



OA BEACH CLUB

HOTEL VILLA CORTÉS

ÍNDICE · INDEX

03 Presentación · Presentation

05 Fotos · Pictures

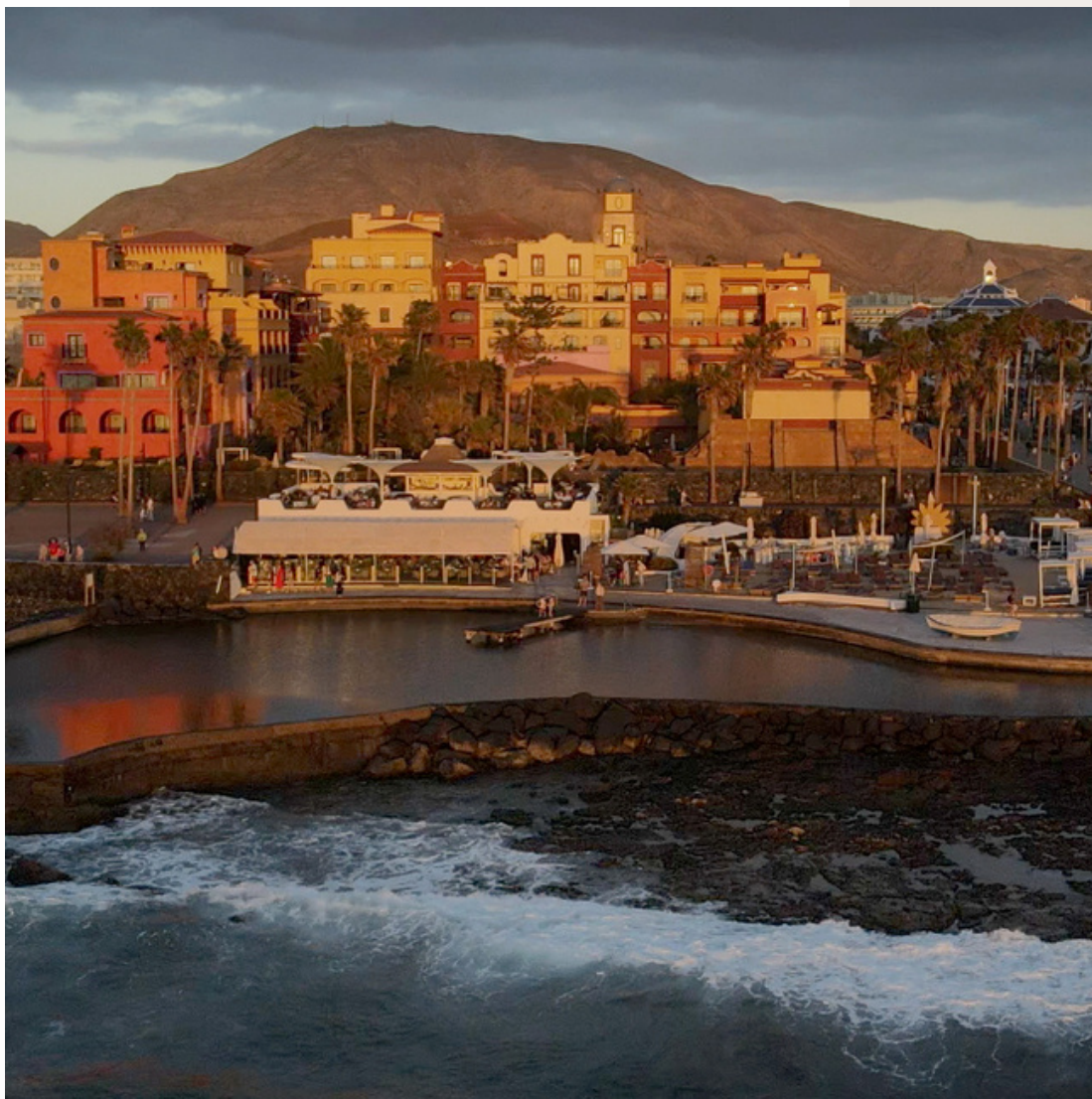
08 Gastronomía · Gastronomy

19 Barra libre · Open Bar

21 Planos · Room plans

23 Condiciones · Conditions

25 Contacto · Contact



OA BEACH CLUB

Breathe ocean, breathe life

Lugar de ocio al aire libre donde los atardeceres, su piscina natural, su clima, la música y gastronomía son los grandes protagonistas. Siendo, además, uno de los sitios más privilegiados de Tenerife para disfrutar del surf.

