OCEANVS

La carta

PLAYA NORTE · ISLA MUJERES

desayuno

HUEVOS

libres de jaula · se acompañan con papas al romero y ensalada fresca del día

Desayuno americano 355
Dos huevos al gusto, acompañados de hotcakes, salchicha a la parrilla y fruta

Huevos rancheros 305
Dos huevos estrellados sobre tortilla de maíz en salsa de tomate y chiles secos, acompañados de frijoles refritos

Huevos a la mexicana 305
Dos huevos revueltos con tomate, cebolla y pimiento, acompañados de frijoles refritos

Huevos benedictinos 335
Dos huevos pochados sobre muffin inglés hecho en casa y jamón ahumado en salsa holandesa

Huevos con tocino o jamón 305
Dos huevos revueltos con jamón o tocino

Omelette de champiñones 315
Champiñones y mozzarella vegana

Omelette mexicano 335
Relleno de mozzarella y jamón de pavo

Omelette 4 quesos y tocino 335
Gouda, mozzarella, provolone y Monterrey Jack con tocino

Omelette de claras con vegetales 305
Claras de huevo, espinaca, espárragos, tomate cherry y pimientos

MEXICANOS

Enchiladas 385
Salsa verde, roja o de chile habanero. Rellenas de queso fresco, coronadas con queso feta, aguacate y crema, acompañadas de frijoles refritos. A elegir: pollo deshebrado o fajitas de arrachera

Enfrijoladas 405
Bañadas en salsa de frijol negro, rellenas de queso fresco, coronadas con queso feta, aguacate y crema, acompañadas de frijoles refritos. A elegir: pollo deshebrado o fajitas de arrachera

Chilaquiles 385
Salsa verde, roja o de chile habanero. Con pollo, arrachera o huevo estrellado, acompañados de frijoles refritos

BRUNCH DULCE

Hot cakes o waffles 275
Con Nutella, miel y mermelada hecha en casa

Pan francés 305
Con compota de frutos rojos, miel tipo maple, mantequilla y mermelada hecha en casa

Plato de frutas de estación 355
Con yogurt natural, miel y granola de la casa

EXTRAS

Huevo 1 PZ 75

Tocino, jamón o salchicha 90 G 105

Pan tostado hecho en casa 180
Con mantequilla, miel y mermelada

DELICATESSEN & WRAPS

Sándwich a la parrilla 335
Pan de caja tostado con queso cheddar y Monterrey Jack, acompañado de papas fritas

Club sándwich 375
Pan de caja tostado con mantequilla, tocino, huevo, jamón de pavo, pollo, lechuga y tomate, acompañado de papas fritas

Wrap de arrachera 435
Tiras de arrachera, lechuga, aguacate y pico de gallo en tortilla de harina, acompañado de papas al romero

Wrap vegano VEGANO 365
Calabacitas a la mexicana con granos de elote, espinaca baby y mozzarella vegana en tortilla de harina, acompañado de papas al romero

Wrap de pollo crujiente estilo César 405
Tiras de pollo con empanizado italiano, aderezo César, corazones de lechuga, tomate orgánico y arúgula en tortilla de harina, acompañado de papas al romero

Tostada de aguacate 395
Pan de masa madre con aguacate, huevo y germinados

Bagel de salmón ahumado 415
Con compota de tomate, arúgula y queso crema

Bagel caprese 345
Con mozzarella de búfala, espinaca, tomate y pesto

WELLNESS

Bowl de açaí 375
Pulpa de açaí orgánico con leche de coco, fruta fresca y granola hecha en casa

Kombucha 175
Bebida viva y naturalmente efervescente, elaborada con té premium y fermentación lenta

Matcha mocktail 155
Matcha orgánico, agua de coco sin azúcar, limón fresco y un toque natural de jengibre

Cold brew con adaptógenos 155
Café cold brew de extracción lenta, infusionado con adaptógenos naturales

