

THE ORIGINAL
MiniHOLLYWOOD
OASYS

Bodas de película



MENÚS 2026

Un *Evento* diferente y a tu gusto

Os damos la bienvenida a **Minihollywood Oasys**, donde celebraréis un evento inolvidable.

En nuestro parque os ofrecemos un servicio de calidad y una cuidada gastronomía. Además, nos adaptamos a vuestras necesidades o sugerencias para que vuestro evento sea totalmente personalizado.

Nos encontramos en pleno **Desierto de Tabernas** (Almería), en un parque temático que alberga una reserva zoológica con más de 700 animales y un impresionante poblado del Oeste que ha servido como set de rodaje de películas míticas del género Western (El bueno, el feo y el malo, Por un puñado de dólares...).

Vuestros invitados vivirán un día de película en este entorno único y espectacular.



Confeccione un *menú*
a su gusto

APERITIVOS

Aperitivos fríos

- Cucharita con anchoa, piquillo y salmorejo 3,00
- Arroz agri dulce cubierto de salmón marinado 3,00
- Arroz agri dulce y langostinos 3,00
- Tartaleta de pimiento de piquillo y anchoas 3,00
- Brocheta crujiente del Mediterráneo 3,00
- Caña de lomo ibérica 4,00
- Chupito de mousse de pato y Pedro Ximénez 3,00
- Cucharita de carpaccio de buey y parmesano 3,00
- Cucharita de carpaccio de pulpo 3,00
- Cucharita de cóctel de langostinos 3,00
- Cucharita de langostinos con salsa romesco 3,00
- Cucharita de mousse de paté ibérico 3,00
- Cucharita de mousse de pato y mandarina 3,00
- Cucharita de pimiento de piquillo con anchoa 3,00
- Chupito de salmorejo y su picadillo 2,00
- Dátiles rellenos de foie y nueces 2,00
- Jamón de pato 3,00
- Jamón ibérico de cebo 4,50
- Langostinos en salsa rosa 3,00
- Mini vol au vent de tartar de salmón 2,50
- Pincho de melón con jamón y langostinos 2,25
- Queso curado 2,50
- Queso curado con uvas 2,50
- Rulo de salmón con salsa tártara 2,50
- Rulo de salmón y mousse de espárragos 2,50
- Sushi 2,50
- Tartaleta de ensalada asada de atún 2,50
- Tartaleta rellena de mousse de queso fresco con grosella 2,50
- Tortilla de patatas 2,00
- Tosta de jamón ibérico sobre pluma con tomate 3,50
- Tosta de salmón marinado 2,50
- Tosta de tomate con anchoas 2,50
- Perlas de foie con sésamo 2,50



Aperitivos calientes

Berenjenas a la miel 2,50

Brocheta de langostinos y verdura en tempura 2,50

Brocheta de piña y pollo con sésamo 2,50

Brocheta de pollo Yakitori 2,50

Cazón en adobo 2,50

Croquetas de queso de cabra 2,50

Crujiente de queso brie 2,50

Champiñón relleno de mousse de pato 2,50

Cucharita de tumbet mallorquín 2,50

Delicias de Elche 2,00

Gamba envuelta en pasta crujiente 2,50

Gamba envuelta en patata crujiente 4,50

Langostinos en tempura 2,50

Mini croquetas de ave 2,00

Mini rollito de primavera 2,00

Pechuga de pollo rebozada 2,50

Saquito de pescado 2,50

Precio por persona. IVA no incluido.



MENÚ

Entrantes

- Micuit de pato con crujiente de jamón y puerro 19,00
- Paté de cabracho con langostinos y bouquet de huevas de lumpo 17,00
- Langosta cocida con bouquet de brotes frescos en vinagreta de su coral S/M
- Ensalada de bogavante y brotes verdes, aderezada con una vinagreta de manzana, pomelo y melisa S/M
- Tartar de salmón y mimosa de finas hierbas aderezado con AOVE y néctar de limón 20,50
- Langosta a la parisienne con tártaro de frutos de mar S/M
- Ensalada de escarola y canónigos con pétalos de mango y frutos de mar 16,00
- Ensalada de queso de cabra y reducción de balsámico y miel 14,00
- Ensalada de carabineros y vinagreta de frutos secos S/M
- Cocktails de langostinos sobre lecho de piña 18,00

