
oasis catamarán
OPCIONES DE COMIDA Y BEBIDA
2027



OASIS

catering

EXCURSIONES PRIVADAS · MALLORCA



NUESTRA COCINA

En Oasis Catamarans trabajamos siempre desde el corazón. Ofrecemos una amplia carta de comida casera, elaborada en nuestra propia cocina en tierra, y muchos platos se terminan delante de nuestros invitados en la plancha de 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 rincón tranquilo del Mediterráneo.

CASERO

Hecho en nuestra cocina en tierra

TERMINADO A BORDO

En nuestra plancha a bordo

KILÓMETRO 0

Producto fresco y local

ÍNDICE

01 Aperitivos fríos p. 5

02 Aperitivos calientes p. 7

03 Aperitivos veganos p. 9

04 Bandejas dulces y desayuno p. 11

05 Experiencias barbacoa a bordo p. 13

06 Bebidas p. 15

07 Información útil p. 17

08 Galería p. 18

1 APERITIVOS FRÍOS

BANDEJAS DE 10 UNIDADES, ELABORADAS EN NUESTRA COCINA EN TIERRA



APERITIVOS FRÍOS

Bandejas de 10 unidades

V vegetariano · VG vegano · GF sin gluten · LF sin lactosa

Mini focaccia de jamón ibérico — 39,90 €

Stracchino, rúcula, tomate y aliño.

Mini pita oriental de lomo agridulce LF — 35,90 €

Mini pita rellena de lomo asado, piña y mayonesa de mostaza.

Tacos del mar LF — 45,90 €

Tacos de sashimi de salmón, atún ahumado y pulpo con tajín, ponzu y mayonesa de miso, en tortilla de trigo.

Trío de blinis ahumados — 54,90 €

Salmón ahumado, anguila y arenque con crème fraîche de edamame y virutas de oro.

Ravioli invisible de bogavante GF — 69,90 €

Bogavante con mantequilla de hierbas y chalotas, sobre uvas de mar y wakame, con leche de coco y ras el hanout.

Trufa de mousse de queso azul y pera V GF — 22,90 €

Queso azul, pera, queso crema y crocante de almendra.

Texturas de tomate V — 29,90 €

Pan de cristal con cherry confitado, tomate San Marzano, mermelada de tomate, stracchino y perlas de aceite de oliva virgen extra.

Causa peruana estilo Oasis GF LF — 59,90 €

Parmentier de patata, boniato y pimiento asado, aguacate, huevo y atún, servido con plátano macho frito.

Selección de mini aperitivos — 55,90 €

Mini caprese con cherry, perlas de mozzarella y albahaca; dátiles con mousse de sobrasada; endivias con crema de ajo asado, sésamo y chile; olivas al vermut. Para 10 personas.

Trío de dips V — 47,90 €

Crema de albaricoque asado, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro, con crudités y brotes. Para 10 personas.

2 APERITIVOS CALIENTES

TERMINADOS EN LA PLANCHA, A BORDO



APERITIVOS CALIENTES

Bandejas de 10 unidades, terminadas en la plancha a bordo

V vegetariano · VG vegano · GF sin gluten · LF sin lactosa

Mini perritos calientes — 25,90 €
Salchicha de Frankfurt, pan brioche y toppings.

Mini hamburguesas gourmet — 35,90 €
Pan, mini hamburguesa y toppings.

Bocado de pluma ibérica — 59,90 €
Pluma ibérica, mango, alioli caramelizado, calabaza y pan de avellana.

Tataki de atún (GF) (LF) — 69,90 €
Atún, base de raíz de loto, sésamo, brotes, mayonesa verde y Peta Zetas.

Bikini de quesos (V) — 35,90 €
Selección de quesos D.O., mermelada de tomate, miel y salsa trufada.

Bikini de quesos con pavo asado — 38,90 €
Nuestro bikini de quesos, con pavo asado.