SMOOTHIES Y JUGOS

smoothies con leche entera, light, descremada, almendra, coco o soya

Smoothie frutos amarillos 175
Piña, mango, papaya, plátano y maracuyá

Smoothie frutos rojos y chía 185
Fresa, arándano, plátano y semillas de chía

Smoothie fusión 175
Naranja, piña, maracuyá, fresa y frambuesa

Jugo de naranja 135

Jugo de toronja 145

Jugo de zanahoria 135

Jugo verde 175
Espinaca, apio, piña, perejil, jugo de naranja y jugo de limón

Jugo rojo 155
Zanahoria, betabel y naranja

Jugo de naranja, piña y fresa 155
Piña, fresa y jugo de naranja

CAFÉ Y TÉ

Espresso 80

Café latte 85

Cappuccino 95

Frappuccino 105

Iced latte 85

Café americano 80

Té e infusiones 70

DESAYUNO INCLUIDO

café americano, jugo de estación y fruta de estación

Huevos incluido
2 piezas a elegir: estrellados, revueltos con jamón de pavo u omelette de jamón y queso

Guarniciones incluido
Aguacate, 2 piezas de pan tostado de masa madre, granola, yogurt natural y muffin hecho en casa

entradas

ENTRADAS

Guacamole 205
Totopos y pico de gallo

Papas fritas 195

Chicharrón de cerdo y pulpo 405
En salsa tatemada, estofado al horno de leña con frijoles refritos y tortillas hechas a mano

Palomitas de pollo crujiente 305
Con alioli de siracha

Calamari fritti 305

Almeja chocolata Rockefeller 1 PZ 205
Con espinaca, tocino, salsa Alfredo y vino blanco, gratinada en horno de leña

Tabla de carnes y quesos selectos 690
Jamón serrano, lomo canadiense, pepperoni, salami y chorizo español, acompañados de quesos emmental, gruyer, holandés, azul y de cabra

Crudités 205
Piña, jícama, pepino y cacahuates enchilados

NACHOS

con nuestra mezcla de quesos premium: gouda, mozzarella, provolone y Monterrey Jack, con salsa marinara

4 quesos 480
Pico de gallo y jalapeños hechos en casa

Carnes 630
Asado de tira, chistorra, picaña, pollo y guacamole

Mariscos 725
Camarón, pulpo, langosta y mejillones bravos

Mixtos 795
Picaña, asado de tira, chistorra, pollo, camarón, pulpo, langosta y mejillones bravos

raw bar

CÓCTELES DE MARISCO

pescados y mariscos de pesca salvaje y origen local

Cóctel de mariscos estilo Pacífico 500
Camarón, pulpo, filete de pescado, almeja chocolata, atún y aguacate, ahogado en salsa con jugo de tomate y ostiones

Cóctel tradicional a elección 460
Camarón, pulpo, pescado o campechano

AGUACHILES

Nayarita 430
Camarón, cebolla morada, pepino y aguacate

Sinaloa 470
Camarón, cebolla morada, chiltepín, pepino y aguacate

TOSTADAS

2 pz

Atún fresco 345
Atún con marinado asiático, mousse de aguacate, pepino, rábano, sandía y jalapeños

Ceviche de pescado 335
Pescado curtido en limón con jugo de almejas y salsa de tomate

CEVICHES

Camarón, pulpo, pescado o mixto 460
Acompañado de tomate, cebolla, cilantro, leche de tigre y polvo de chiles

Coco VEGANO 335
Coco en cubos, piña, palmitos, jícama, corazón de alcachofa, alga nori frita y sandía tatemada con salsa de maracuyá

tacos

3 pz · en tortilla artesanal de maíz

Camarón 355
Camarón capeado con pico de gallo y ensalada de col

Pescado 365
Pescado capeado con pico de gallo y ensalada de col

Pulpo 445
Pulpo marinado a las brasas con cebollita cambray asada y salsa ranchera

Arrachera 395
Arrachera premium a las brasas con cebollita cambray asada y salsa ranchera

Langosta al mojo de ajo 605
Langosta a la parrilla al mojo de ajo con chucrut, acompañada de ensalada de nopales con salicornia, salsa rasurada y mayonesa de manzana verde con chiltepín

Pollo Yuca-Thai 325
Pechuga marinada con achiote, naranja agria, tamarindo y aceite de ajonjolí, acompañada de aguacate, cebolla encurtida y cilantro

