

OPCIONES DE COMIDA Y BEBIDA CATAMARANES OASIS 2025

En Oasis Catamarán trabajamos como siempre desde el corazón. Ofrecemos una amplia carta de comida casera, preparada en nuestra propia cocina en tierra, y muchos menús terminados directamente frente al cliente, en nuestra plancha a bordo. Todos los productos con los que trabajamos son frescos y de kilómetro 0. Embárcate en esta aventura gastronómica, rodeado de la brisa marina en un apacible lugar del Mediterráneo....



APERITIVOS FRIOS

Bandejas de aperitivo con un contenido de 10 unidades:

- **Focaccias**
 1. **Jamón serrano:** con stracciatella, rúcula, cherries y aliño. **Precio: 39,90€**
 2. **Focaccia cristalina con pastrami,** queso cottage, ali oli de tamarindo, y rúcula. **Precio: 48,90**
- **Mini croissant de jamón Braseado** (mini croissant cereales, mermelada de frutos rojos, queso emmental, jamón braseado). **Precio: 25,90€**
- **Mini ensaimadas** (mini ensaimada, mermelada de pimiento, sobrasada). **Precio: 24,90€**
- **Caramelitos de queso con uva y crocante** (queso crema, uva, y crocante de almendras y cacahuete con miel). **Precio: 22,90€**
- **Tacos de costilla con BBQ coreana** (costilla de cerdo cocinada a baja temperatura, salsa BBQ, verduras, tortilla de maiz). **Precio: 54,90€**
- **Tacos orientales** (Papel de arroz, alga nori, tartar de salmón, aguacate, maíz, fruta, mayonesa green, sésamo y cebolleta). **Precio: 59,90€**
- **Mini rock and roll con bogavante** (panecillo brioche, bogavante, mantequilla con hierbas). **Precio: 54,90€**
- **Financier de cristal con carpaccio** (financier de cristal, carpaccio, tartufato y perlas de aceite de oliva). **Precio: 54,90€**
- **Selección de mini aperitivos para 10 personas** (mini capresse con cherrie, perlas de mozzarella y albahaca, dátiles con mousse de sobrasada, brocheta de piña y romero, endivia de crema de queso). **Precio: 54,90€**
- **Bandeja con 3 tipos de dips para 10 personas** (mayo de aguacate y cilantro, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas. **Precio: 47,90€**

APERITIVOS CALIENTES terminados en la plancha a bordo

Bandejas de aperitivo con un contenido de 10 unidades:

- **Mini hot dogs** (salchicha Frankfurt, pan brioche y toppings). **Precio: 25,90€**
- **Mini burgers de angus** (pan, mini-Burger angus, toppings). **Precio: 29,90€**
- **Bocadito de Pluma ibérica** (pluma ibérica, albaricoque, ali oli caramelizado, base de pan brioche). **Precio: 59,90€**
- **Tataki de atún** (atún, base de raíz de loto, sésamo, micro green, mayonesa verde y peta zetas). **Precio: 69,90€**

APERITIVOS VEGANOS (10 unidades por bandeja)

- **Focaccia Vegana:** con queso vegano, tomate y aguacate. **Precio: 25,90€**
- **Mini croissant vegano** con queso, confitura de pimiento, maíz y rúcula. **Precio: 27,90€**
- **Mini pizza de calabacín:** base de pizza, calabacín, pesto, queso vegano, ralladura de limón, frutos secos, sal, pimienta y orégano. **Precio: 35,90€**
- **Mini hojaldre con foie** (hojaldre, foie vegano, mermelada y fresas). **Precio: 29,90€**
- **Financier de cristal de Tartar de Tomate** (financier de cristal, tartar de tomate, wakame, perlas de aceite de oliva). **Precio: 54,90€**
- **Bandeja con 3 tipos de dips veganizados para 10 personas** (mayo de aguacate y cilantro, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas. **Precio: 47,90€**

BANDEJAS DULCES (10 unidades por bandeja)

- **Carrot cake.** Precio bandeja: **50,90€**
- **Cheescake de yuzu y chocolate blanco.** Precio bandeja: **50,90€**
- **Roll de merengue japonés con fruta de la pasión.** Precio bandeja: **50,90€**
- **Tarta húmeda de chocolate.** Precio bandeja: **50,90€**
- **Crumble de ricota.** Precio bandeja: **60,90€**
- **Bandeja de fruta cortada de temporada** (2 kg aprox.). Precio: **49,90€**
- **Bandeja de fruta con dulces** (mini pastelería). Precio: **69,90€**

Desayuno mediterráneo (mínimo 10 pax):

- Infusiones / café
- Leche
- Zumo
- Panecillos variados
- Embutidos y quesos
- Mini pastelería casera
- Mantequilla, mermelada y miel
- Tomate de ramillet, aceite y sal
- Yogurt
- Muesli
- Fruta variada

Precio: **23,90€** por persona

Aperitivo de Tapas Oasis (mínimo 10 pax):

- Mini cocarroi
- Mini empanada
- Flor de serrano ibérico
- Sobrasada
- Camaiot
- Queso mahonés
- Ali oli
- Pincho tortilla
- Coca de Trempó
- Llonguet
- Tomate de ramillet
- Olivas
- Aceite y sal

Precio: **30,90€** por persona

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS CON BBQ A BORDO

***Todos los menús requieren un mínimo de 10 pax. Las carnes/pescados se cocinan directamente en nuestra plancha a bordo**

OPCIÓN 1 - PASEO POR EL MEDITERRÁNEO

Navega por las aguas cristalinas de la isla bonita, mientras disfrutas de un bocado que te trasladará a diferentes puertos del Mediterráneo...