Pescados

- Bacalao a la vizcaína 20,00
- Dorada de ración en cuajadera 20,00
- Langostinos de Sanlúcar al curry con risotto a la finas hierbas y piña caramelizada 20,00
- Lubina de ración en cuajadera 22,50
- Merluza en salsa verde y salteado de verduras 22,50
- Rollito de lenguado con salmón y gambas 21,50
- Ragout de rape con gambas y salsa americana 26,50
- Suprema de rape y langostinos con almejas en salsa verde 21,00
- Suprema de lubina en salsa de hinojo y gulas 26,00
- Suprema de merluza levantina 25,00
- Suprema de merluza sobre lecho de pasta y salsa de crustáceos 25,00
- Suprema de salmón sobre lecho de verduritas 19,50
- Trancha de rodaballo con reducción de cava, mandarina y crema fresca 22,50
- Vol au vent de rape y gambas 24,50

S/M: El precio varia según el mercado

Cremas

- Crema de ave reina Margot 7,00
- Crema de níscalos y crujiente de jamón y puerro 7,00
- Crema parmentier con boletus edulis 7,00

Carnes

- Secreto ibérico, virutas de jamón y lascas de queso parmesano, salsa reducción Pedro Ximénez 20,00
- Solomillo de cerdo ibérico a las 3 pimientos 22,00
- Medallones de presa ibérica con albaricoque seco y reducción de vino dulce 23,00
- Solomillo de ternera con salsa de foie y vino dulce 25,50
- Solomillo de ternera con salsa de chantarellas 25,00
- Solomillo de ternera con salsa Perigord y aroma de grosella 25,00
- Entrecote de ternera 23,00
- Chuletón de Ávila 27,50
- Magret de pato desgrasado con sal de Maldon y reducción de salsa a la naranja 21,00
- Confit de pato en salsa pomelo y miel de naranjo 18,50
- Paletilla de cordero lechal braseada 36,50
- Cordero lechal con patatas y trufa con salsa de Pedro Ximénez 26,50

Sorbetes

- Fruta de la pasión 5,00
- Limón y cava 4,50
- Mandarina y cava 4,50
- Manzana verde y vodka 4,50
- Pomelo y manzana 4,50
- Mojito y cava 5,00
- Piña 4,50
- Mango 5,00

Precio por persona. IVA no incluido.

Postres

Croquant prestige de chocolate blanco y negro con suspiro de mango y aroma de canela 8,00

Tronco de chocolate blanco y negro 8,00

Imperial de mandarina y chocolate 7,00

Mini tarta tatin de manzana 6,00

Tarta de celebración 6,50

Tulipa de chocolate con tiramisú y frutas exóticas 7,50

Dunas de la pasión con mango y queso mascarpone 7,00

Vaina de cacao y caramelo 7,50

Tronco de frutos rojos 7,50

Cubo de chocolate con corazón crujiente 7,50

Precio por persona. IVA no incluido.





Bebidas

Bebidas estándar 18,00

Durante los aperitivos

Cervezas y refrescos

Martini rojo / blanco

Durante el menú

Vino blanco Optimus Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Cava Castillo de Perelada, café y licores

Opción A 22,00

Durante los aperitivos

Cervezas y refrescos

Martini rojo / blanco

Durante el menú

Vino blanco Protos Verdejo

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, Protos

Agua mineral

Cava Castillo de Perelada, café y licores

Opción B 25,00

Durante los aperitivos

Cervezas y refrescos

Martini rojo / blanco

Durante el menú

Vino blanco Yllera 5.5

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso

Agua mineral

Cava Castillo de Perelada, café y licores

Precios por persona. IVA no incluido.

Menú de gala I

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo

Queso curado

Chupito de salmorejo y su picadillo

Cazón en adobo

Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Lomo de salmón sobre lecho de verduritas

Sorbete de limón y cava

Lagarto ibérico con patatas rústicas y salsa argentina

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Allende, La Ermita Ribera del Duero

Cava Perelada

Café y licores digestivos

61

+ IVA





Menu de gala 2

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo
Queso curado
Chupito de salmorejo y su picadillo
Cazón en adobo
Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Filete de dorada a la espalda con ensalada de
cherrys

Sorbete de limón y cava

Medallones de solomillo de cerdo ibérico con
salsa de setas variadas sobre muselina de
patata

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos
Vino Blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Allende, La Ermita D.O. Ribera del
Duero
Cava Perelada
Café y licores digestivos

65,50
+ IVA



Menú de gala 3

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo

Queso curado

Chupito de salmorejo y su picadillo

Cazón en adobo

Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Suprema de bacalao sobre vizcaína