Vegano VEGANO 305
Hongos al ajillo, mozzarella vegana, pimientos, cebolla y nopales asados

Jaiba suave 405
Jaiba entera frita al mojo de ajo, acompañada de guacamole, queso de cabra, arúgula, pepinillo fresco y salsa de tomatillo con chile morita

Birria 405
Estofado de costilla desmenuzada con salsa de tequila, cítricos y chile serrano

ensaladas

Fruto del mar 475
Camarón, calamar, mejillones y pulpo salteados al vino blanco, perejil y limón europeo, sobre cama de hortalizas y cebolla morada

César 330
Corazón de lechuga con aderezo César de la casa, crutones al ajo y parmesano

Verde 335
Aguacate, espinaca y arúgula baby, corazón de lechuga orejona, aceitunas negras enteras y palmitos

Caprese 325
Tomate, láminas de queso mozzarella, pesto y reducción de vinagre balsámico

pastas

artesanales, inspiradas en recetas italianas clásicas · opción gluten free

Linguini carbonara 435
Con auténtico guanciale y queso pecorino romano

Fettuccine al aglio con pulpo 505
Al alioli con tomate cherry, espárragos y pulpo salteado

Fettuccine rocchini con camarones 485
Con camarones y grana padano

Pappardelle con langosta 695
Sobre bisque de langosta al ajo, flameada con brandy y espárragos

pizzas

a la piedra, en horno artesanal de leña

Margarita 415
Mozzarella fresco, tomate y hojas de albahaca

Pepperoni 425
Mozzarella, pepperoni, gouda y parmesano

Hawaiana 425
Jamón, mozzarella, gouda y parmesano con piña confitada

Arúgula y prosciutto 535
Prosciutto, mozzarella, gouda y parmesano, con arúgula y aceitunas negras

Mariscos frescos 575
Camarón, pulpo, calamar y mejillón, con quesos mozzarella, gouda y parmesano y arúgula

5 quesos 485
Mozzarella, gouda, parmesano, azul y cabra

Vegana VEGANO 395
Queso mozzarella vegano y vegetales a las brasas

de la parrilla

MAR Y TIERRA

asados lentamente a las brasas, con cebollitas cambray asadas

Filete mignon 875
Corte de res de primera calidad (250 g), con papas fritas y salsa bearnesa

Rib eye 1,260
Calidad Angus (400 g)

Camarones jumbo 600
Al gusto: mantequilla al ajo, hierbas finas, al ajillo, zarandeados o a la diabla

Pechuga de pollo 370
Pechuga (300 g) marinada al orégano estilo italiano

Pesca del día 495
Pesca salvaje de origen local, al gusto: mantequilla al ajo, hierbas finas, al ajillo, zarandeado o a la diabla

Pulpo tatemado 720
Con aderezo de chiles y cítricos

Langosta 3 / gr
A la mantequilla de ajo con jalea de menta

hamburguesas

HAMBURGUESAS

en pan brioche hecho en casa · con papas gajo

Res premium 425
Carne Angus (220 g), queso cheddar, pepinillos, cebolla caramelizada, tocino y tomate

Vegetariana 375
Portobello marinado a las hierbas finas, queso vegano, calabacita, pimiento, berenjena y almendra con reducción de flor de jamaica

SÁNDWICHES

Ciabatta de pollo 375
Pan ciabatta hecho en casa, pollo a la parrilla, guacamole, lechuga y tomate con aderezo de la casa, acompañado de papas gajo

para compartir

Pesca del día 1.5 / gr
A las hierbas finas, mantequilla de cítricos con vodka, Tikin Xic, zarandeado del chef o al ajillo. Acompañado de papas gajo, arroz y ensalada

