



DOSSIER EVENTOS



BIENVENIDOS A SA SAL

Ubicado en primera línea de playa, nuestro restaurante es un homenaje a la riqueza del Mediterráneo.

Nos especializamos en pescados frescos, arroces y mariscos, siempre respetando las recetas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. Aquí, el protagonista es el producto. Cada plato es una celebración de los sabores auténticos de Ibiza, sin florituras, dejando que la calidad hable por sí misma.



Sa Sal es el lugar ideal para tus eventos privados, desde reuniones corporativas hasta bodas.

Con un entorno frente al mar y menús a medida para cada ocasión y presupuesto, creamos experiencias memorables. También ofrecemos la opción de música en directo, asegurando que tu celebración sea inolvidable.



PAQUETE BEBIDAS

Opción A:

Agua, cervezas, refrescos y vinos de la casa
15,00€/persona

Opción B:

Agua, cervezas, refrescos, vinos de la casa y cava
18,00€/persona

Una hora de servicio



CÓCTEL

Aperitivos fríos:

Pan con alioli, aceitunas y tomate rallado
Jamón 100% Ibérico De Bellota
Ensaladilla rusa con gamba blanca
Tosta de anchoa 00 con mantequilla ahumada

Aperitivos calientes:

Croquetas de Jamón Ibérico
Taquitos de bacalao fritos
Puntilla

20,00 €/persona/hora



MENÚ ARROZ

Entrantes:

Mejillones al vapor
Pulpo a la brasa

Principal:

Paella de marisco

Postre

Tarta de queso

40,00 €/persona/hora (90 mins paquete bebida A incluido)



MENÚ FORMENTERA

Entrantes:

Mejillones al vapor
Carpaccio de gambas

Principal:

Bogavante nacional con patatas y huevos fritos

Postre

Tarta de queso

60,00 €/persona/hora (90 mins paquete bebida A incluido)



BARRA LIBRE

Opción Standard (25,00€ / persona / hora):

Smirnoff, Absolut Vodka, Seagrams, Bombay Sapphire,
JW Red Label, Ballantines, Jose Cuervo Reposado,
Negrita, Brugal Añejo

Opción Premium (30,00€ / persona / hora):

Ciroc, Grey Goose, Hendriks Gin, Martin Millers, JW
Black Label, Glenmorangie, Patron Silver, Patron
Reposado, Barcelo Añejo, Santa Teresa Reserva



SERVICIOS ADICIONALES

Estación de ostras:

100 Ostras Gillardeu N°2
500€

Estación de jamón:

1 Jamón 100% Ibérico de Bellota
500€



CONDICIONES GENERALES



Todos los precios que aparecen en este dossier informativo incluyen IVA

Exclusividad para su evento a partir de 40 invitados. La exclusividad requiere de un gasto mínimo. Consultar con el departamento de eventos.

Todos los eventos deben ser pre pagados al 100% 7 días antes de la realización del mismo.
(Ningún depósito será reembolsable)

Para confirmar la reserva del espacio, el cliente deberá abonar la cantidad de 1.500€.
(No reembolsable)

Si el cliente decide aumentar los servicios contratados durante el evento, se considerará un cargo adicional y se deberá pagar al final del evento.

(Antes de que el cliente abandone el restaurante)

Todo lo que se consuma con anterioridad o posterioridad al servicio deberá ser abonado en el momento y a precio de carta.

Cualquier actividad y / o entretenimiento que tenga lugar durante el evento debe ser debidamente comunicado por el cliente a Sa Sal para su consentimiento.

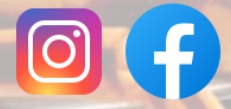
Cualquier tipo de música durante el evento será, en todos los casos, controlado y supervisado por el restaurante y bajo ningún concepto Sa Sal permitirá que el sonido exceda los límites razonables acordados.
(Especialmente a partir de las 00:00h)



Restaurantsasal@gmail.com

www.restaurante.covermanager.com/sa-sal/

(+34) 620 410 236



@sasalibiza