Sorbete de limón y cava

Medallones de presa ibérica con salsa
chimichurri de pistacho con patatas a lo pobre

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Allende, La Ermita D.O. Ribera del
Duero

Cava Perelada

Café y licores digestivos

69

+ IVA





Menú de gala 4

Platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de cebo
Queso curado
Chupito de salmorejo y su picadillo
Cazón en adobo
Mini croquetas rústicas ibéricas

Plato individual

Merluza en salsa verde

Sorbete de limón y cava

Paletilla de cordero lechal braseada con pastel de patata

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos
Vino Blanco D.O. Protos Rueda Verdejo
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Finca Resalso
Cava Perelada
Café y licores digestivos

95,50
+ IVA



Menú de gala 5

Aperitivos

Jamón ibérico de cebo
Queso curado con uvas
Chupito de salmorejo y su picadillo
Tortilla de patatas
Delicias de Elche

Plato individual

Micuit de pato con crujiente de jamón y puerro
confitado

Vol-au-vent de rape y gambas

Sorbete de limón

Carrilleras de ternera al vino tinto

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos
Vino Blanco D.O. Protos Rueda Verdejo
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Finca Resalso
Cava Perelada, café y licores digestivos

105
+IVA





Menú de gala 6

Aperitivos

Jamón ibérico de cebo
Queso curado con uvas
Chupito de salmorejo y su picadillo
Brocheta crujiente del Mediterráneo
Chupito de mousse de pato y Pedro Ximénez
Cazón en adobo
Brocheta de pollo y piña con sésamo
Gamba envuelta en pasta crujiente

Plato individual

Langosta a la parisienne con tártaro de frutos de mar

Suprema de lubina en salsa de hinojos y gulas

Sorbete de limón y cava

Solomillo de ternera con salsa de chantarellas

Tarta de celebración

Bodega

Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos
Vino Blanco D.O. Protos Rueda Verdejo
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Finca Resalso
Cava Perelada
Café y licores digestivos

125
+IVA



Menu Infantil

Aperitivos al centro de la mesa

Jamón serrano
Croquetas de pollo
Minipizzas de york y queso

Segundos

(a elegir previamente)

Escalope de cerdo o pollo
Patatas fritas

Helados variados

Tarta de celebración
Isla de Chuches

Bebidas

Refrescos, agua mineral y zumos

Merienda

Food truck de perritos calientes
(minimo 30 niños)

41
+IVA



Nota: Incluya un granizado durante el Show de los Papagayos por sólo 3,50 € + IVA
Consulte en función de la temporada

Barra Libre

Les ofrecemos diferentes alternativas para realizar una barra libre con estilo, al igual que estamos abiertos a otras posibilidades que nos sugieran.

OPCIÓN 1

Duración determinada (3h).

19,50 + IVA

Podrán disfrutar de una barra libre con Beefeater, Mombasa Strawberry, Ron Barceló, Bacardi, Brugal, J&B, Ballantines, Smirnoff, Magno, Baley, licor de Mora sin alcohol y licor de Melocotón con alcohol (incluye monitores con los niños hasta el final de la barra libre).

Cada hora adicional tendrá un suplemento de 9,00€ por persona (IVA no incluido).

OPCIÓN 2

Servicio de barra libre por botellas.

Ustedes eligen las botellas que quieren consumir y la facturación dependerá del consumo.

El precio de las botellas de primeras marcas es de 80€ y el de las botellas de $\frac{3}{4}$ de litro y de litro es de 95€. La duración de la barra libre dependerá del número de botellas consumidas.

OPCIÓN 3

Servicio de barra libre por consumiciones.

El precio de las consumiciones es de 6,50€ para combinados y 3,00€ para refrescos y cervezas.

Al finalizar el servicio, les facturaríamos las consumiciones servidas. Este servicio solo se podrá realizar cuando el parque esté abierto con normalidad (IVA no incluido).

*NOTA: El final de la barra libre, con cualquiera de las opciones, se debe dejar pactado. En la opción 2 y 3 se exigirá un mínimo de consumo por tramos horarios cuando sea a partir de las 21:00 h.