Parrillada mar y tierra 4,960
Pescado, pulpo, camarones, mejillones y langosta preparados al gusto, ceviche mixto, pollo y arrachera. Acompañada de papas gajo, arroz y ensalada

guarniciones

Espinacas a la crema 175
Con crema al vino blanco y queso parmesano

Espárragos 185
Al horno de leña con queso parmesano y aceite de oliva

Portobellos 140
Marinados a las hierbas finas

Verduras a la parrilla 185
Marinadas con salsa verde de la casa y limón europeo

Elote amarillo rostizado 120

Papas fritas 195

Papa al horno 130
Con crema ácida y cebollín

Puré de papa 145
A la mantequilla y nuez moscada

postres

POSTRES

Cheesecake de frutos rojos 275

Crocante de coco VEGANO 275

HELADOS Y SORBETES

Helados 155
Pistache · Vainilla · Ferrero Rocher · Oreo · Chocolate · Coco · Nuez · Fresas con crema · Plátano con crema

Sorbetes 155
Fresa · Mango · Limón · Mandarina · Maracuyá

bebidas

REFRESCOS

Agua natural 60

Agua mineral 65

Topo Chico 75

Agua Perrier 105

Agua de coco 85

Refrescos 60

Jugos naturales 115

Jugo de naranja natural 125

Limonada 85 / 105
natural / mineral

Naranjada 85 / 105
natural / mineral

CERVEZAS

Corona, Corona Light, Modelo Especial, Pacífico, Negra Modelo, Victoria 80

Ultra y Stella Artois 95

Cubetazo (5 Coronas) 320

Chelada, michelada u ojo rojo 60

CERVEZAS DRAFT

Modelo Especial 90

Negra Modelo 90

Stella Artois 105

CERVEZAS ARTESANALES

Cervezas artesanales 150
Selección variable según disponibilidad

coctelería

DE AUTOR

Spicy Watermelon Margarita 255

Ancho Passion Mezcalita 260

OCEANVS Spritz 280

Rosemary Rum 265

Tiki OCEANVS 255

Gin Berrie 265

Number One 265

Hibiscus Mezcalita 265

CLÁSICOS

Aperol Spritz 270

Carajillo 250

Caipiroska 245

Caipirinha 245

Bloody Mary 245

Long Island Iced Tea 270

Bahama Mama 295

Miami Vice 295

Cuba Libre 215

Sex on the Beach 225

Tequila Sunrise 225

Piña Colada 225

Ron ponche 225

Daiquiri 225

Mojito 225

Margarita 225

Mezcalita 250

Mudslide 285

Margarita Cadillac 295

Espresso Martini 275

Old Fashioned 275

Negroni 295

Jarra de sangría 600

destilados

precio por shot / botella

TEQUILA

Casa Dragones Joven 13,700
BOTELLA

Dobel Atelier BOTELLA 12,300

Clase Azul 750 / 10,800

Dobel 50 Cristalino BOTELLA 10,450

Casa Dragones Añejo 475 / 5,900

Casa Dragones Blanco 330 / 3,950

Don Julio 70 305 / 3,700

Don Julio Añejo 315 / 3,650

Don Julio Reposado 235 / 3,300

Dobel Diamante 255 / 3,400

Patrón Reposado 275 / 3,200

Patrón Silver 255 / 2,750

Herradura Ultra 325 / 3,600

Cuervo Tradicional Plata 225 / 2,500

Cuervo Tradicional Reposado 235 / 2,500

MEZCAL

Creyente Tobalá 365 / 4,100

Creyente Cuishe 265 / 3,100

Creyente Cristalino 265 / 3,600

Bruxo Ensamble 295 / 3,500

Bruxo Receta Inicial 250 / 2,500

Contraluz 275 / 3,000

Amarás Cupreata 295 / 3,280

Amarás Espadín 260 / 2,750

Amarás Reposado 245 / 2,900

400 Conejos Tobalá 250 / 2,750

400 Conejos Cuishe 250 / 2,550

400 Conejos Espadín 225 / 2,400

Montelobos Joven 225 / 2,550

Ojo de Tigre Joven 225 / 2,550

WHISKY

Johnnie Walker Blue Label 15,200
BOTELLA

Macallan 15 BOTELLA 13,500

Macallan 12 360 / 4,100

Buchanan's 18 BOTELLA 7,100

Buchanan's 12 295 / 3,500

Chivas Regal 18 BOTELLA 5,000

Chivas Regal 12 265 / 3,100

Johnnie Walker Double Black 320 / 3,900

Johnnie Walker Black Label 295 / 3,400

Johnnie Walker Red Label 220 / 2,600

Bushmills 10 250 / 3,000

Bushmills Black Bush 245 / 2,750

Old Parr	245 / 2,750
Gentleman Jack	225 / 3,000
Jack Daniel's	235 / 2,650
J&B	195 / 2,500

