



# Oasis playa



Pº.Marítimo Pablo Ruiz Picasso

# Carta

## PARA COMENZAR

	TAPAS	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Ensaladilla rusa "oasis" con langostinos y huevos del corral.	3,00€	7,50€	11,50€
Boquerones malagueños con vinagre blanco de vino.	3,00€	7,50€	11,50€
Papas coínas con gambas malagueñas y salsa cóctail al brandy	3,00€	7,50€	11,50€
Salpicón de pulpo a la gallega con vegetales de la huerta	3,00€	7,50€	11,50€
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao o carrillada con pisto	3,75€		5,50€
Aceitunas fritas			5,50€
Cóctail tropical "Oasis"	3,00€	7,50€	11,50€
Ensalada malagueña de la anuela con las mejores papas y el mejor aceite de oliva extra.	3,00€	7,50€	11,50€
Ensalada de pimientos verdes y rojos con cebolla fresca y un aroma excelente de aceite de oliva extra.	3,00€	7,50€	11,50€
Tortilla de patatas con huevos del corral.	3,50€		

## OTROS ENTRANTES

	TAPAS	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Pulpo a la gallega con pimentón de la vera regado con aceite de oliva extra.			17,50€
Anchoas del cantábrico con tomate, queso manchego y aceite de oliva por unidad.	3,50€		21,50€
Tartar de atún de almadraba con aguacate malagueño.			16,90€
Carpaccio de ternera con queso parmesano y piñones.			12,50€
Queso camembert rebozado con base de mermelada.			24,00€
Jamón serrano ibérico.			12,50€
Queso viejo de oveja "flor de esgueva".		12,50€	21,00€
Patatas fritas		4,50€	7,50€
Tartar de pulpo.			21,50€
Carpaccio de carabinero			21,50€
Anchoa del cantábrico con mantequilla	3,50€		

## VEGETALES FRESCOS.

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Picadillo de tomate del terreno con su toque de ajo y aceite de oliva.	6,50€	10,50€
Picadillo de tomate del terreno con su toque de ajo y aceite de oliva acompañado de atún o anchoa.	6,50€	10,50€
Cogollos tiernos con anchoas del cantábrico.	9,50€	17,00€
Ensalada de la casa con productos locales (lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, huevo, remolacha...)	7,90€	14,90€

## VEGETALES SIEMPRE DE HUERTAS LOCALES.

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Berenjenas fritas con miel de caña.	7,50€	13,50€
Pimientos del padrón, ya sabes lo que pasa con ellos.	8,90€	14,50€
Fritura o parrillada variada de verduras de la huerta malagueña.	12,00€	19,50€
Alcachofas a la plancha con virutas de jamón ibérico, aove y sal de escamas.	9,50€	17,50€

## SOPAS FRÍAS Y CALIENTES.

	RACIÓN
Gazpacho Andaluz con guarnición (pimientos, cebolla y pepino).	6,90€
Vaso de gazpacho Andaluz.	3,90€
Porras antequeranas con jamón serrano o atún, huevo y aove.	8,90€
Sopa caliente de marisco.	9,90€
Ajoblanco con fruta de temporada.	7,90€
Vasito de caldito de pintarroja	4,95€

## ARROCES Y PAELLAS. (Mínimo para 2 personas)

	RACIÓN
Arroz caldoso con bogavante.	29,50€
Arroz caldoso con carabineros.	29,50€
Paella mixta.	17,50€
Paella de marisco.	21,50€
Paella vegetal.	18,50€
Paella negra.	21,50€
Cazuela de fideos con rape y alioli flambeado.	18,50€
Fideuá.	21,50€

## MARISCOS. (Pregunte al camarero por otros mariscos, ya que depende del mercado y temporada).

	UNIDAD	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Gambas malagueña (cocidas o a la plancha).			25,00€
Gambones plancha.			25,00€
Almejas malagueñas.			18,00€
Coquinas malagueñas.			21,50€
Mejillones gallegos al vapor.			14,00€
Concha fina local.	4,50		
Bogavante.	S/P		
Ostra gallega o francesa.	5,00€		
Parrillada variada de marisco.			89,50€
Navajas a la plancha.		13,50€	21,00€
Bolos al natural.	3,90€		
Carabineros.	5,00€		
Cigalas.	S/P		
Pulpo a la gallega			17,50€
Pata de pulpo a la plancha.			19,90€
Gusanos	5,00€		