Terminados delante de nuestros invitados, en nuestra plancha a bordo.

3 APERITIVOS VEGANOS

BANDEJAS 100 % VEGETALES DE 10 UNIDADES



APERITIVOS VEGANOS

Bandejas de 10 unidades

V vegetariano · VG vegano · GF sin gluten · LF sin lactosa

Focaccia vegana — VG LF — 25,90 €

Queso vegano, tomate y aguacate.

Mini pizza de calabacín — VG LF — 39,90 €

Pizza de calabacín, pesto, queso vegano, ralladura de limón, frutos secos y orégano.

Financier de tartar de tomate — VG GF LF — 54,90 €

Financier, tartar de tomate, wakame y perlas de aceite de oliva.

Bandeja de dips veganos — VG LF — 49,90 €

Crema de albaricoque, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro, con crudités y brotes. Para 10 personas.

Mini pollo crujiente vegano — VG LF — 35,90 €

Nuggets de proteína de guisante rebozados en panko, en mini pan de hamburguesa con mayonesa de sriracha y toppings.

Mini pita oriental de “no-pollo” agridulce — VG LF — 37,90 €

Tiras de soja especiadas, piña, cebolla encurtida y mayonesa vegana de mostaza.

Texturas de tomate veganas — VG LF — 29,90 €

Pan de cristal con cherry confitado, tomate San Marzano, mermelada de tomate, queso vegano y perlas de aceite.

4 BANDEJAS DULCES Y DESAYUNO

BANDEJAS DULCES, DESAYUNO MEDITERRÁNEO Y EXTRAS DE BRUNCH



BANDEJAS DULCES Y DESAYUNO

V vegetariano · VG vegano · GF sin gluten · LF sin lactosa

BANDEJAS DULCES

Fruta de temporada VG GF LF — **49,90 €**

Fruta cortada, aprox. 2 kg.

Fruta con dulces V LF — **69,90 €**

Bandeja de fruta con mini pastelería.

Petit fours y macarons V LF — **39,90 €**

Bandeja de mini dulces variados, 20 piezas.

DESAYUNO MEDITERRÁNEO

- Infusiones / café
- Leche
- Zumo
- Panes variados
- Embutidos y quesos
- Mini bollería
- Mantequilla, mermelada y miel
- Tomate, aceite de oliva y sal
- Yogur
- Muesli
- Fruta

23,90 € por persona · mínimo 10 pax

CONVIÉRTELO EN BRUNCH

Extras para añadir al desayuno (mínimo 10 unidades)

Mini hamburguesa gourmet	**3,59 € / ud.**
Mini perrito caliente	**2,59 € / ud.**
Bagel	**1,90 € / ud.**
Queso crema	**1,00 € / persona**
Salmón ahumado	**5,90 € / persona**
Jamón ibérico	**6,90 € / persona**
Queso de Mahón	**1,50 € / persona**
Crema de aguacate	**2,90 € / persona**
Tomate en rodajas, germinados y brotes	**0,50 € / persona**

5 EXPERIENCIAS BARBACOA A BORDO

CARNE Y PESCADO A LA PARRILLA A BORDO. MÍNIMO 10 PERSONAS



EXPERIENCIAS BARBACOA

Experiencias gastronómicas con barbacoa a bordo · mínimo 10 personas

OPCIÓN 1

Crucero Mediterráneo

- Mini tarta de sobrasada y queso Emmental
- Dorada en papillote con lima kaffir
- Carne o pollo a la brasa
- Ensalada de apio, manzana, rúcula y nueces
- Ensalada de patató (patató mallorquín, crème fraîche y hierbas aromáticas)
- Bizcocho de merengue con crema de maracuyá
- Selección de panes de masa madre
- Fruta