OA Beach Club, cuyas siglas OA significan Océano Atlántico, es el lugar de ocio diurno en primera línea de playa que se encuentra en el corazón de Playa de Las Américas, Tenerife Sur.

Tanto la arquitectura como el propio logo se inspiran en la cultura de las Islas Canarias. Su diseño moderno y minimalista está inspirado en el gran arquitecto canario César Manrique haciendo que la construcción de este espacio tenga el menor impacto para el entorno y medio ambiente.

El espacio cuenta con cuatro zonas:

- Restaurante donde poder degustar una gastronomía inspirada en el mar, comida canaria y en el “picoteo”, siempre cuidando de la calidad del producto e incorporando los nuevos conceptos del realfooding.
- Playa que cuenta con camas balinesas y hamacas, ideal para estar tumbado bajo el sol, darse un baño en la piscina natural con un buen cóctel y estupenda gastronomía.
- Zona chillout para disfrutar del clima tomando algo o viendo el atardecer acompañado por un buen picoteo y bebida.
- Chiringuito en el que se podrá disfrutar de una amplia variedad de cócteles y copas hasta la noche.

Todo esto siempre acompañado buena música y de un servicio cercano y cálido, con el fin de convertirse en el sitio perfecto en el cual llenarse el alma de felicidad y diversión, y seguir sumando experiencias y recuerdos con las personas más queridas.



OA BEACH CLUB

Breathe ocean, breathe life

A place for open-air leisure where the sunsets, its natural swimming pool, its climate, music and gastronomy are the main protagonists. It is also one of the most privileged places in Tenerife to enjoy surfing.

OA Beach Club, whose acronym OA stands for Atlantic Ocean, is a beachfront daytime leisure centre located in the heart of Playa de Las Americas, Tenerife South.

Both the architecture and the logo itself are inspired by the culture of the Canary Islands. Its modern and minimalist design is inspired by the great Canarian architect César Manrique, ensuring that the construction of this space has the least impact on the surroundings and the environment.

The space has four areas:

- Restaurant where you can taste a gastronomy inspired by the sea, Canarian food and "picoteo", always taking care of the quality of the product and incorporating the new concepts of realfood.
- Beach with Balinese beds and hammocks, ideal for lying in the sun, bathing in the natural pool with a good cocktail and great food.
- Chillout area to enjoy the weather while having a drink or watching the sunset accompanied by a good snack and a drink.
- Chiringuito where you can enjoy a wide variety of cocktails and drinks until late at night.

All this always accompanied by good music and a close and warm service, in order to become the perfect place in which to fill your soul with happiness and fun, and continue adding experiences and memories with your loved ones.

RESTAURANT



PLAYA · BEACH & LOUNGE



CHIRINGUITO





Opciones de menú

CHARCO

ENTRANTE

Mini poke de quinoa roja con tartar de salmón y salsa Pon Zu
Calamar a la andaluza (1 ración para 3)

PRINCIPAL

Arroz con frutos de mar y pescado con toque de alga

POSTRE

Brownie con una bola de helado

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos, zumos
Vino blanco, tinto o rosado
Café p.p.
Cava p.p.
Vino canario p.p.



**DURACIÓN APROXIMADA 2,5 HORAS
**AL SERVIR EL POSTRE SE TERMINA EL SERVICIO DE BEBIDAS
*** SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES
****SI SE QUIERE EXCLUSIVIDAD TIENE UN COSTE EXTRA*

CHARCO

STARTER

Mini red quinoa poke with salmon tartar and pon zu sauce
Squid “a la andaluza” fried (1 portion for 3)

MAIN

Rice with seafood and fish with a touch of seaweed

DESSERT

Brownie with a ball of ice cream

DRINKS

Water, beer, soft drinks, juices
White, red or rose wine
Coffee p.p.
Cava p.p.
Canarian wine p.p.



**DURATION APPROX. 2,5 HOURS
**WHEN DESSERT IS SERVED, THE BEVERAGE SERVICE ENDS.
***A MINIMUM NUMBER OF DINERS IS REQUIRED
****IF YOU WANT EXCLUSIVITY THERE IS AN EXTRA COST*

OCÉANO

ENTRANTE

Taco de pescado frito con mayonesa de chipotle

Tartar de atún con guacamole y huevo frito trufado (1 ración para 3)

PRINCIPAL

Pescado de temporada con verduras al vapor y papas antiguas

POSTRE

Tarta de queso artesano con una bola de helado

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos, zumos

Vino blanco, tinto o rosado

Café p.p.