VODKA

Grey Goose	295 / 3,350
Tito's	285 / 2,650
Ketel One	265 / 2,550
Absolut	265 / 3,300
Stolichnaya	255 / 2,650
Smirnoff	245 / 2,400

GIN

Hendrick's	295 / 3,550
London N°1	255 / 3,400
Bulldog	225 / 2,780
MOM	215 / 2,700
Bombay	255 / 3,400
Tanqueray	245 / 2,780
Beefeater	215 / 2,550
Boodles	195 / 2,300
Larios	195 / 2,300

RON

Zacapa 23	335 / 3,680
Havana Selección de Maestros	285 / 3,450
Havana 7	215 / 2,600
Matusalem 15	225 / 2,700
Flor de Caña 12	260 / 2,650
Flor de Caña 5	220 / 2,500
Malibu	215 / 2,500
Matusalem Clásico	195 / 2,600
Matusalem Platino	195 / 2,300
Bacardí Blanco	195 / 2,400
Captain Morgan	185 / 2,100

COGNAC Y LICORES

Hennessy XO BOTELLA	13,500
Hennessy VSOP	310 / 3,500
Torres 20	335 / 3,770
Torres 10	245 / 2,550
Hpnotiq	285 / 3,300
Fernet Branca	215 / 2,500
Licor 43	240 / 2,600
Disaronno	235 / 2,900
Frangelico	225 / 2,900
Baileys	225 / 2,900
Vaccari Nero	250 / 2,500
Aperol	225 / 2,500
Kahlúa	195 / 2,450

CHAMPAGNE

Moët Ice Rosé BOTELLA	6,750
Moët Ice Impérial BOTELLA	6,380
Moët Nectar Impérial BOTELLA	4,950
Moët Brut Impérial BOTELLA	4,950
Chandon Brut BOTELLA	2,650

Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos. La propina no está incluida; es sugerida y voluntaria, y no condiciona la calidad del servicio.

SÍGUENOS
@OCEANUSBEACHCLUB

OCEANVS · PLAYA NORTE · ISLA MUJERES

OCEANVS

The menu

PLAYA NORTE · ISLA MUJERES

breakfast

EGGS

cage-free · served with rosemary potatoes and fresh salad of the day

American breakfast 355
Two eggs any style, served with hotcakes, grilled sausage and fruit

Ranchero eggs 305
Two fried eggs over a corn tortilla in a tomato and dried chili sauce, served with refried beans

Mexican-style eggs 305
Two scrambled eggs with tomato, onion and bell pepper, served with refried beans

Eggs Benedict 335
Two poached eggs on homemade English muffins and smoked ham in hollandaise sauce

Eggs with bacon or ham 305
Two scrambled eggs with ham or bacon

Mushroom omelette 315
Mushrooms and vegan mozzarella

Mexican omelette 335
Filled with mozzarella and turkey ham

4 cheese and bacon omelette 335
Gouda, mozzarella, provolone and Monterrey Jack with bacon

Egg white omelette with vegetables 305
Egg whites, spinach, asparagus, cherry tomato and bell peppers

MEXICAN DISHES

Enchiladas 385
Green, tomato or habanero salsa. Filled with fresh cheese, topped with feta cheese, avocado and cream, served with refried beans. Choice of chicken or arrachera steak fajitas

Enfrijoladas 405
Rolled tortillas covered in black bean sauce, filled with fresh cheese, topped with feta cheese, avocado and cream, served with refried beans. Choice of chicken or arrachera steak fajitas

Chilaquiles 385
Green, tomato or habanero salsa. With chicken, arrachera steak or fried egg, served with refried beans

BRUNCH SWEETS

Hot cakes or waffles 275
With Nutella, honey and homemade jam

French toast 305
With red berry compote, maple-type syrup, butter and homemade jam

