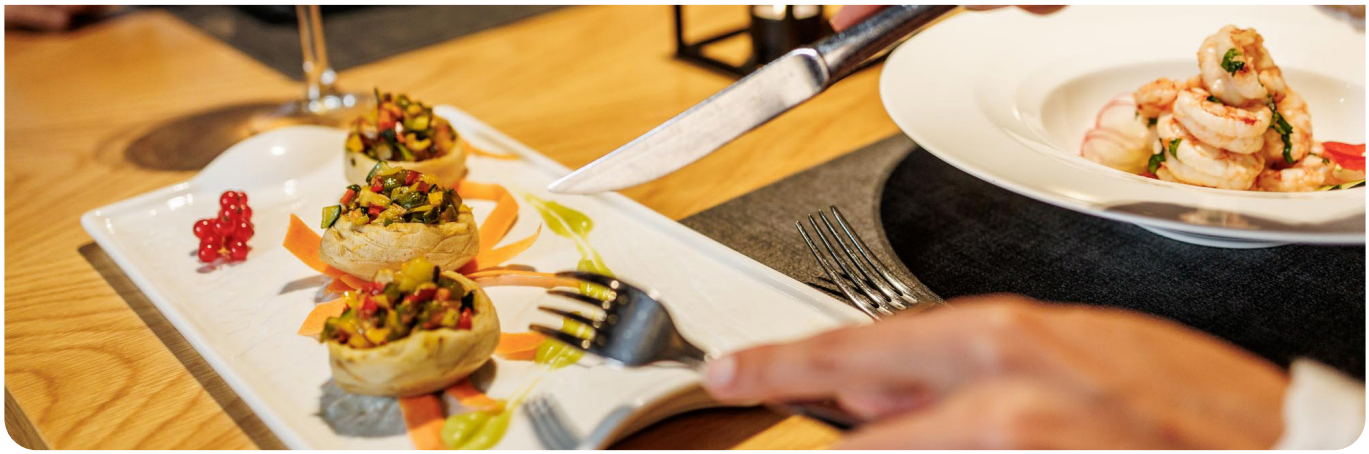
TIPOS DE RÉGIMEN

HOTEL CALA MESQUIDA SUITES & SPA **** SUP
Adults only 16+



La gastronomía es un ingrediente esencial durante sus vacaciones. Por eso en **VIVA Cala Mesquida Suites & SPA** **** SUP **Adults Only 16+** contamos con varios restaurantes que le ofrecen una gran variedad culinaria.

ALOJAMIENTO Y DESAYUNO

Para desayunar, el Restaurante Adagio ofrece un excelente buffet muy variado y equilibrado. Además, observará como nuestros cocineros elaboran platos directamente en las estaciones de Show Cooking.

MEDIA PENSIÓN PLUS

Disfrute de una gran variedad culinaria durante el desayuno y la cena en el Buffet Adagio, con bebidas incluidas. También tendrá un descuento en nuestros restaurantes temáticos.

TODO INCLUIDO

En nuestro Restaurante Buffet Adagio podrá disfrutar de variados desayunos. Además organizamos cenas temáticas diarias: mallorquina, mexicana, italiana, asiática, mediterránea, de gala e internacional. Y no se pierda nuestras estaciones de Show Cooking donde podrá ver a nuestros experimentados cocineros en acción. Y en nuestro Bluemoon Lounge Bar and Restaurant le servimos un exquisito almuerzo a la carta. **Si tu estancia en régimen Todo Incluido es de mínimo 4 noches, puedes disfrutar, sin coste adicional, de una cena en uno de nuestros restaurantes de especialidades: El Talaia Tapas & More o nuestro clásico Grill Bluemoon, especializado en carnes. Y si tu reserva es de 7 noches, podrás disfrutar de una cena en cada uno de ellos. ¡Cuántos más días de estancia, más cenas de especialidades sin coste adicional!**

TODO INCLUIDO DELUXE

Añada, a su régimen Todo Incluido, acceso ilimitado a nuestros restaurantes temáticos.

SERVICIOS DE NUESTROS BARES Y RESTAURANTES

Adagio Rte. Buffet
Desayuno
Cena

Talaia Tapas Restaurante
Cena À la carte
Bebidas

Oasis Pool Bar
Servicio Bar

Bluemoon Lounge Bar & Restaurant
Almuerzo À la carte
Cena À la carte
Servicio Bar

Palmira Pool Bar
Servicio Bar

En ningún caso y para ninguno de los regímenes se permitirá por parte de la dirección del hotel el despilfarro de comida, entendiéndose por tal los pedidos excesivos en restaurantes a la carta y en el caso de buffet el acopio desmedido de comida que no es consumida. Igualmente el hotel se reserva el derecho a no servir bebidas alcohólicas adicionales en el supuesto en que el cliente no se encuentre en óptimas condiciones. La dirección del hotel se reserva la adopción de las medidas oportunas de conformidad a ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el despilfarro alimentarios y legislación concordante.