## PESCADOS.

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Adobo de cazón.	7,00€	12,00€
Boquerones fritos.	7,00€	12,00€
Boquerones abiertos al limón.		14,00€
Buchones al estilo "oasis".	7,50€	12,00€
Calamares fritos en anillas.	7,00€	12,00€
Calamaritos nacionales fritos.	9,50€	17,00€
Chanquetes fritos.	9,50€	17,00€
Chanquetes fritos con huevos del corral	12,00€	20,50€
Chipirones fritos o a la plancha (guarnición).		16,00€
Gambas al pilpil con pimentón de la vera.		12,00€
Jibia frita o a la plancha (guarnición).		14,00€
Pez espada a la plancha.		19,50€
Pulpo frito o a la plancha.	7,00€	15,50€
Rosada frita o a la plancha (guarnición)		15,50€
Salmonetes fritos.		16,90€
Tortitas de camarones de Huelva (4ud)		12,90€
Fritura variada de pescado.	19,90€	31,00€

## PESCADO.

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Parrillada variada de pescado.		59,00€
Calamar frito o a la plancha (1 pieza)		8€ 100 GR
Bacalao frito con ensalada de pimientos asados.		17,90€
Salmón a la plancha con verduras.		21,50€
Filete de atún a la plancha con verduras.		21,00€
Gambas fritas con alioli casero.		17,50€
Langostinos crujientes sobre cama de aguacate malagueño, cebolla frita crujiente con un toque picante.		19,90€
Lenguado frito o a la plancha (guarnición).		8€ 100 GR
Rape a la plancha (guarnición).		8,50€ 100 GR
Rodaballo a la plancha (guarnición).		8,50€ 100 GR

## PESCADO ESPETADOS A LA BARCA.

	RACIÓN
(Todos los platos van acompañados de patatas y ensalada).	
Pescados de escamas (dorada, lubina, pargo, urta...)	8€ 100 GR
Calamar espetado.	8€ 100 GR
Rodaballo espetado.	8€ 100 GR
Espeto de sardina malagueño (sin guarnición).	5,50€
Pulpo espetado.	19,90€
Pata de pulpo espetada.	19,90€

## CARNES Y PLATOS COMBINADOS.

	RACIÓN
(Todos los platos van acompañados de patatas fritas y ensalada).	
Brocheta de pollo a la plancha	18,00€
Filete de pollo a la plancha.	15,50€
Plato combinado de hamburguesa y salchicha de pavo.	14,50€
Chuletitas de cordero a la plancha.	19,50€
San jacobó	12,50€
Huevos fritos del corral con papas coínas.	10,50€
Pinchitos de pollo.	14,50€
Gambas cristal con ensalada de pimientos asados y huevo frito.	18,50€
Gambas al pil-pil con patatas fritas, pimientos del padrón y huevo frito.	22,50€
Steak tartar	21,50€
Bogavante al pil-pil, pimiento del padrón y huevo frito.	S/P

# CHIRINGUITO OASIS

## POSTRES CASEROS

Crepes de Nutella con helado y nata.	7,50€
Fruta de temporada (1 pieza)	7,50€
Pan de Calatraba	7,50€
Surtido de frutas (2 personas)	21,50€
Surtido de dulces.	16,50€
Tarta de queso	7,50€
Tarta de zanahoria.	7,50€

## OTROS POSTRES.

Copa de 3 bolas de helado variado.	6,50€
Coulant.	7,50€
Crema quemada.	6,50€
Bownie.	7,50€
Foundant Baileis con helado.	7,50€
Gofre con helado.	7,50€
La lechera de turrón.	4,50€
Pancakes con helado y nata.	7,50€
Sensación de frutos rojos.	6,50€
Sensación de limón.	6,50€
Sensación de turrón.	6,50€
Bombones (10 unidades).	5,50€
Tarta carrot cake.	7,50€
Tarta de manzana.	7,50€
Tarta de milhoja.	7,50€
Tarta muerte por chocolate.	7,50€
Tarta tiramisú savoiardi .	7,50€
Tentagioni caffè	6,50€
Tentagioni panna e chocalate	6,50€
Tentagioni Tiramisú	6,50€
Tarta al whisky	6,50€
Tarta de la abuela.	7,50€

## REFRESCOS

Coca- cola light, zero, fanta...	2,70€
Nestea	3,00€
Aquarius	3,00€
Red bull	3,50€
Agua pequeña (plástico)	2,00€
Agua grande (plástico)	3,50€
Agua cristal 0,5L	2,50€
Agua cristal 1L	3,00€
Agua con gas	3,50€
Zumo de naranja natural	3,50€
Zumo envasados (melocotón o piña)	2,40€
Zumo de tomate	2,70€
Tóniza schweppes	2,70€
Tóniza premium	3,50€
Batidos	2,40€
Bitter rosso	2,70€
Mosto (blanco o tinto)	2,20€
Sidra de lima y fresa	4,95€

## CERVEZAS

Cerveza de grifo, clara de casera o limón y sin alcohol.