Seasonal fruit plate 355
With natural yogurt, honey and house granola

EXTRAS

Egg 1 PC 75

Bacon, ham or sausage 90 G 105

Homemade bread toast 180
With butter, honey and jam

DELICATESSEN & WRAPS

Grilled cheese sandwich 335
Toasted sliced bread with cheddar and Monterrey Jack cheese, served with french fries

Club sandwich 375
Toasted sliced bread with butter, bacon, egg, turkey ham, chicken, lettuce and tomato, served with french fries

Arrachera steak wrap 435
Strips of flank steak, lettuce, avocado and pico de gallo in a flour tortilla, served with rosemary potatoes

Vegan wrap VEGAN 365
Mexican-style zucchini with corn kernels, baby spinach and vegan mozzarella in a flour tortilla, served with rosemary potatoes

Crispy chicken Caesar wrap 405
Crispy Italian breaded chicken strips, Caesar dressing, hearts of lettuce, organic tomato and arugula in a flour tortilla, served with rosemary potatoes

Avocado toast 395
Sourdough toast with avocado, egg and sprouts

Smoked salmon bagel 415
With tomato compote, arugula and cream cheese

Caprese bagel 345
With buffalo mozzarella, spinach, tomato and pesto

WELLNESS

Açaí bowl 375
Organic açaí pulp with coconut milk, fresh fruit and homemade granola

Kombucha 175
A living, naturally effervescent drink made with premium tea and slow fermentation

Matcha mocktail 155
Organic matcha, unsweetened coconut water, fresh lime and a natural touch of ginger

Cold brew with adaptogens 155
Slow-extraction cold brew coffee infused with natural adaptogens

SMOOTHIES AND JUICES

smoothies with whole, light, skim, almond, coconut or soy milk

Yellow fruits smoothie 175
Pineapple, mango, papaya, banana and passion fruit

Red berries and chia smoothie 185
Strawberry, blueberries, banana and chia seeds

Fruit fusion smoothie 175
Orange, pineapple, passion fruit, strawberry and raspberry

Orange juice 135

Grapefruit juice 145

Carrot juice 135

Green juice 175
Spinach, celery, pineapple, parsley, orange juice and lemon juice

Red juice 155
Carrot, beetroot and orange

Pineberry orange juice 155
Pineapple, strawberry and orange juice

COFFEE & TEA

Espresso 80

Caffè latte 85

Cappuccino 95

Frappuccino 105

Iced latte 85

American coffee 80

Tea and infusions 70

BREAKFAST INCLUDED

American coffee, seasonal juice and seasonal fruit

Eggs included
2 pieces of your choice: fried, scrambled with turkey ham, or ham and cheese omelette

Sides included
Avocado, 2 slices of sourdough toast, granola, natural yogurt and homemade muffin

starters

STARTERS

Guacamole 205
Served with tortilla chips and pico de gallo

French fries 195

Pork and octopus crackling 405
In flame-roasted sauce, wood-fired oven stew with refried beans and handmade tortillas

Crispy chicken popcorn 305
With Sriracha aioli

Calamari fritti 305

Rockefeller chocolate clam 1 PC 205
With spinach, bacon, Alfredo sauce and white wine, gratinated in a wood-fired oven

Select meat and cheese board 690
Serrano ham, Canadian bacon, pepperoni, salami and Spanish chorizo, with Emmental, Gruyère, Dutch, blue and goat cheeses

Crudités 205
Pineapple, jicama, cucumber and chili-spiced peanuts

NACHOS

with our premium cheese blend: gouda, mozzarella, provolone and Monterrey Jack, with marinara sauce

4 cheeses 480
Pico de gallo and house-made jalapeños

Meat 630
Short rib, chistorra sausage, picaña steak, chicken and guacamole

Seafood 725
Shrimp, octopus, lobster and spicy mussels

Mixed 795
Picaña steak, short rib, chistorra sausage, chicken, shrimp, octopus, lobster and spicy mussels

raw bar

SEAFOOD COCKTAILS

wild-caught, locally sourced fish and seafood

Pacific seafood cocktail 500
Shrimp, octopus, fish fillet, chocolate clam, tuna and avocado, drowned in a sauce with tomato and oyster juice

