

OKAVANGO

— GRILL MIRADOR —

THE ORIGINAL
MiniHOLLYWOOD
OASYS

MENÚS 2026

UN ENCLAVE ESPECIAL

En primer lugar, nos gustaría agradecer el interés mostrado en **MiniHollywood Oasys** para la celebración en **Okavango Grill Mirador**.

En nuestro parque os ofrecemos la máxima calidad de servicio y una cuidada gastronomía para que sea único y original. Además, nos adaptamos a vuestras necesidades o sugerencias de montaje para que sea totalmente personalizado.

Los comensales disfrutarán de un parque temático con más de 30 hectáreas de diversión, decorados de cine y una Reserva Zoológica con más de 700 animales de 150 especies diferentes.

¿Y LOS NIÑOS?

Los más pequeños estarán siempre supervisados por monitores que les acompañarán durante toda la jornada, acompañándolos a disfrutar de las actividades que les hemos preparado:

Visitarán la zona de la Reserva Zoológica de una manera diferente, donde descubrirán anécdotas del parque y de nuestros animales. Todo ello aprendiendo el mantenimiento de nuestras especies de animales y de la naturaleza. En definitiva, un día especial para los niños, que no olvidarán nunca.



MENÚ 1

Cocktail de bienvenida

Tosta de jamón ibérico con tomate

Tabla de quesos

Chupito de salmorejo y su picadillo

Pincho de tortilla de patatas

Mini vol au vent de tartar de salmón

Primer plato

Lomo de salmón al cava con manojito de espárragos

Sorbete de limón y cava

Segundo plato

Costillar de cerdo marinado y asado al carbón a fuego lento acompañado de patata asada

Tarta de celebración

Bodega

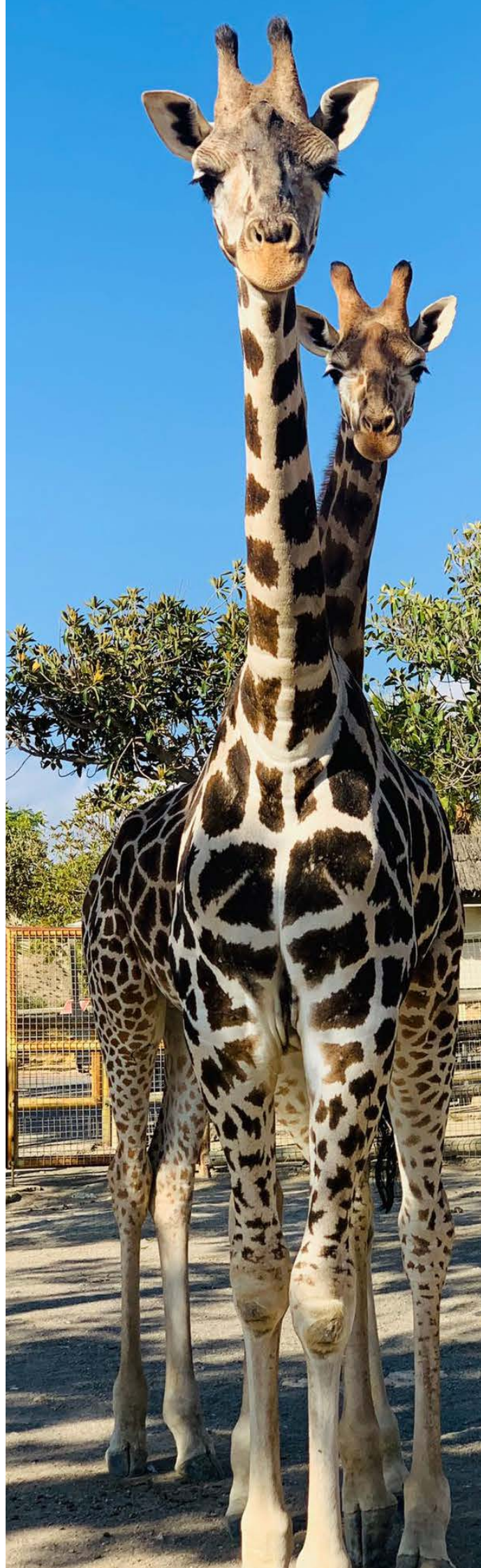
Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino Blanco Optimus Verdejo D.O. Rueda

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

Cava Perelada

Café y licores digestivos





MENÚ 2

Cocktail de bienvenida

Tosta de jamón ibérico con tomate

Tabla de quesos

Chupito de salmorejo y su picadillo

Pincho de tortilla de patatas

Mini vol au vent de tartar de salmón

Cucharita de pimiento asado con anchoa del cantábrico

Cucharita de pulpo

Primer plato

Bacalao gratinado con alioli

Sorbete de limón y cava

Segundo plato

Parrillada de carne con lomo bajo de ternera madurada, lagarto ibérico, chorizo rojo y chorizo criollo con verdura asada

