



BARCA ESTD 1994 SAMBA

EVENTS BOAT
SAILING & FUN
MALLORCA

¡Personaliza tú evento exclusivo a bordo!
Incentivos, aniversarios, cumpleaños,
bodas, presentación de productos y mucho más...



Capacidad: 115 plazas | Eslora: 24 metros | 2 cubiertas con toldos de aislamiento | 4 Aseos
2 Escalerillas acceso al mar | Pista de baile | Barra | Mesa DJ | Equipos de luces & música | Cocina



Vista nuestro tour virtual 360° www.barcasamba.com/tour-virtual-360





Tarifas Charter Exclusivo 2025

*Exceptuando los sábados

01.03 - 30.04 / 01.10 - 30.11

3 horas	2.200€
4 horas	2450€
Cada hora adicional	350€

Suplemento nocturno

A partir de las 01:00h de la madrugada 180€/h

Barca Samba opera con licencia de navegación 24 horas.

01.05 - 30.09

3 horas	4.100€
4 horas	4.800€
Cada hora adicional	900€

INFORMACIONES IMPORTANTES

Horarios: 01.05 / 30.09

10:00h - 14:00 (4 horas)
14:30h - 18:30 (4 horas)
19:00h - 22:00 (3 horas)
22:30h - 02:00 (4 horas)

Capacidad máxima:

112 personas + tripulación

En los precios está incluido:

Los seguros y todas las licencias
Tripulación y el servicio a bordo
Combustible
IVA (21%)

No está incluido:

Comida, bebida, DJ en vivo, equipo de música, extras, impuesto de la música SGAE + AGEDI (99,00€), Etc.

Paquetes de bebidas

Copa de bienvenida:

Sangría de Cava/Aperol Spritz 3,90€ p.p

Barra libre A:

Barra libre B + combinados 1º marca 9,90€ p.p/hora

Barra libre A Cocktails:

Barra libre A + cocktails 13,90€ p.p/hora

Barra libre A Premium:

Barra libre A + cocktails + Botella Premium 15,90€ p.p/hora

Barra libre B:

Vino, cerveza, sangría, refresco y agua 6,90€ p.p/hora

Barra libre C:

Refresco y agua 3,90€ p.p/hora

Catering a bordo

Ponemos a disposición una amplia selección de Snacks, Fingerfood, Buffet o Menús

Precios según selección

Extras

DJ en vivo personalizado 120,00€ /hora

Suplemento de limpieza (solo con catering ajeno) 119,90€

Uso de cocina (Plancha, microondas, gas, agua etc) 108,90€

Show profesional a elección: Brasileño, Banda de Jazz (2 a 6 músicos), Flamenco (Guitarra - Cajón - Bailarina) o Guitarras (Pop - Música Clásica) A petición



Snacks

Superior

Aceitunas

Cacahuetes

Patatillas (Chips)

Dados de queso curado

Quelitas

5,90€ /persona

Superior Extra

Aceitunas

Cacahuetes

Patatillas (Chips)

Dados de queso curado

Jamón Ibérico en lonchas

Quelitas

8,90€ /persona

Todos los precios IVA incluido

Tradicional Mini

Coca de trampó
Humus con zanahoria
Perlas de mozzarella
Mini cocarroi de verdura
Saladitos variados
Aceitunas trencades
Cesta de frutas



Coca de trampó



Cocarroi de verdura

Tradicional

Coca de trampó
Humus con zanahoria
Perlas de mozzarella
Mini cocarroi de verdura
Mini empanadas de carne
Empanada gallega atún
Saladitos variados
Aceitunas trencades
Cesta de fruta
Repostería fina (2u./pax)



Saladitos variados



Repostería fina

Precios

Tradicional mini - **14,50€** /persona

Tradicional - **19,50€** /persona

Servicio de camarero: 84,00€ por personal (Incluido a partir de 50 personas)

