

COMIDA Y BEBIDAS

OPCIONES CATAMARAN 2026

OASIS *Blue*

En Oasis Catamaran trabajamos siempre desde el corazón. Ofrecemos una amplia carta de comida casera, elaborada en nuestra propia cocina en tierra, y muchos menús finalizados 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 por la brisa marina en un rincón tranquilo del Mediterráneo....



APERITIVOS FRIOS:

Bandejas de aperitivos con un contenido de 10 unidades:

- **Mini focaccia de jamón ibérico:** con queso stracchino, rúcula, tomate y aliño. **Precio: 39,90 €**
- **Mini pita oriental rellena de lomo agridulce** (mini pan pita relleno de lomo asado con piña y mayonesa de 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 mayonesa de tajín, mayonesa ponzu y mayonesa miso, en tortillas de trigo). **Precio: 45,90 €**
- **Trío de blinis ahumados** (salmón ahumado, anguila y arenque con crème fraîche de edamame y virutas doradas). **Precio: 54,90 €**
- **Ravioli invisible de bogavante** (bogavante con mantequilla de hierbas y chalotas, sobre uvas de mar y wakame, con leche de coco y ras el hanout). **Precio: 69,90 €**
- **Trufa mousse de queso azul y pera** (queso azul, pera, queso crema y crocante de almendra). **Precio: 22,90 €**
- **Texturas de tomate** (pan cristal con tomates cherries confitados, tomates San Marzano, mermelada de tomate, queso stracchino y perlas de aceite de oliva virgen extra). **Precio: 29,90 €**
- **Causa peruana estilo Oasis** (parmentier de patata, boniato y pimiento asado, aguacate, huevo y atún, servido con plátano frito). **Precio: 59,90 €**

- **Selección de mini aperitivos para 10 personas** (mini caprese con tomates cherries perlas de mozzarella y albahaca, dátiles con mousse de sobrasada, endivia con crema de ajo asado, sésamo y chili, y aceitunas moleculares 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), servida con crudités y microbrotes. **Precio: 47,90 €**

APERITIVOS VEGANOS:

Bandejas de aperitivos con un contenido de 10 unidades:

- **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 tartar de tomate** (financier, tartar de tomate, wakame y perlas de aceite de oliva). **Precio: 54,90 €**
- **Bandeja con 3 tipos de dips veganos** para 10 personas (crema de albaricoque, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servida con crudités y microbrotes. **Precio: 49,90 €**
- **Mini crispy chicken vegano** (nuggets de proteína de guisante rebozados en panko dentro de un mini pan de hamburguesa con mayonesa sriracha y toppings). **Precio: 35,90 €**
- **Mini pita oriental rellena de “no-chicken” agridulce** (tiras de proteína de soja especiadas, piña, cebolla encurtida y mayonesa vegana de mostaza). **Precio: 37,90 €**
- **Texturas de tomate veganas** (pan cristal con tomates cherries confitados, tomates San Marzano, mermelada de tomate, queso vegano y perlas de aceite). **Precio: 29,90 €**

BANDEJAS DULCES(10 unidades por bandeja)

-Bandeja de fruta fresca de temporada cortada (aprox. 2 kg).

Precio: 49,90 €

-Bandeja de fruta con dulces (mini pastelería).**Precio: 69,90 €**

-Petit fours y macarons (bandeja surtida de mini dulces, 20 piezas).**Precio: 39,90 €**

DESAYUNO MEDITERRANEO (mínimo 10 personas):

- Infusiones/ café
- Leche
- Zumo
- Variedad de panes
- Embutidos y quesos
- Mini bollería
- Manteca, mermelada y miel
- Tomate rallado, aceite de oliva y sal
- Yogurt
- Muesli
- Fruta variada

Precio: 23,90€ por persona

¡Convierte tu desayuno en brunch!

Extras para agregar al desayuno (minimo 10 unidades):

- Mini hamburguesas gourmet: **€3.59/unidad**
- Mini hot dog: **€2.59/unidad**
- Bagel: **€1.90/unidad**
- Queso crema: **€1/persona**
- Salmón ahumado: **€5.90/persona**
- Jamón ibérico: **€6.90/persona**
- Queso mahonés: **€1.50/person**
- Crema de aguacate: **€2.90/person**
- Tomate en rodajas, brotes and minibrotes: **€0.50/persona**

EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS A BORDO

OPCIÓN 1 - CRUCERO MEDITERRANEO

El menú incluye:

- Mini empanada de sobrasada y queso Emmental
- Dorada en papillote con hojas de lima kéfir
- Pollo estilo agri dulce
- Ensalada de apio, manzana ácida, rúcula y nueces
- Ensalada de patatón (patatón mallorquín, crème fraîche y hierbas aromáticas)
- Bizcocho de merengue con crema de fruta de la pasión
- Selección de panes de masa madre
- Fruta

Precio (mínimo 10 personas): 36,90€/persona

OPCIÓN 2 – EXPERIENCIA BLUE

El menú incluye

- Tabla de jamón serrano y queso Mahón
- Empanada gallega
- Aceitunas
- Alioli
- Selección de panes ecológicos
- Tortilla
- Mini hamburguesas de cerdo ibérico con toppings
- Mazorca de maíz con mantequilla
- Ensalada de rúcula con tomates cherry y perlas de mozzarella
- Fruta fresca de temporada cortada
- Cheesecake de yuzu

Precio (mínimo 10 personas): 33,90€/persona

OPCIÓN 3 – EXPERIENCIA OASIS

El menú incluye:

- Conserva de mar (mejillones en conserva, anchoas, almejas y algas)
- Taco de atún ahumado
- Tacos de pulpo con mayonesa miso
- Sashimi de salmón con mayonesa de tajín
- Patatas y boniatos asados
- Ensalada de alubias (alubias, cebolla roja, tomates cherry, maíz, cilantro, queso feta y sweet chilli)
- Selección de panes de masa madre
- Cheesecake (con yuzu, chocolate blanco, coco y lima)
- Fruta

Precio (mínimo 10 personas):60.90€/persona

Notas:

* Todos nuestros panes son de masa madre, elaborados con ingredientes de máxima calidad y certificados ecológicos.

*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 coste adicional para casos individuales. En caso de que todo el grupo o parte del grupo requiera la opción “sin gluten”, se aplicará un suplemento. Precio a consultar según el menú.

***OPCIÓN VEGETARIANA O VEGANA:** los menús anteriores pueden adaptarse para 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 N°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 N°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 n°2 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.