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

MENÚ 3

Cocktail de bienvenida

Tosta de jamón ibérico con tomate

Tabla de quesos

Chupito de salmorejo y su picadillo

Pincho de tortilla de patatas

Mini vol au vent de tartar de salmón

Cucharita de pimiento asado con anchoa del cantábrico

Cucharita de pulpo

Primer plato

Pata de pulpo braseada con muselina de patata y AOVE

Sorbete de limón y cava

Segundo plato

Chuletillas de cordero lechal a la brasa con patatas aromáticas al romero

Tarta de celebración

Bodega

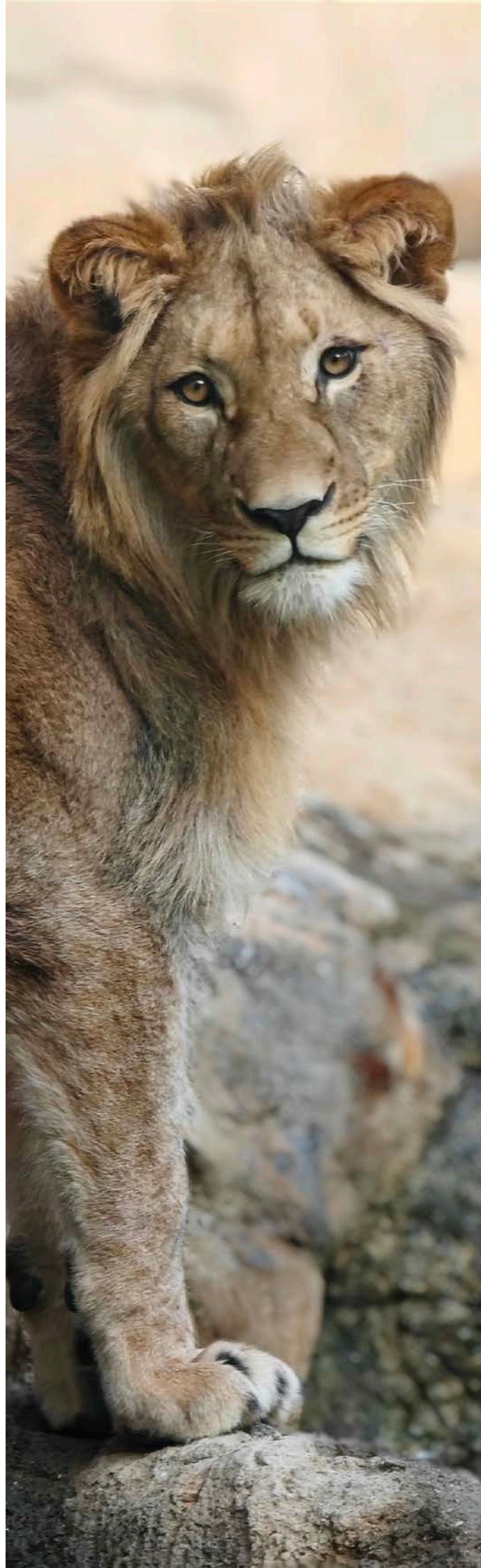
Agua mineral, cerveza Cruzcampo y refrescos

Vino Blanco Protos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Cava Perelada

Café y licores digestivos



MENÚ INFANTIL

MENÚ 1

Cocktail de bienvenida

Pechuga de pollo braseada o empanada

Patatas fritas

Tarta de celebración

Isla de chuches

Merienda

Sandwich de york y queso, patatas chips

Bebidas

Refrescos, agua mineral y zumos

41

+IVA

MENÚ 2

Cocktail de bienvenida

Pechuga de pollo braseada o empanada

Patatas fritas

Tarta de celebración

Isla de chuches

Merienda

Perritos calientes

(en caso de mas de 30 niños en total
se montaria un Mini Food Truck)

Bebidas

Refrescos, agua mineral y zumos

43

+IVA



Incluya en el pack un granizado a elegir por solo 3,50 + IVA
Consulte en funcion de la temporada

BARRA LIBRE

Dispone de dos alternativas diferentes para la barra libre, las cuales podrá personalizar para adaptar a sus necesidades.

OPCIÓN 1

18,00 + IVA

Complemente su menú, disfrutando desde las 18:00 hasta las 20:30 horas en Okavango de una barra libre con primeras marcas, tales como Beefeater, Mombasa Strawberry, Ron Barceló, Bacardi, Brugal, J&B, Ballantines, Smirnoff, Magno, Bailey, Licor de Mora sin alcohol y Licor de Melocotón con alcohol (incluye monitores hasta el fin de la barra libre).

OPCIÓN 2

Servicio de barra libre por copas consumidas.

El precio de las mismas es de 7,00 € para combinados y de 3,00 € para refrescos y cervezas. Al finalizar el servicio, se facturarían las copas consumidas.

Este servicio solo se podrá realizar cuando el parque esté abierto con normalidad (IVA no incluido).

En caso de solicitar monitores para los niños hasta el final del servicio, se presupuestaría en función de cada evento.

La hora máxima de la barra libre es hasta las 20:30 h. En el caso de querer ampliar la duración, tendríamos que buscar alguna otra ubicación en el parque.



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 tematizadas y montaje 100% ECO.
- 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). 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).
- Regalo de dos entradas de adultos y una de niño para volver otro día al parque dentro de la temporada.



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.
- Coffee break.
- Alquiler de salones. Precios bajo presupuesto y aprobación por parte del cliente.

Consulte condiciones particulares para la realización de su evento.

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



CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES / FORMA DE PAGO / RESERVA

Para considerar el evento confirmado, se requiere un depósito de 100 € como reserva, una vez asignado el salón.

NÚMERO DE COMENSALES

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), pago del depósito de 100 €, que se deducirá del total de la factura. Tras la confirmación del menú 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 con tarjeta.

En las comuniones no están incluidas las pruebas de menú.

Todos nuestros precios están expresados en euros. Precios válidos salvo error tipográfico.





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