MÁS INFORMACIÓN: +34 651 40 43 41 · info@barcasamba.com · www.barcasamba.com

Piezas Frías

Tartar de salmón con mostaza y eneldo
Crujiente de sobrasada con almendras y mermelada de ciruelas al cava
Roastbeef con rúcula, crema de queso y cebolla caramelizada
Brocheta de langostino
Gazpacho de cereza
Crema fría de melón
Gazpacho de fresas y rosas
Ceviche de lubina con guacamole
Focaccia de jamón de bodega
Mini quiche de jamón de jabugo y queso
Mini Baguette de escalivada y queso de cabra
Mini perla de foie con jabugo
Mini ensaimada de pimientos
Mini cocarros de verdura
Mini coca de trampó
Mini blinis de salmón ahumado y queso fresco.
Mini pa amb oliet
Wrap de pollo y bacon
Wrap de magret de pato, mouse de queso y rúcula
Coca de cebolla caramelizada, anchoas y hierbas aromáticas
Pan de especias con membrillo y mascarpone
Cuchara de trampó
Bombin de foie, mango y chocolate
Canapé de foie con agridulce de higos
Espuma caprese
Cigarro de pipas de girasol y olivas

Piezas Calientes

Copa de pulpo a feira
Copa de lentejas con emulsión de patata y trufa blanca
Cazuelita de sopas mallorquinas
Mini lomo con col
Tartaleta de sobrasada con miel
Dátiles con bacón
Cucharita de tumbet
Croquetas de jamón
Croquetas de setas
Croquetas de cocido
Mini croquetas de espinacas
Canapé de queso gruyere y chorizo
Tartaleta de queso de cabra, tomate y miel
Brocheta de pollo yakitori
Pincho de ternera y pimiento de padrón con reducción de cabernet sauvignon

Piezas dulces

Chupito de panacotta y frutos exóticos
Degustación de ensaimadas variadas
Esferas de coco con dulce de leche
Financier (Bizcocho con frambuesa)
Florentina con chocolate a la naranja
Mini gató o brownie de chocolate
Macarón a la fruta de la pasión
Macarones variados
Roquita de chocolate con leche
Rocas de chocolate blanco con almendra y frambuesa

Precios

Combine los ingredientes a su gusto, eligiendo entre las distintas piezas:

Cocktail de **12 piezas frías** - **31,90€ /persona**

Cocktail de **20 piezas** - **9 frías, 9 calientes y 2 dulces** - **43,90€ /persona**

Cocktail de **22 piezas** - **10 frías, 10 calientes y 2 dulces** - **46,90€ /persona**

Servicio de camarero: 84,00€ por personal (Incluido a partir de 50 personas)

Buffet I "Completo"

29,90€

Dátiles con bacon
Albóndigas con salsa picante
Queso de Mahón con uvas
Nuggets de pavo
Trampó (atún) con garbanzos
Salpicón de marisco
Ensalada de patatas
Crudites con dips
Ensalada fresca con aguacates y naranjas
Pinchos de tomate coctel y mozzarella con albahaca y crema de balsámico
Ensalada de fruta con helado de vainilla

Buffet II "Mar & Tierra"

32,90€

Torre de langostinos
Dátiles con bacon
Albóndigas con salsa picante
Queso de Mahón con uvas
Nuggets de pavo
Trampó (atún) con garbanzos
Salpicón de marisco
Ensalada de patatas
Crudites con dips
Ensalada fresca con aguacates y naranjas
Pinchos de tomate coctel y mozzarella con albahaca y crema de balsámico
Ensalada de fruta con helado de vainilla

Paella 31,90€

Menos de 30 pax: suplemento de 100€ por grupo

Paella mixta (show cooking)
Pinchos de tomate coctel y mozzarella con albahaca y crema de balsámico
Pinchos de albóndigas con salsa picante
Pinchos de queso con uvas
Ensalada de fruta con helado de vainilla

Buffet III "Delicias Mediterraneas"

