

OPCIONES DE CATERING Y BEBIDA A BORDO 2024

APERITIVOS

Bandejas de aperitivo con un contenido de 10 unidades:

- **Bandeja de mini bikini de pastrami** (pan brioche, queso emental, pastrami y salsa de pepinillo). **Precio: 29,90€**

- **Farinatas (sin gluten)**
 1. **Jamón serrano:** con straccino, cherries y aliño. **Precio: 29,90€**
 2. **Vegetal:** con stracciatella, tomate seco, rúcula y aliño. **Precio: 25,90€**
 3. **Vegana:** con queso crema vegano, aguacate, salsa kimchi y zanahoria. **Precio: 19,90€**

- **Zambusec** (masa filo, ricotta, queso, sofrito y huevo). **Precio: 22,90€**

- **Caramelitos de brie y mermelada de arándanos** (queso brie, mermelada arándanos, almendra fileteada, masa filo). **Precio: 22,90€**

- **Puritos** (masa filo, cremette, queso azul, albahaca, mango, sésamo y miel). **Precio: 25,90€**

- **Mini enseimadas (mini enseimada, mermelada de pimiento, sobrasada).** **Precio: 24,90€**

- **Mini gofree con pollo crujiente** (mini gofree, pollo crujiente, coleslaw, salsa). **Precio: 39,90€**

- **Tacos de costilla con BBQ coreana** (costilla de cerdo, salsa BBQ, verduras, tortilla de maíz). **Precio: 54,90€**

- **Mini rock and roll con bogavante** (panecillo rock and oll, bogavante, mantequilla con hierbas). **Precio: 54,90€**

- **Pluma ibérica con salsa ponzu** (pluma ibérica, salsa ponzu, albaricoque, ali oli, tostada base). **Precio: 59,90€**

- **Bandeja de hummus**, servido con crudités y crackers. **Precio: 46,90€**

- **Bandeja de fruta cortada de temporada** (2 kg aprox.). **Precio: 49,90€**

Desayuno mediterráneo (mínimo 10 pax):

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

Precio: **21,90€** por persona

Aperitivo de Tapas Oasis (mínimo 10 pax):

- Mini cocarroi
- Mini empanada
- Flor de serrano ibérico
- Mini fuet
- Queso mahonés
- Ali oli
- Pincho tortilla con pavo
- Mini enseimada con sobrasada y mermelada de pimientos
- Llonguet
- Tomate de ramillet
- Aceite y sal

Precio: **28,90€** por persona

Tabla de quesos (mínimo 10 pax):

- Queso mahonés
- Mini Bavaria blue
- Queso patros
- Gouda de pesto
- Miel
- Uvas
- Nueces
- Pan
- Aceite y sal

Precio: **15,90€** por persona

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS CON BBQ A BORDO

***Todos los menús requieren un mínimo de 10 pax**

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 cocinada al grill a bordo
- Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- Ensalada Horiatiki (tomate, pimiento, olivas negras, cebolla, pepino y queso feta)
- Ensalada patató (patató mallorquín, creme fraîche y hierbas aromáticas)
- Pan
- Postre de yogurth con fruta y almendras
- Bol de fruta entera

Precio con pollo: 36,90€/pax

Precio con solomillo: 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:

- Chips
- Mini hot dog (2 por persona)
- Pechuga de pollo recién hecho en la parrilla 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 hecha al grill con chimichurri
- Ensalada coleslaw (col lombarda, zanahoria, uvas pasas y salsa rosa)
- Ensalada de rúcula (rúcula, fruta de estación, queso panela, nueces de Brasil y aliño)
- Bizcocho
- Pan y fruta

Precio con pollo: 30,90€/pax

Precio con solomillo: 44,90€/ pax

OPCIÓN 3 - 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, patatón, salsa de pimiento, mayonesa, aguacate, cilantro, pimentón, aove y escamas de sal)
- Salmón en 2 texturas recién hecho al grill a bordo (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 4 – VERDEMAR

Como el consumo animal no está reñido con el sabor, te proponemos nuestra deliciosa variante vegana.

El menú incluye:

- Farinata vegana
- Pollo vegano con salsa ponzu al grill
- Brocheta vegana cocinada en la BBQ a bordo
- Mazorca de maíz hecha al grill a la parrilla
- 2 Ensaladas según grupo
- Bizcocho vegano
- Fruta

Precio: 30,90€/pax

OPCIÓN 5 – MINI OASIS

Los pequeños, los más disfrutones, tienen también su espacio especial en nuestro menú a bordo.

El menú incluye:

- Mini hot dog (2 unidades)
- Brocheta de pollo y patata
- Pan
- Postre según grupo

Precio: 14,90€

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.

*No utilizamos nada desechable. Tenemos vajilla de melamina y cubertería de inoxidable.

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: **20,90€**

Precio por persona día completo: **25,90€**

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: **30,90€**

Precio por persona día completo: **40,90€**

*Fomentamos la sostenibilidad. No utilizamos menaje desechable. Los vasos y copas son de melamina y trabajamos con vidrio retornable en nuestro bar.

*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.