Cava p.p.

Vino canario p.p.



**DURACIÓN APROXIMADA 2,5 HORAS
**AL SERVIR EL POSTRE SE TERMINA EL SERVICIO DE BEBIDAS
*** SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES
****SI SE QUIERE EXCLUSIVIDAD TIENE UN COSTE EXTRA*

OCÉANO

STARTER

Fried fish taco with chipotle mayonnaise

Tuna tartar with guacamole and truffled fried egg (1 portion for 3)

MAIN

Seasonal fish with steamed vegetables and papas antiguas

DESSERT

Artisan cheesecake with a ball of ice cream

DRINKS

Water, beer, soft drinks, juices

White, red or rose wine

Coffee p.p.

Cava p.p.

Canarian wine p.p.



**DURATION APPROX. 2,5 HOURS*
***WHEN DESSERT IS SERVED, THE BEVERAGE SERVICE ENDS.*
****A MINIMUM NUMBER OF DINERS IS REQUIRED*
*****IF YOU WANT EXCLUSIVITY THERE IS AN EXTRA COST*

ATLÁNTICO

ENTRANTE

Plato de jamón ibérico con tomate pera rallada en mesa y sus tostados
Cecina de león con brotes de rúcula, lamina de parmesano y aceite de oliva
(1 ración para 3)

PRINCIPAL

Solomillo tipo Chateaubriand con pisto de verdura y salsa holandesa

POSTRE

Mousse de Ferrero con una bola de helado

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos, zumos
Vino blanco, tinto o rosado
Café p.p.
Cava p.p.
Vino canario p.p.



**DURACIÓN APROXIMADA 2,5 HORAS
**AL SERVIR EL POSTRE SE TERMINA EL SERVICIO DE BEBIDAS
*** SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES
****SI SE QUIERE EXCLUSIVIDAD TIENE UN COSTE EXTRA*

ATLÁNTICO

STARTER

Plate of Iberian ham with grated pear tomato and toast
Cecina de leon with rocket sprouts, parmesan slice and olive oil
(1 portion for 3)

MAIN

Sirloin steak Chateaubriand with vegetables ratatouille and hollandaise sauce

DESSERT

Mousse Ferrero with a ball of ice cream

DRINKS

Water, beer, soft drinks, juices
White, red or rose wine
Coffee p.p.
Cava p.p.
Canarian wine p.p.



**DURATION APPROX. 2,5 HOURS
**WHEN DESSERT IS SERVED, THE BEVERAGE SERVICE ENDS.
***A MINIMUM NUMBER OF DINERS IS REQUIRED
****IF YOU WANT EXCLUSIVITY THERE IS AN EXTRA COST*

MENU BBQ

SELECCIÓN DE ENSALADAS

Tomate · Cebolla · Pepino · Remolacha · Espárragos · Aceitunas · Maíz · Apio · Rúcula · Lechuga · Cogollos

Opciones para vegetarianos: wok vegetal, verduras a la parrilla y poke de arroz vegetal

SOPAS FRÍAS

Gazpacho tradicional

SELECCIÓN DE QUESOS

Tierno, curado, madurado, pimentón

A LA PARRILLA

Chistorras · Chorizo criollo · Lomo alto · Solomillo · Pechuga de pollo

DEL MAR

Papillote según mercado

GUARNICIONES

Papas gajos naturales asadas · Mazorcas · Verduras salteadas al wok

SALSAS

Vinagretas · Ketchup · Barbacoa · Mostaza · Mayonesa · Mojos canarios

POSTRES

Frutas de temporada · Selección de postres variados

BEBIDAS

Agua, cerveza, refrescos, zumos

Vino blanco, tinto o rosado

Café p.p.

Cava p.p.

Vino canario p.p.