Caña	2,90€
Caña en copa de vino	3,20€
Tubo	3,00€
Vaso de sidra	5,00€
Tanque	5,50€
Pinta	5,50€
Jarra	10,00€
Botellines	
Victoria	2,90€
Victoria (lata 33cl)	2,50€
Victoria sin alcohol	2,90€
Victoria pasos largos	2,90€
Victoria marengo	3,90€
San Miguel	2,90€
Estrella Galicia	2,90€
1906 Reserva	3,50€
Alhambra verde	3,50€
Alhambra roja	3,50€
Coronita	3,90€
Cerveza IPA	4,50€
Daura	3,00€
Malacati	3,90€
Victoria tostada sin alcohol	3,00€

## VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
Cantarranas blanco verdejo 3/4 D.O.Rueda Uva: 100% verdejo.	3,90€	19,95€
40 Vendimias blanco verdejo 3/4 D.O.Rueda. Uva: 100% verdejo.		25,00€
Enrique Mendoza 3/4, D.O. Alicante. Uva: 100% Chardonnay	4,50€	24,00€
Mar de frades albariño 3/4, D.O. Rias Baixas. Uva:100% Albariño		29,95€
Mar de frades albariño Magnum 1L, D.O. Rias Baixas. Uva: 100% Albariño		42,95€
Mar de frades Bruit Nature Albariño Espumoso 3/4, D.O. Rias Baixas. Uva. 100% Albariño.		39,95€
Pazo Cilleiro Albariño 3/4 D.O. Rias Baixas. Uva: 100% Albariño.	4,50€	24,00€
Mar de frades godello 3/4 D.O. Rias Baixas. Uva 100% Albariño.		45,00€
Rediel Blanc 3/4, D.O. Sierras de Málaga. Uva: Moscatel Morisco y Pedro Ximenez.		29,95€
Barbadillo Blanco de Albariza 3/4, V.T.De Cádiz. Uva 100% Palomino.	3,90€	21,00€
Barbadillo Blanco Semidulce 3/4, V.T.De Cádiz. Uva 100% Palomino Fino..	3,90€	21,00€
Barbadillo Vi Cool Frizzante 3/4, V.T.De Cádiz. Uva 100% Palomino Moscatel..		21,95€

## VINOS ROSADOS

	COPA	BOTELLA
Barbadillo Rosado 3/4, V.T. De Cádiz. Uva: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.	3,90€	21,00€
Villa Moncigale Cicada la legende 3/4, A.O.C. Coreaux Daix de Provence, Francia. Uva: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah y Cinsault.		39,95€

## VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
Tagua Tinto Roble 3/4, D.O.Sierras de Málaga, Ronda. Uva: 100% Carbanet Franc. Barrica: Roble frances.	3,90€	19,95€
Los Frontones Tinto Crianza 3/4, D.O.Sierras de Málaga, Ronda. Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah. Barrica: 12 meses roble Frances diferentes tostados y granos.		34,00€
Viña Eguia tinto crianza 3/4, D.O.Rioja.Uva: 100% Tempranillo. Barrica: 12 meses Frances y Americano.	4,50€	24,00€
Muga Crianza 2020 3/4, D.O.Rioja .Uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano y Mazuela. Barrica 12 meses.		34,00€
Viña mayor tinto Crianza 3/4, D.O. Ribiera del Duero. Uva: 100% Tempranillo. Barrica: 12 meses.	4,50€	24,00€
Matarromera Crianza 2019 3/4, D.O. Ribiera del Duero. Uva: 100% Tempranillo. Barrica: 14 meses.		39,00€

## ESPUMOSOS NACIONALES E INTERNACIONALES

	COPA	BOTELLA
Cava Xenius Brut 3/4, D.O.Cava. Uva: Macabeo, Xarel y Parellada. Barrica: 12 meses en botella.	5,50€	21,00€
Juve Camps Brut Nature Reserva de la Familia 3/4, D.O. Cava. Uva: Xarrel, Macabeo y Parellada.		50,00€
Juve Camps Rose Imperial 3/4, D.O. Cava. Uva: 100% Pinot Noir.		39,95€
Moet Chandon Brut Imperial 3/4.A.O.C. Champagne. Uva: Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.		75,00€
Moet Chandon Rose Imperial 3/4, A.O.C. Champagne. Uva: Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.		89,00€
Grandin Brut Benjamin 0,20cl Metodo Champenoise, Valle del Loira, Francia. Uva: Chardonnay, Chenin Blanc y Otras. Barrica: 12 meses en botella.		6,95€