41,90€

Calabacines rellenos
Crudites con dips y salsas
Filetes de lubina
Ensalada griega con queso festa y vinagreta
Solomillo de ternera asada
Patatas gratinadas
Salmón adobado con hierbas marquinas
Pastelitos de verdura
Cesta de pan con alioli
Torre de fruta con queso
Ensalada de fruta con helado

Buffet IV "Mikado"

39,90€

Blinis con tártar de salmón
Rollitos de primavera vegetal con salsa thai
Pinchos de queso con uvas
Pinchos de albóndigas
Pinchos de dátiles con bacón
Torre de langostinos
Pinchos de tomate coctel y mozzarella con albahaca
Asado de "Porc negre" mallorquín
Trufas de queso de cabra
Pastel de curry vegetal
Ensalada de patatas
Ensalada de fruta con helado de vainilla

“Mikado extra”

44,90€

Blinis con tártara de salmón pescado
Rollitos primavera vegetal con salsa thai
Pulpo patatas violeta thai
Pinchos de satés nueces
Pinchos de queso con uvas
Pinchos de dátiles con bacon de cerdo
Albóndigas ternera
Pinchos de tomate coctel y mozzarella con albahaca y crema de balsámico lactosa
Pinchos de langostinos
Trufas de queso de cabra nueces
Pastel de curry vegetal
Tournedós pequeños solomillo de ternera
Ensalada de frutas con helado de vainilla

“BBQ a bordo”

54,90€

Show cooking incluido

Langostinos al ajillo
Entrecot
Chuletas de cordero
Pinchos de pavo con salsas
Patatas de Idaho con sourcream
Ensalada Trampó
Ensalada Iceberg mixta
Fechas con baliza
Pimientos de padrón
Rollos de primavera
Samosas de curry
Perritos calientes
Pan
Frutas secas

Tartas artesanales

Selecciona tu sabor preferido

Categoría - A

Zanahoria con nuez blanca
Zanahoria manzana o dulce de leche
Chocolate blanco, negro o naranja
Red Velvet

Precio

1/2 Caja 19,90€ (8 o 12 porciones)
1 Caja 39,90€ (20 o 40 porciones)



Categoría - B

Banoffee
Queso con frambuesa o arandano
Limón merengue
Brownie blanco y pistacho
Sacher

Precio

1/2 Caja 29,90€ (8 o 12 porciones)
1 Caja 53,90€ (20 o 40 porciones)





BARCA ESTD 1994 SAMBA

EVENTS BOAT
SAILING & FUN
MALLORCA

Personalize your exclusive onboard event!
Incentives, anniversaries, birthdays,
weddings, product presentations and much more...



Capacity: 115 places | Length: 24 meters | 2 covers with insulation awnings | 4 Toilets
2 Stairs access to the sea | Dance floor | Bar | Table DJ | Equipment of lights & music | Kitchen

View our 360° virtual tour www.barcasamba.com/en/360-virtual-tour



Exclusive Charter Rates 2025

*Except on Saturdays

01.03 - 30.04 / 01.10 - 30.11

3 hours	2.200€
4 hours	2450€
Each additional hour	350€

Night surcharge

From 01:00 a.m. onwards:
€180 per hour

Barca Samba operates with a
24-hour navigation license.

01.05 - 30.09

3 hours	4.100€
4 hours	4.800€
Each additional hour	900€

IMPORTANT INFORMATION

Timetable: 01.05 / 30.09

10:00 a.m. - 2:00 p.m. (4 hours)
2:30 p.m. - 6:30 p.m. (4 hours)
7:00 p.m. - 10:00 p.m. (3 hours)
10:30 p.m. - 02:00 a.m. (4 hours)

Maximum capacity:

112 people + crew

Included in the prices:

Insurance and all licenses
Crew and onboard service
Fuel
VAT (21%)

Not included:

Food, drinks, live DJ, music equipment,
extras, music tax
SGAE + AGEDI (€99.00), etc.

