

OPCIONES DE COMIDA Y BEBIDA CATAMARANES OASIS 2026

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:

- **Mini Focaccia de Jamón ibérico:** con stracchino, rúcula, tomate y aliño. **Precio: 39,90€**
- **Mini pita oriental rellena de lomo sour** (mini pan de pita relleno de lomo asado con piña y mayo mostaza). **Precio: 35,90€**
- **Tacos del mar** (selección de tacos de pescado: tacos de sashimi de salmón, tacos de atún ahumado y tacos de pulpo, con mayo de tajín, mayo ponzu y mayo miso, sobre tortilla de trigo) **Precio: 45,90€**
- **Trio de Blinis ahumados** (salmón, anguila y arenque ahumados con creme fraîche de edamames y sprinkle de oro). **Precio: 54,90€**
- **Ravioli invisible de bogavante** (bogavante con mantequilla de hierbas y echalotes, sobre uvas de mar y wakame, con leche de coco y ras al hanout. **Precio: 69,90€**
- **Trufita de mouse de queso azul y pera** (queso azul, pera, queso crema y crocante de almendras). **Precio: 22,90€**
- **Texturas de tomate** (pan cristal con tomates cherries confitados, san Marzano, mermelada de tomate, stracchino y perlas de aceite virgen extra). **Precio: 29,90€**
- **Causa limeña versión Oasis** (parmentier de patata, boniato y pimiento asado, aguacate, huevo y atún, servido con platanito frito). **Precio: 59,90**
- **Selección de mini aperitivos para 10 personas** (mini caprese con cherrie, perlas de mozzarella y albahaca, dátiles con mousse de sobrasada, endivia con crema de ajo asado, sésamo y chilly y olivas con vermut). **Precio: 55,90€**
- **Bandeja con 3 tipos de dips para 10 personas** (crema de albaricoque asado, 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 gourmet** (pan brioche, mini-Burger, toppings). **Precio: 35,90€**
- **Bocadito de Pluma ibérica** (pluma ibérica, mango, ali oli caramelizado, base de pan de calabaza y avellanas). **Precio: 49,90€**
- **Tataki de atún** (atún, base de raíz de loto, sésamo, micro green, mayonesa verde y peta zetas). **Precio: 69,90€**
- **Bikini selección de quesos con denominación**, con mermelada de tomate, miel y salsa de trufa. **Precio: 35,90€**
- **Bikini selección de quesos (como el anterior) más pavo asado**. **Precio: 38,90€**

APERITIVOS VEGANOS (10 unidades por bandeja)

- **Focaccia Vegana:** con queso vegano, tomate y aguacate. **Precio: 25,90€**
- **Mini pizza de calabacín:** base de pizza, calabacín, pesto, queso vegano, ralladura de limón, frutos secos, sal, pimienta y orégano. **Precio: 39,90€**
- **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** (crema de albaricoque, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas. **Precio: 49,90€**
- **Mini crispy chicken vegana** (Nuggets de proteína de guisante rebozados en panko dentro de pan de mini Burger con mayo de siracha y toppings). **Precio: 35,90€**

- **Mini pita oriental rellena de no pollo sour** (tiras de proteína de soja con especias, piña, cebolla encurtida y veganesa mostaza). **Precio: 37,90€**
- **Texturas de tomate versión vegana** (pan cristal con tomates cherries confitados, san Marzano, mermelada de tomate, queso vegano y perlas de aceite). **Precio: 29,90€**

POSTRES

- **Bandeja de fruta cortada de temporada** (2 kg aprox.). **Precio: 49,90€**
- **Bandeja de fruta con dulces** (mini pastelería). **Precio: 69,90€**
- **Petit fours y macarons** (bandeja de mini dulces variados, 20 unidades). **Precio: 39,90€**

Desayuno Oasis

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

Precio: **23,90€** por persona

¡Transforma tu desayuno en brunch!

Extras para agregar al desayuno (mínimo 10 unidades):

- Mini Burger gourmet: 3,59€/unidad
- Mini hot dog: 2,59€/ unidad
- Bagel: 1,90€/unidad
- Queso crema: 1€/pax
- Salmón ahumado: 5,90€/pax
- Jamón ibérico: 6,90€/pax
- Queso mahonés: 1,50€/pax
- Crema de aguacate: 2,90€/pax
- Tomate en rodajas, brotes y germinados: 0,50€/pax

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 – EXPERIENCIA MEDITERRÁNEA

El menú incluye:

- Mini malla de sobrasada y emental
- Dorada en papilot con hoja de lima keffir
- Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- Ensalada de apio, manzana ácida, rúcula y nuez
- Ensalada patató (patató mallorquin, creme fraîche y hierbas aromáticas)
- Bizcocho de merengue con crema de fruta de la pasión
- Selecciones de panes masa madre
- Fruta

Precio con pollo (mínimo 10 pax): 36,90€/pax

Precio con solomillo de ternera (mínimo 10 pax): 48,90€/ pax

OPCIÓN 2 – EXPERIENCIA TRAMUNTANA

El menú incluye:

- Mini empanada mallorquina de carne con guisantes
- Chistorra
- Entraña
- Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- Mazorca de maíz con mantequilla de hierbas
- Ensalada de canónigos, zanahoria y cebolla morada
- Mousse de palo (licor de hierbas mallorquinas) con oblea
- Llonguet (pan típico mallorquín)
- Fruta

Precio con pollo (mínimo 10 pax): 33,90€/pax

Precio con solomillo de ternera (mínimo 10 pax): 47,90€/ pax

OPCIÓN 4 – EXPERIENCIA OASIS

El menú incluye:

- Latita de mar (conservas de mejillones, boquerones, almejas y algas)
- Taco de atún ahumado
- Dorada en papilot con hoja de lima keffir
- Sashimi de salmón con mayonesa de tajín
- Patatón y boniato asado
- Ensalada de alubias (alubias, cebolla morada, cherries, maíz, cilantro, queso feta y sweet chilly)
- Selecciones de panes masa madre
- Cheesecake (con yuzu, chocolate blanco, coco y lima)
- Fruta

Precio: 59,90€/pax (mínimo 10 pax)

Notas:

* Todos nuestros panes son de masa madre, con ingredientes de primera calidad y certificación Bio.

* Quesos con denominación de origen y pasteurizados.

* Pescado fresco del día

***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 o varias personas del grupo requieran 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.