**DURACIÓN APROXIMADA 2,5 HORAS*

***AL SERVIR EL POSTRE SE TERMINA EL SERVICIO DE BEBIDAS*

**** SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES*

*****SI SE QUIERE EXCLUSIVIDAD TIENE UN COSTE EXTRA*

BBQ MENU

SELECTION OF SALADS

Tomato · Onion · Cucumber · Beet · Asparagus · Olives · Corn · Celery Rocket · Lettuce · Buds

Vegetarian options: vegetable wok, grilled vegetables and vegetable rice poke

COLD SOUPS

Traditional gazpacho

SELECTION OF CHEESES

Soft, cured/matured, paprika

ON THE GRILL

Chistorras · Chorizo criollo · Lomo alto · Solomillo · Chicken breast

OF THE SEA

Papillote according to market

GARNISHES

Natural roasted potato wedges · Corn · Wok stir-fried vegetables

SAUCES

Vinaigrette · Ketchup · Barbecue · Mustard · Mayonnaise · Canarian mojos

DESSERTS

Seasonal fruits · Chocolate soufflé · Selection of assorted desserts

BEVERAGES

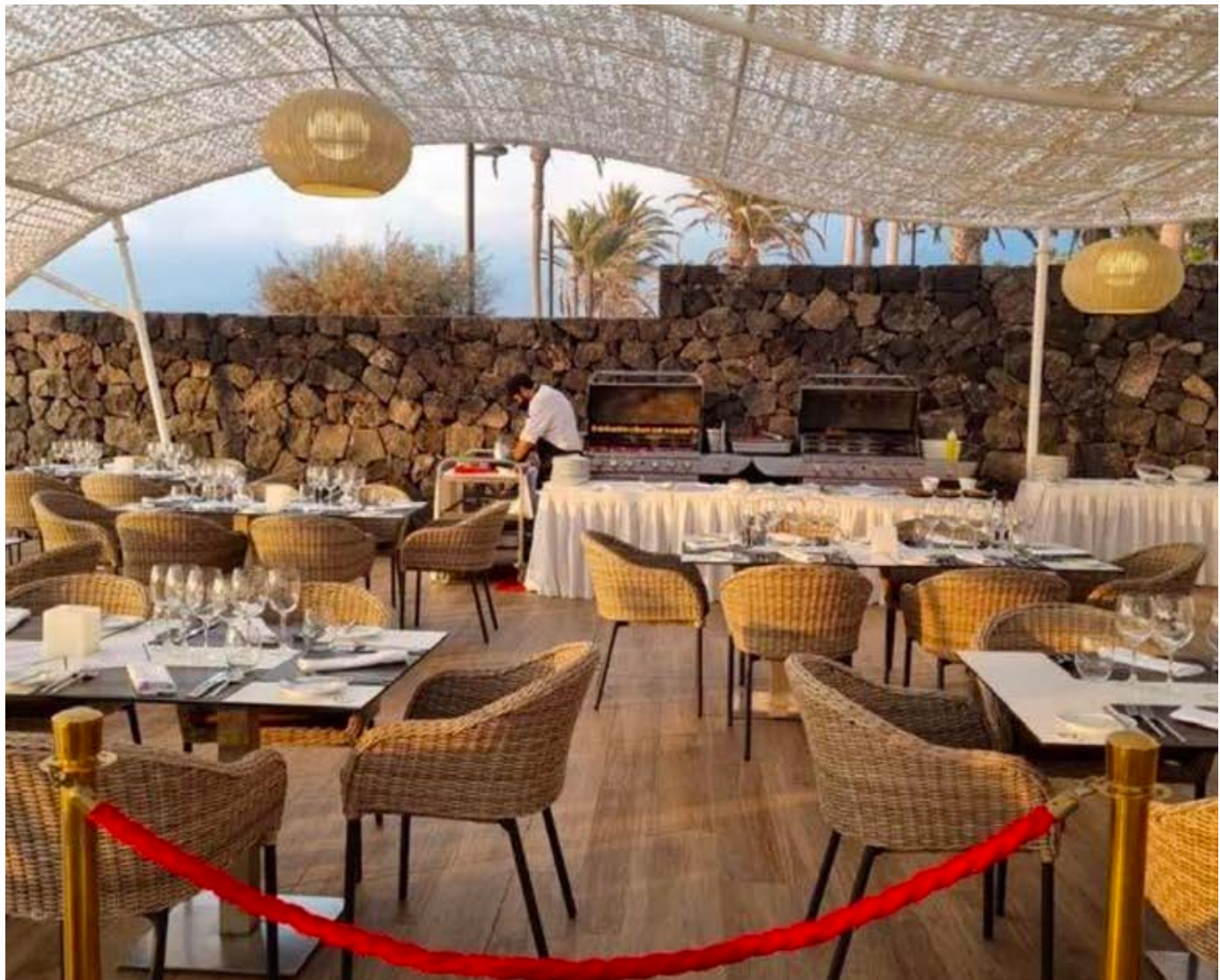
Water, beer, soft drinks, juices

White, red or rosé wine

Coffee p.p.