El menú incluye:

- Focaccia mediterránea con mortadela de Bolonia, tomate monterosso y stracciatella
- Lubina en hoja de plátano
- Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- Ensalada Horiatiki (tomate, pimiento, olivas negras, cebolla, pepino y queso feta)
- Ensalada patató (patató mallorquin, creme fraîche y hierbas aromáticas)
- Bizcocho de merengue con crema de fruta de la pasión
- Pan y fruta

Precio con pollo: 36,90€/pax

Precio con solomillo de ternera: 48,90€/ pax

OPCIÓN 2 - VENTANA A AMERICA

Un menú inspirado en los sencillos, pero no menos deliciosos platos norte americanos, descendiendo hasta las exquisiteces de América Latina.

El menú incluye:

- Olivas y cachuetes
- Mini hot dog (2 por persona)
- Pechuga de pollo con salsa islas mallorquinas (kétchup, mayonesa, salsa worcerstershin, tabasco, cebolleta, AOVE, hinojo, vinagre, mostaza, zumo de limón, sal y pimienta)
- O bien Solomillo con mantequilla de hierbas
- Mazorca de maíz con chimichurri
- Ensalada coleslaw (col lombarda, zanahoria, uvas pasas y salas rosa)
- Ensalada de rúcula (fruta de estación, queso cottage, anacardos y aliño)
- Mini tarta de dulce de leche
- Pan y fruta

Precio con pollo: 30,90€/pax

Precio con solomillo de ternera: 44,90€/ pax

OPCIÓN 3 – BAJO EL SOL DE MALLORCA

Un homenaje a la comida tradicional y local de nuestra querida isla

El menú incluye:

- Coca de Trempó
- Pollo con salsa de sobrasada
- Butifarra
- Chistorra
- Ensalada de espinacas (con naranja, almendra y queso de mahón)
- Patató con hierbas
- Pan Llonguet
- Mousse de yogur con almendras y ralladura de naranja, con micro enseimada
- Fruta

Precio: 32,90€/pax

OPCIÓN 4 - RUTA DE LA SEDA

Sueña mientras te das un baño de sol con sabores exóticos... juega a ser parte de esta ruta que te proponemos recorrer con estos deliciosos platos inspirados en culturas milenarias.

El menú incluye:

- Tartar de atún (con mango, aguacate, cebollino, masago Green, kale y pan sardo)
- Pulpo Oasis (con boniato, patató, salsa de pimiento, mayonesa, aguacate, cilantro, pimentón, aove y escamas de sal)
- Salmón en 2 texturas (servido con parmesano, chilly, lima, mini mazorcas y echalottes)
- Ensalada alubias (con alubias, cebolla, tomate cherry, cilantro, queso feta y salsa ponzu)
- Ensalada oriental (col china, maíz, zanahoria y berenjena ahumada en vinagreta)
- Pan
- Cheesecake (con yuzu, chocolate blanco, coco y lima)
- Fruta

Precio: 59,90€/pax

***OPCIÓN SIN GLUTEN para las experiencias gastronómicas.** Ofrecemos pan y postre sin gluten, sin cargo añadido para casos individuales. En caso de que el grupo completo requiera la opción “sin gluten”, habrá un cargo adicional, precio a consultar según menú.

***OPCIÓN VEGETARIANA O VEGANA:** Los menús arriba indicados se pueden adaptar a veganos/vegetarianos bajo petición.

OPCIONES DE BEBIDA:

En relación con las bebidas, los clientes pueden decidir entre contratar uno de los paquetes de bebidas que ofrecemos, o bien pagarlas según consumo a bordo.

PAQUETE DE BEBIDAS Nº 1

- Incluye agua (con y sin gas) y refrescos.

Precio por persona medio día: **22,90€**

Precio por persona día completo: **30,90€**

PAQUETE DE BEBIDAS Nº 2

- Incluye agua (con y sin gas), refrescos, cerveza y vino tinto, rosado y blanco. Incluye también una recepción con copa de cava de bienvenida.

Precio por persona medio día: **32,90€**

Precio por persona día completo: **42,90€**

*Solo será posible la contratación del paquete de bebidas nº2 si se contrata alguna opción de comida. El capitán puede limitar el consumo de alcohol a bordo, por razones de seguridad, o si se hace un uso indebido del paquete de bebidas.

*Todo el grupo debe seleccionar la misma opción de paquete de bebidas (a excepción de embarazadas y niños, en el caso de que el grupo seleccione el paquete con alcohol)

*Si tienen alguna petición especial de vinos, podemos atenderle con un presupuesto personalizado.

*Tenemos a su disposición en el bar de a bordo una amplia carta de coctelería y licores. Éstos se solicitarán y abonarán según consumo directamente a bordo.

*Todos los precios arriba indicados incluyen el 10% de IVA. IVA sujeto a modificaciones legislativas.

*Los precios de este dossier pueden ser revisados durante la temporada, en función de los cambios en el mercado.