Garantizamos un buen servicio con productos de calidad e intentamos, en la medida de lo posible, que además sean orgánicos y de proximidad.

Otras comidas o bebidas serán embarcadas en caso de que las solicite. Si su coste incrementa el precio de los menús ofrecidos, se cargará únicamente el importe de la compra de los productos solicitados.

¡Gracias!





# BEBIDAS

Agua

Refrescos

## CERVEZAS

Cerveza Estrella Galicia

Cerveza Heineken

## VINOS ROJOS

🌿 Jean Leon Finca Palau **ECO**, Merlot,  
(Penedés, España)

Chateau Brun. Merlot y Cabernet  
Sauvignon (Burdeos, Francia)

Ramón Bilbao Edición Limitada,  
tempranillo (Rioja, España)

Pago de Carraovejas, Tinto Fino, Cabernet  
Sauvignon y Merlot (Ribera del Duero,  
Spain)

## VINOS BLANCOS

🌿 Jean Leon 3055 **ECO**, Chardonnay,  
(Penedés, España)

Mar de Frades, Albariño (Rias Baixas,  
España)

Louis Moreau, Chardonnay (Chablis,  
Francia)

## VINOS ROSADOS

🌿 CChateau Miraval Rose **ECO**. Cinsault,  
Garnacha, Syrah y Rolle (Côtes de  
Provence, Francia)

Ibizkus Rosado Monastrell, Syrah,  
Tempranillo Cabernet Sauvignon (Ibiza,  
España)

## VINOS ESPUMOSOS

🌿 CCava Gramona Brut Imperial **ECO**  
Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay  
(Penedés, España)

Moët & Chandon Brut Imperial,  
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
(Francia)

Moët & Chandon Rosé Imperial,  
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
(Francia)

Moët & Chandon Ice Imperial,  
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier  
(Francia)

## CÓCTELES CLÁSICOS

# ENTRANTES

Gazpacho, jamón ibérico y huevo

Burratina de búfala, tomate y albahaca

Tomate, feta, pepino y aceitunas kalamata

Ensalada de quinoa, aguacate, granada y tomates cherry

Ensalada de endivias, gorgonzola y nueces

Ceviche de pescado blanco con mango

Tartar de atún, wakame y mayonesa de wasabi

Tataki de atún

Alcachofas salteadas con jamón ibérico





# PRINCIPALES

Gambas a la plancha

Lubina salvaje a la sal

Atún rojo a la plancha, trigueros y tomate

Pulpo a la plancha con patatas y alioli

Parrillada de pescado (según mercado)

Dados de atún, soja y aguacate

Calamares a la andaluza

Fideuá de marisco

Pad thai con gambas

Chuletón de vaca

Entrecot a la plancha con pimientos

Wok de solomillo con aguacate

Parrillada de verduras con salsa romesco

# TAPAS

Jamón ibérico  
Tabla de quesos y embutidos  
Tortilla de patatas  
Croquetas de jamón ibérico  
Hummus con crudités  
Nachos con guacamole  
Bruschettas variadas

# POSTRES

Plato de fruta  
Melón con caipiriña  
Ganache de chocolate con helado de mandarina  
Tarta de queso  
Helado  
Tiramisú  
Tabla de quesos





# DESAYUNOS

Cafe Illy / té / Colacao

Zumo de naranja recién exprimido

Leche de vaca, de soja, de almendra o de avena

Bollería (cruasán, napolitanas, Donuts)

Tostadas

Tomate rallado con aceite de oliva virgen extra

Jamón, queso

Mermelada, miel y mantequilla

Muesli

Fruta de temporada

Yogur

Huevos (fritos, revueltos, duros, pochados)

Tortilla (normal, jamón, champiñones)

Beicon

Salchichas

Salmón ahumado





# SIENTE LA LIBERTAD

VEN A EXPLORAR LAS ISLAS BALEARES