Beverage Packages

Welcome Drink:

Cava Sangria/Aperol Spritz 3,90€ p.p

Open Bar A:

Open Bar B + Premium Mixed Drinks 9,90€ p.p/hour

Open Bar A Cocktails:

Open Bar A + Cocktails 13,90€ p.p/hour

Open Bar A Premium:

Open Bar A + Cocktails + Premium Bottle 15,90€ p.p/hour

Open Bar B:

Wine, beer, sangria, soft drinks, and water 6,90€ p.p/hour

Open Bar C:

Soft drink and water 3,90€ p.p/hour

On-board catering

We offer a wide selection of Snacks,
Fingerfood, Buffet or Menus
Prices according to selection

Extras

Custom Live DJ	120,00 € / hour
Cleaning supplement (only with third party catering)	119,90€
Kitchen use (iron, microwave, gas, water, etc.)	108,90€
Professional show on choose: Brazilian, Jazz Band (2 to 6 musicians), Flamenco (Guitar - Cajón - Dancer) or Guitars (Pop - Classical Music e)	On request



Snacks

Superior

Olives

Peanuts

Chips

Cured cheese cubes

Quelitas

5,90€ /persona

Superior Extra

Olives

Peanuts

Chips

Cured cheese cubes

Sliced Iberian ham

Quelitas

8,90€ /persona

All prices incl. VAT

Traditional Mini

Coca de trampó
(Majorca's thin and crispy bread topped with vegetables)
Mozzarella pearls
Hummus with carrots
Mini vegetable cocarroi
Varied Saladitos
Mallorcan style olives
Fruit basket



Coca de trampó



Cocarroi

Traditional

Coca de trampó
(Majorca's thin and crispy bread topped with vegetables)
Mozzarella pearls
Hummus with carrots
Mini vegetable cocarroi
Mini beef turnovers
Galician tuna empanada
Varied Saladitos
Mallorcan style olives
Fruit basket
Fine pastries (2u./pax)



Saladitos variados



Fine pastries

Prices

Traditional mini - **14,50€** /person

Traditional - **19,50€** /person

Waiter service: 84,00€ per waiter (Included from 50 people)

MORE INFORMATION: +34 651 40 43 41 · info@barcasamba.com · www.barcasamba.com

Cold dishes

Salmon tartare with mustard and dill
Crispy sobrasada with almonds and plum jam with cava
Roast beef with arugula, cream cheese, and caramelized onion
Prawn skewer
Cherry gazpacho
Chilled melon cream
Strawberry and rose gazpacho
Sea bass ceviche with guacamole
Focaccia with cured ham
Mini quiche with Jabugo ham and cheese
Mini baguette with roasted vegetables and goat cheese
Mini foie pearl with Jabugo ham
Mini ensaimada with peppers
Mini vegetable cocarrois
Mini coca with trampó
Mini blinis with smoked salmon and fresh cheese
Mini pa amb oliet
Chicken and bacon wrap
Duck breast wrap, cheese mousse, and arugula
Coca with caramelized onion, anchovies, and aromatic herbs
Spiced bread with quince and mascarpone
Trampó salad spoon
Foie gras, mango, and chocolate bonbon
Foie gras canapé with sweet and sour figs
Caprese foam
Sunflower seed and olive cigar

Hot dishes

Octopus a feira cup
Lentil cup with potato and white truffle emulsion
Mallorcan soup casserole
Mini pork loin with cabbage
Sobrasada tartlet with honey
Bacon-wrapped dates
Tumbet spoonful
Ham croquettes
Mushroom croquettes
Cocido (Spanish stew) croquettes
Mini spinach croquettes
Gruyere cheese and chorizo canapé
Goat cheese, tomato, and honey tartlet
Yakitori chicken skewer
Beef and padrón pepper skewer with Cabernet Sauvignon reduction

Sweet dishes

Panna cotta and exotic fruit shot
Assorted ensaimada tasting
Coconut spheres with dulce de leche
Financier (Sponge cake with raspberry)
Orange chocolate florentine
Mini gató or chocolate brownie
Passion fruit macaron
Assorted macarons
Milk chocolate roquita
White chocolate rocks with almond and raspberry