Con pollo **36,90 €**

Con carne **48,90 €**

OPCIÓN 2

Experiencia Tramuntana

- Mini empanada mallorquina con guisantes
- Chistorra
- Entraña
- Carne o pollo a la brasa
- Mazorca de maíz con mantequilla de hierbas
- Ensalada de canónigos, zanahoria y cebolla
- Mousse de palo (licor mallorquín) con barquillo
- Llonguet (pan tradicional mallorquín)
- Fruta

Con pollo **33,90 €**

Con carne **47,90 €**

OPCIÓN 3

Experiencia Oasis

- Lata de mar (mejillones, anchoas, almejas y algas en conserva)
- Taco de atún ahumado
- Dorada en papillote con lima kaffir
- Sashimi de salmón con mayonesa de tajín
- Patatas y boniatos asados
- Ensalada de judías (judías, cebolla morada, cherry, maíz, cilantro, feta y chile dulce)
- Selección de panes de masa madre
- Tarta de queso (yuzu, chocolate blanco, coco y lima)
- Fruta

Por persona **59,90 €**

6 BEBIDAS

ELIGE UN PAQUETE DE BEBIDAS O PAGA POR CONSUMO A BORDO. SERVIDO EN NUESTRA PROPIA CRISTALERÍA



BEBIDAS

Elige un paquete o paga por consumo a bordo

PAQUETE Nº 1

Refrescos y agua

- Refrescos
- Agua (con y sin gas)

Medio día	Día completo
22,90 € por persona	**30,90 €** por persona

PAQUETE Nº 2

Vino, cerveza y cava

- Refrescos
- Agua (con y sin gas)
- Vino (tinto, blanco y rosado)
- Cerveza
- Copa de cava de bienvenida

Medio día	Día completo
32,90 € por persona	**42,90 €** por persona

A TENER EN CUENTA

El paquete Nº 2 solo está disponible si se contrata una opción de comida.

Para contratar el paquete Nº 2 se requiere un mínimo de 2,5 piezas por persona.

El capitán puede limitar el consumo de alcohol a bordo por motivos de seguridad.

Todo el grupo debe elegir el mismo paquete (salvo embarazadas y niños, cuando el grupo elige el paquete con alcohol).

Peticiones especiales de vino: prepararemos un presupuesto personalizado.

Cócteles y licores disponibles a bordo; se piden y se pagan directamente en el catamarán.

INFORMACIÓN ÚTIL

FRESCO Y CERTIFICADO

Todos nuestros panes son de masa madre, con ingredientes de primera calidad y certificación ecológica. Quesos pasteurizados y con denominación de origen. El pescado es fresco del día.

SIN GLUTEN

Pan y postre sin gluten sin coste adicional para casos individuales. Si todo el grupo, o parte de él, necesita la opción sin gluten, se aplica un suplemento (precio bajo consulta, según el menú).

VEGETARIANO Y VEGANO

Nuestras experiencias barbacoa pueden adaptarse a vegetarianos y veganos bajo petición. Consulta también nuestros aperitivos veganos.

MÍNIMOS

Todas las experiencias barbacoa requieren un mínimo de 10 personas. El desayuno mediterráneo requiere un mínimo de 10 pax. Extras de brunch: mínimo 10 unidades.

PRECIOS

Todos los precios incluyen el 10 % de IVA, sujeto a modificaciones legislativas. Los precios de este dossier pueden revisarse durante la temporada según la evolución del mercado.

COCINADO A BORDO

La carne y el pescado de nuestras experiencias barbacoa se cocinan directamente en nuestra parrilla a bordo; los aperitivos calientes se terminan en la plancha a bordo.

ASÍ ES NUESTRA MESA

Algunos de los platos que servimos a bordo







ASÍ ES NUESTRA MESA

De nuestra cocina a tu mesa







ASÍ ES NUESTRA MESA

Terminado a bordo, delante de nuestros invitados







ASÍ ES NUESTRA MESA

¡Salud, a bordo!








oasis catamarán
NOS VEMOS A BORDO