Cava p.p.

Canarian wine p.p.



**DURATION APPROX. 2,5 HOURS
**WHEN DESSERT IS SERVED, THE BEVERAGE SERVICE ENDS.
***A MINIMUM NUMBER OF DINERS IS REQUIRED
****IF YOU WANT EXCLUSIVITY THERE IS AN EXTRA COST*

FIGERFOOD OPTION

CLASSIC · a elegir 10 piezas · choose 10 pieces

Mejillón escabeche · Pickled mussels

Piruleta jamón y queso · Ham and cheese lollipop

Nachos con guacamole · Nachos with guacamole

Pintxo de caprese · Caprese pintxo

Pescado frito con salsa brava · Fried fish with “salsa brava”

Steak tartar cornetto · Steak tartar cornetto

Tartaleta de salmón · Salmon tartlet

Croquetas de jamón · Ham croquettes

Quesadilla

Papa canaria y mojo · Canarian potato and mojo

Tacos de pollo frito con toque ahumado · Fried chicken tacos with a smoky touch

Pintxo de solomillo con mojo de vino tinto · Sirloin steak pintxo with red wine mojo



**DURACIÓN APROXIMADA 60 MINUTOS*

***AL SERVIR EL POSTRE SE TERMINA EL SERVICIO DE BEBIDAS*

**** SE REQUIERE UN MÍNIMO DE COMENSALES*

*****SI SE QUIERE EXCLUSIVIDAD TIENE UN COSTE EXTRA*

BEBIDAS · DRINKS

Agua, cerveza, refrescos y vino blanco, tinto o rosado

Water, beer, soft drinks, and white, red or rose wine

FIGERFOOD OPTION

PREMIUM · a elegir 15 piezas · choose 15 pieces

- Mejillón escabeche · Pickled mussels
- Piruleta jamón y queso · Ham and cheese lollipop
- Nachos con guacamole · Nachos with guacamole
- Pintxo de caprese · Caprese pintxo
- Pescado frito con salsa brava · Fried fish with “salsa brava”
- Steak tartar cornetto · Steak tartar cornetto
- Tartaleta de salmón · Salmon tartlet
- Croquetas de jamón · Ham croquettes
- Quesadilla
- Papa canaria y mojo · Canarian potato and mojo
- Tacos de pollo frito con toque ahumado · Fried chicken tacos with a smoky touch
- Pintxo de solomillo con mojo de vino tinto · Sirloin steak pintxo with red wine mojo
- Ostras · Oysters
- Pintxo anchoa · Anchovy Pintxo
- Tartar de salmón con sus huevas · Salmon tartar with its roe
- Tataki solomillo · Tataki sirloin steak
- Pan Bao · Bao bread
- Taco pollo frito · Fried chicken
- Arroz caldoso · Rice stew
- Pescado frito adobado · Marinated fried fish



**DURATION APPROX. 60 MINUTES*
***WHEN DESSERT IS SERVED, THE BEVERAGE SERVICE ENDS.*
****A MINIMUM NUMBER OF DINERS IS REQUIRED*
*****IF YOU WANT EXCLUSIVITY THERE IS AN EXTRA COST*

BEBIDAS · DRINKS

Agua, cerveza, refrescos y vino blanco, tinto o rosado
Water, beer, soft drinks, and white, red or rose wine



Banna Libre • Open bar

BARRA LIBRE

CLASSIC

1ª hora · hour

2ª hora · hour

3ª hora · hour

4ª hora · hour

VODKA: Moskovskaya, Eristoff

RON: Santa Cruz oro y blanco

GIN: Master

WHISKY: Johnny Walker Red, White Label

TEQUILA: Peligro Catrina reposado y silver

AMARETTO: Malavita

Vino Blanco, Tinto y Rosado de la casa · White, red & rosé house wine
Cava

Cerveza, refrescos, zumos, agua · Beer, soft drinks, juices, water

CÓCTELES · COCKTAILS: mojito, piña colada, caipiriña, tequila sunrise, long island, sex on the beach