Prices

"Combine the ingredients to your liking, choosing from the different pieces:"

Cocktail of **12 cold pieces** - **€31.90** /person

Cocktail of 20 pieces - **9 cold, 9 hot & 2 sweet dishes** - **€43.90** /person

Cocktail of 22 pieces - **10 cold, 10 hot & 2 sweet dishes** - **€46.90** /person

Waiter service: €84.00 per staff member (Included for 50 or more people)

Buffet I "Complete"

29,90€

Bacon-wrapped dates
Meatballs with spicy sauce
Mahon cheese with grapes
Turkey nuggets
Trampó (tuna) with chickpeas
Seafood salpicon
Potato salad
Crudites with dips
Fresh salad with avocados and oranges
Cocktail tomato and mozzarella skewers with basil and balsamic cream
Fruit salad with vanilla ice cream

Buffet II "Mar & Tierra"

32,90€

Shrimp tower
Bacon-wrapped dates
Meatballs with spicy sauce
Mahon cheese with grapes
Turkey nuggets
Trampó (tuna) with chickpeas
Seafood salpicon
Potato salad
Crudites with dips
Fresh salad with avocados and oranges
Cocktail tomato and mozzarella skewers with basil and balsamic cream
Fruit salad with vanilla ice cream

Paella 31,90€

Fewer than 30 people: Surcharge of €100 per group.

Mixed paella (show cooking)
Cocktail tomato and mozzarella skewers with basil and balsamic cream
Meatball skewers with spicy sauce
Cheese skewers with grapes
Fruit salad with vanilla ice cream

Buffet III "Mediterranean Delights"

41,90€

Stuffed zucchinis
Crudites with dips and sauces
Sea bass fillets
Greek salad with feta cheese and vinaigrette
Roasted beef tenderloin
Gratinated potatoes
Marinated salmon with herbs de Provence
Vegetable pastries
Basket of bread with aioli
Fruit tower with cheese
Fruit salad with ice cream

Buffet IV "Mikado"

39,90€

Salmon tartare blinis
Vegetable spring rolls with Thai sauce
Cheese skewers with grapes
Meatball skewers
Bacon-wrapped date skewers
Shrimp tower
Cocktail tomato and mozzarella skewers with basil
Roasted Mallorcan "Porc negre"
Goat cheese truffles
Vegetable curry cake
Potato salad
Fruit salad with vanilla ice cream

“Mikado extra”

44,90€

Salmon tartare blinis
Vegetable spring rolls with Thai sauce
Octopus with Thai purple potatoes
Walnut satay skewers
Cheese skewers with grapes
Bacon-wrapped dates with pork
Beef meatballs
Cocktail tomato and mozzarella skewers with basil and lactose-free balsamic cream
Shrimp skewers
Goat cheese truffles with walnuts
Vegetable curry cake
Small beef tenderloin tournedos
Fruit salad with vanilla ice cream

“BBQ on board”

54,90€

Show cooking included

Langostinos al ajillo
Entrecot
Chuletas de cordero
Pinchos de pavo con salsas
Patatas de Idaho con sourcream
Ensalada Trampó
Ensalada Iceberg mixta
Fechas con baliza
Pimientos de padrón
Rollos de primavera
Samosas de curry
Perritos calientes
Pan
Frutas secas

Homemade cakes

Select your preferred flavor.

Category - A

Carrot with white walnut
Carrot apple or dulce de leche
White, dark, or orange chocolate
Red Velvet

Price

1/2 Box €19.90 (8 or 12 portions)
1 Box €39.90 (20 or 40 portions)



Category - B

Banoffee
Cheese with raspberry or blueberry
Lemon meringue
White brownie and pistachio
Sacher

Price

1/2 Box €29.90 (8 or 12 portions)
1 Box €53.90 (20 or 40 portions)