## VINOS GENEROSOS

	COPA	BOTELLA
Manzanilla Papirusa Lustau 3/4, D.O. Manzanilla de Sanlucar. Uva: 100% Palomino Fino.	5,00€	29,95€
Oloroso Don Nuño Lustau 3/4, D.O. Jerez- Xeres- Sherry. Uva: 100% Palomino Fino.	6,50€	34,50€
El pasero Moscatel Dulce 3/4, D.O. Málaga. Uva: 100% Moscatel de Alejandría de Cepas muy Viejas.	5,50€	32,00€

## CAFÉS

Café solo	1,80€
Café con leche	1,80€
Café irlandés	6,90€
Café jamaicano	6,90€
Carajillo	3,00€
Capuchino	3,00€
Café bomnón	2,50€
Latte macchiato	3,00€
Colacao	2,20€
Vaso de leche	1,80€
Infusiones comunes	1,80€
Té rooibos	3,00€
Té americano	4,50€
Café frappe	4,50€
Espresso machiatto	1,80€

Servicio de mesa por comensal 1,50€

# CHIRINGUITO OASIS

## CÓCTELES

Mai thai	9,50€
Long island ice tea	9,50€
Tequila sunrise	9,50€
Sex on the beach	9,50€
San francisco	9,50€
Margarita	9,50€
Blue Margarita	9,50€
Cosmopolitan	9,50€
Malibú sunset	9,50€
Piña colada	9,50€
Mojito	9,50€
Mojito sabores	9,50€
Daiquiri	9,50€
Strawberry daiquiri	9,50€
Negroni	9,50€
Martini espresso	9,50€
Dry martini	9,50€
Bloody mary	9,50€
Aperol spritz	9,50€
Caipirinha	9,50€
Cipiroska	9,50€
Strawberry Cipiroska	9,50€
Blue hawaii	9,50€
White russian	9,50€
Campari spritz	9,50€
Limoncello spritz	9,50€
Mimosa	9,50€

## LICORES

Anís dulce	4,50€
Marie brizard	4,50€
Jagermeister	6,50€
Tía María	5,50€
Melody	5,50€
Baileys	5,50€
Disaronno	5,50€
Frangelico	5,50€
Licor 43	6,50€
Contreau	6,50€
Pacharán Ruavieja	5,50€
Pacharán Baines etiqueta oro	5,50€
Licor de café ruavieja	5,50€
Licor de hierbas ruavieja	5,50€
Licor de crema ruavieja	5,50€
Licor de orujo blanco ruavieja	5,50€
Vodka caramelo	5,50€
Limoncello	5,50€
Martini (rojo o blanco)	5,50€
Vermut casero	5,50€
Tequila José cuervo	6,50€
Tequila reposado 1800	9,50€
Tequila de fresa	6,50€
Licor sin alcohol	4,50€
Campari	6,50€
Aperol	9,50€

## VODKA

Incluye un refresco. En caso de tónica Premium +1.00€. En caso de Red bull +1.50€)

Absolut	7,50€
Smirnoff	7,50€
Belvedere	7,50€

## RON

Incluye un refresco. En caso de tónica Premium +1.00€. En caso de Red bull +1.50€)

Bacardi	6,50€
Cacique	6,50€
Brugal	6,50€
Barceló	6,50€
Barceló imperial	12,50€
Havana 7	7,50€
Legendario	7,50€
Matusalem 15 años	10,50€
Zacapa 23 años	15,50€
Santa Teresa	7,50€
Malibú	7,50€
Ron Miel	6,50€

## WHISKY

Incluye un refresco. En caso de tónica Premium +1.00€. En caso de Red bull +1.50€)

Dyc 8 años	6,50€
Ballantines	6,50€
Cutty sark	6,50€
Jameson	6,50€
JYB	6,50€
Dewar's white label	6,50€
Johnnie walker white label	9,50€
Macallan	15,00€
Chivas regal	10,00€
Cardhu	10,00€
Jack Daniel's	8,50€
Four roses	8,50€

## GINEBRA

Incluye un refresco. En caso de tónica Premium +1.00€. En caso de Red bull +1.50€)

Puerto de indias fresa	7,50€
Puerto de indias mora	7,50€
Beefeater	6,50€
Beefeater pink	7,50€
Larios	6,50€
Larios rosé	7,50€
Larios 12	8,50€
Bombay saphire	8,00€
Tanqueray	7,50€
Seagram's	9,50€
Martin Miller's	9,50€
Nordés	9,50€
Gvine	14,90€
Hendrik's	14,90€
Brockmans	9,50€

Servicio de mesa por comensal 1,50€