APERITIVOS: aperol spritz, campari, vermut, baileys

CHUPITOS · SHOTS: fireball, tequila fresa



*MARCAS SUJETAS A CAMBIO
* BRANDS SUBJECT TO CHANGE



Planos • Room plans



NO INCLUYE CONSUMISIONES · DOESN'T INCLUDE FOOD & DRINKS
* +EXTRA CARGO POR MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA ZONA, CAMBIO DE MOBILIARIO O DECORACIÓN
* +EXTRA CHARGE FOR SET-UP AND TAKE-DOWN OF THE AREA, CHANGE OF FURNITURE OR DECORATIONS

ZONAS · ZONES		CAPACIDAD · CAPACITY
1	RESTAURANTE	150
2	PLAYA · BEACH	300
3	LOUNGE · AREA	180
4	CHIRINGUITO	120
5	PLATAFORMA · PASEO PLATFORM · PROMENADE	150
TODO EL OA BEACH CLUB ENTIRE OA BEACH CLUB		900
CAPACIDAD TOTAL TOTAL CAPACITY		900



CONDICIONES

CONDICIONES ESPECÍFICAS OA

- Los viernes (cena), sábados (almuerzo y cena) y domingos (almuerzo) se cobrará un 10% adicional al precio establecido.
- Se requiere un mínimo de 70 personas para tener exclusividad en Chiringuito y en Restaurante.
- Tanto los menús, barbacoa como el fingerfood se ofrecen a partir de 25 personas.
- Se requiere un mínimo de 10 personas para contratar la barra libre
- Si son menos de 25 personas se reserva zonas con un mínimo de consumo prepago de 20€ por persona
- Se ofrece la reserva de la playa o camas balinesas y/o hamacas por prepago de balinesas y/o hamacas con el prepago de la cuantía de las mismas:
 - Cama balinesa 40€ cada una
 - Hamacas 10€ cada una
 - Sombrillas 5€ cada una
- El consumo en zona lounge, chiringuito y/o playa es a la carta: <http://oabeachclubeuropévillacortes.dtouch.es>

CONDICIONES GENERALES DE CELEBRACIÓN

- Tanto en bodas como en eventos existe un coste adicional de la SGAE (Sociedad General de Autores y Editores) 290€
- Todos los precios incluyen el IVA (IGIC).
- Cualquier cambio, servicio, necesidad o petición puede ser solicitada, y se elaborará un nuevo presupuesto. Puede tener un coste extra.
- Los cambios, servicios extra y el número total de comensales deben fijarse con 14 días de antelación.
- Los menús definitivos, las alergias y las opciones de comida deben fijarse con 5 días de antelación.
- Las bebidas incluidas en el menú comienzan cuando se sirve el primer plato y terminan con el postre.
- Los menús tienen una duración de 2,5h aprox.
- Los cócteles tienen una duración de 60min.
- Cualquier actividad, entretenimiento o servicio que se vaya a realizar durante el evento y que no sea contratado por el hotel debe ser supervisado y autorizado.
- La empresa no se hace responsable de ningún objeto olvidado o abandonado.
- Los daños extraordinarios de la propiedad o el trato arbitrario con el resto de contenidos serán cargados a la cuenta del nombre del contrato.
- El personal y el resto de los clientes tienen que ser tratados con respeto, cualquier signo de mala educación o violencia será el fin del evento sin reembolso.

CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACIÓN

1. Primer depósito del 30% del importe total como confirmación del evento. El evento, las salas y las reservas no se bloquearán hasta que se realice el primer pago.
2. Segundo pago del 30% del importe pendiente 3 meses antes de la fecha del evento.
3. Último pago 40% del importe pendiente 30 días antes de la fecha del evento.
4. Si se cancela el evento 60 días antes de la fecha, se devolverá el 100% del pago realizado.
5. Si el evento se cancela de 59 a 30 se cobrará el 30% del depósito inicial.
6. Si el evento se cancela de 29 a 15 días antes de la fecha, se cobrará el 60%.
7. Si el evento se cancela 14 días antes de la fecha, se cobrará el 100%.
8. El número de invitados garantizado debe ser pagado con 14 días de antelación, independientemente de que asistan menos personas se cobrará lo mismo. En caso de que haya servicios extra o invitados después de los 14 días, el pago debe hacerse inmediatamente.
9. Cualquier cambio sustancial en el contrato tendrá que ser firmado por una enmienda.
10. Los daños extraordinarios de la propiedad o el trato arbitrario de todos los demás contenidos serán cargados a la cuenta del nombre del contrato.