Recenas

Para esos momentos de la celebración en los que siempre apetece picar algo:

Recena de aperitivos fríos (sencilla)

Chapata de chorizo ibérico · Taquitos de tortilla de patatas · Chapata de salchichón ibérico · Taquitos de queso curado · Chapata de jamón ibérico (con tomate)

12,00 por persona

Recena de aperitivos fríos (completa)

Chapata de chorizo ibérico · Taquitos de tortilla de patatas · Chapata de salchichón ibérico · Taquitos de queso curado · Chapata de lomo de caña ibérico · Chapata de jamón ibérico (con tomate) · Canapés de salmón marinado · Surtido de pastelitos

14,50 por persona

Recena Perritos Calientes

Mini Food Truck de Perritos calientes y sus complementos (tomate, lechuga y cebolla) o toppings (ketchup, mayonesa, mostaza, cebolla caramelizada)

13,50 por persona

Precios por persona. IVA no incluido.

Se requiere un mínimo garantizado de 30 comensales para las recenas.

Servicios Extra Incluidos

- Show en directo:
 - Papagayos: 11:00, 15:00 y 18:00* horas.
 - Oeste: 12:00, 17:00 y 20:00* horas.
 - Can Can: 13:00, 16:00 y 19:00* horas.
- * Varía según la temporada. Consulte según las fechas.
- Visita libre a la Reserva Zoológica hasta la hora oficial de cierre del parque.
- Menús personalizados. Solicite más información.
- Posibilidad de adaptar menús para Celiacos, Vegetarianos, etc.
- Decoración de las mesas con temática del Oeste.
- Minuta personalizada (mín. 50 pax).
- Visita guiada infantil con monitor hasta un máximo de 5 horas o hasta el final de la barra libre (en caso de contratar la Opción 1 de barra libre). El número de monitores variará en función del número de niños (1 monitor/10-12 niños).
- Aparcamiento gratuito para los vehículos de sus invitados (hasta completar aforo, sin reserva de espacio).



Servicios Extra No Incluidos

- Cortador de jamón para el aperitivo.
- Venenciador de vino manzanilla en la recepción.
- Islas de degustación de vinos para el aperitivo.
- Islas de mojitos, gin tonic, etc., para la barra libre.
- Decoración floral en las mesas específica para su evento.
- Visita guiada y/o talleres en la reserva zoológica con monitor/es para los niños y/o adultos.
- Información sobre música para el evento (dj, dúos y tríos musicales, orquestas, etc.).
- Espectáculos exclusivos en directo.
- Fuentes de chocolate (mínimo 100 pax).
- Barra libre adaptada a su evento.
- Mesas dulces, galletas fondant, cupcakes, etc.
- Meriendas, recenas, etc.
- Montajes de ceremonias.
- Alquiler de salones. Precios bajo presupuesto y aprobación por parte del cliente.

Consulte presupuesto de cada uno de estos servicios en base a la fecha y el número de comensales.

Consulte condiciones particulares para la realización de su evento.



Condiciones Generales

Condiciones / Forma de pago / Reserva

Para considerar el evento confirmado, se requiere un depósito de un 5% del importe total o 600€ como reserva.

Aceptamos una variación del 10% sobre el número inicial de comensales reservados. En caso de superar la cifra reservada, facturaremos el número total de los comensales. En caso de que la cifra de comensales sea inferior a lo reservado, facturaremos la cifra mínima comprometida en la reserva, y confirmación de las listas (respetando esa variación del 10% de la reserva inicial).

Deben facilitarnos las listas de los comensales y alérgenos al menos 14 días antes del evento. A fin de poder garantizarles un perfecto desarrollo del evento, rogamos nos faciliten el número de comensales lo más aproximado posible.

Informarles que el contratante es el responsable de comunicarnos las intolerancias alimentarias que puedan existir entre los comensales.

Pagos

A la reserva (tal y como indicamos en el punto anterior), entrega de un depósito de un 5% o 600 €, que se deducirá del total de la factura.

Tras la prueba del menú de degustación (si la hubiera) y una vez fijado este, un 70% del presupuesto estimado.

El día del evento (tras su celebración), el resto de la factura del evento, en efectivo o tarjeta.

Descuentos

- **10%** de descuento si celebra su evento en **viernes** y **domingos no festivos** ni visperas de festivos.
- **8,5%** de descuento en eventos realizados en los meses de **enero** y **febrero**, no valido para festivos ni visperas
- **7,5%** de descuento en eventos realizados en los meses de **noviembre** y **diciembre**. No valido para festivos ni visperas

Descuentos no acumulables.



Ctra. Nacional 340 - Km 464,
Salida Autovía dirección Guadix
Desierto de Tabernas - Almería



+34 950 36 52 36
restaurante@oasysparquetematico.com
poblado@oasysparquetematico.com
www.oasysparquetematico.com