11. Datos bancarios para los depósitos:
Europe Hotels International SL
Banca March 0061 0216 6201 1419 0117
IBAN ES37
SWIFT BMARES2M

12. Aviso legal

Le informamos que los datos solicitados serán incorporados a un registro de actividades y tratamientos, cuyo responsable es EuropeHotels International SL con la exclusiva finalidad de prestar el servicio que usted solicita. Los datos facilitados por usted no serán cedidos a terceros en ningún caso y serán tratados exclusivamente por el responsable de su tratamiento, en virtud de lo cual, le solicitamos que manifieste mediante la firma del presente, su consentimiento inequívoco y expreso en el tratamiento de sus datos personales. Asimismo, tiene derecho a acceder, rectificar y suprimir los datos, así como los demás derechos, tal y como se explica en la información adicional. Puedes consultar en www.europe-hotels.org



CONDITIONS

SPECIFIC CONDITIONS OA

- On Fridays (dinner), Saturdays (lunch and dinner) and Sundays (lunch) an additional 10% will be charged on top of the established price.
- A minimum of 70 people is required to have exclusivity in Chiringuito and Restaurant.
- Both the menus, barbecue and fingerfood are offered for 25 people or more.
- A minimum of 10 people is required to hire the open bar.
- If less than 25 people are booked areas with a minimum prepaid consumption of 20€ per person.
- The reservation of the beach or Balinese beds and/or hammocks is offered by prepayment of Balinese beds and/or hammocks with prepayment of the amount of the same:
 - Balinese bed 40€ each
 - Hammocks 10€ each
 - Sunshades 5€ each
- The consumption in lounge area, beach bar and/or beach is a la carte: <http://oabeachclubeuropévillacortes.dtouch.es>

GENERAL CELEBRATIONS CONDITIONS

- For weddings and events there is an additional SGAE (Sociedad General de Autores y Editores) fee 290€
- All the prices include VAT (IGIC).
- Any change, service, need or petition can be asked, and a new quotation will be elaborated. It may have an extra cost.
- Changes, extra service and total amount of guest has to be fixed 14 days in advance.
- Definite menus, allergies and food options has to be fixed 5 days in advance.
- The drinks included in the menu start when the first dish will be served and finish with the dessert.
- The menus have a duration of 2,5h aprox.
- The cocktails have a duration of 60min.
- Any activity, entertainment or service that is going to be realized during the event and not contracted by the hotel has to be supervised and authorized.
- The company is not responsible for any forgotten or abandoned item.
- Extraordinary damage of property or dealing arbitrarily with all other contents will be charge to the contracts name account.
- The staff and the rest of the clients have to be treated with respect, any sign of bad education or violence will be the end of the event without refund.

PAYMENT AND CANCELLATIONS CONDITIONS

1. First deposit of 30% of the total amount as confirmation of the event. The event, rooms and reservations are not going to be blocked until the first payment is done.
2. Second 30% payment of pending amount 3 months before the event Date.
3. Last payment 40% of the pending amount 30 days prior event date.
4. If the event is cancelled 60 days prior to the date, 100% of the payment realized will be returned.
5. If the event is cancelled from 59 – 30 the initial deposit 30% will be charged.
6. If the event is cancelled 29-15 days prior to the date, 60% will be charged.
7. If the event is cancelled 14 days prior to the date, 100% will be charged.
8. The guaranteed number of guests must be paid 14 days in advance, regardless of less people attending the same will be charge. In case there are extra services or guest after the 14 days, the payment has to be done immediately.
9. Any substantial changes to the contract will have to be signed by an amendment.
10. Extraordinary damage of property or dealing arbitrarily with all other contents will be charge to the contracts name account.

11. Bank details for deposits:
Europe Hotels International SL
Banca March 0061 0216 6201 1419 0117
IBAN ES37
SWIFT BMARES2M

12. Legal Warning

We inform you that the requested data will be incorporated into a record of activities and treatments, which is responsible for EuropeHotels International SL with the exclusive purpose of providing the service you request. The information provided by you will not be transferred to third parties in any case and will be treated exclusively by the person responsible for your treatment, by virtue of which, we request that you express by signing this, your unequivocal and express consent in the processing of your personal information. Likewise, you have the right to access, rectify and suppress the dat, as well as the other rights, as explained in the additional information. You can consult on www.europe-hotels.org



CONTACTO

Sylvia Göbel

E-mail grupos@villacortes.com

Tel. · Phone +34 922 757 700