Traditional cocktail of choice 460
Shrimp, octopus, fish or mixed (campechano)

AGUACHILES

Nayarita 430
Shrimp, red onion, cucumber and avocado

Sinaloa 470
Shrimp, red onion, chiltepin chili, cucumber and avocado

TOSTADAS

2 pieces

Fresh tuna 345
Tuna with Asian marinade, avocado mousse, cucumber, radish, watermelon and jalapeños

Fish ceviche 335
Fish cured in lime with clam juice and tomato sauce

CEVICHES

Shrimp, octopus, fish or mixed 460
With tomato, onion, cilantro, tiger's milk and chili powder

Coconut VEGAN 335
Diced coconut, pineapple, hearts of palm, jicama, artichoke heart, fried nori and roasted watermelon with passion fruit sauce

tacos

3 pieces · on artisanal corn tortillas

Shrimp 355
Battered shrimp with pico de gallo and coleslaw

Fish 365
Battered fish with pico de gallo and coleslaw

Octopus 445
Grilled marinated octopus with roasted spring onions and ranchera sauce

Arrachera 395
Premium grilled flank steak with roasted spring onions and ranchera sauce

Garlic lime lobster 605
Grilled lobster in garlic mojo with sauerkraut, with cactus salad with samphire, shaved sauce and green apple mayonnaise with chiltepin chili

Yuca-Thai chicken 325
Chicken breast marinated in achiote, sour orange, tamarind and sesame oil, with avocado, pickled onion and cilantro

Vegan VEGAN 305
Garlic mushrooms, vegan mozzarella, bell peppers, onion and roasted nopales

Soft shell crab 405
Whole fried crab in garlic mojo with guacamole, goat cheese, arugula, fresh pickle and tomatillo sauce with morita chili

Birria 405
Shredded rib stew with tequila, citrus and serrano chili sauce

salads

Seafood 475
Shrimp, calamari, mussels and octopus sautéed in white wine, parsley and European lemon, on a bed of greens and red onion

Caesar 330
Hearts of lettuce with house Caesar dressing, garlic croutons and parmesan

Green 335
Avocado, baby spinach and arugula, hearts of romaine, whole black olives and hearts of palm

Caprese 325
Tomato, mozzarella slices, pesto and balsamic reduction

pastas

artisanal, inspired by classic Italian recipes · gluten-free option

Linguini carbonara 435
With authentic guanciale and pecorino romano cheese

Fettuccine al aglio with octopus 505
Aioli pasta with cherry tomato, asparagus and sautéed octopus

Fettuccine rocchini with shrimp 485
Vodka pasta with shrimp and grana padano

Pappardelle with lobster 695
On garlic lobster bisque, flambéed with brandy, with asparagus

pizzas

stone-baked in an artisanal wood-fired oven

Margherita 415
Fresh mozzarella, tomato and basil leaves

Pepperoni 425
Mozzarella, pepperoni, gouda and parmesan

Hawaiian 425
Ham, mozzarella, gouda and parmesan with candied pineapple

Arugula and prosciutto 535
Prosciutto, mozzarella, gouda and parmesan, with arugula and black olives

Fresh seafood 575
Shrimp, octopus, calamari and mussels, with mozzarella, gouda and parmesan cheeses and arugula

5 cheeses 485
Mozzarella, gouda, parmesan, blue and goat cheese

Vegan VEGAN 395
Vegan mozzarella cheese and grilled vegetables

from the grill

SURF AND TURF

slowly grilled over charcoal, served with grilled spring onions

Filet mignon 875
Premium cut of beef (250 g), with french fries and bearnaise sauce

Rib eye 1,260
Angus quality (400 g)

Jumbo shrimp 600
To your liking: garlic butter, fine herbs, garlic sauce, grilled or spicy

Chicken breast 370
Chicken breast (300 g) marinated with Italian-style oregano

Catch of the day 495
Wild-caught, locally sourced, to your liking: garlic butter, fine herbs, garlic sauce, grilled or spicy

Grilled octopus 720
With chili and citrus dressing

Lobster 3 / g
Garlic butter with mint jelly

burgers & sandwiches

BURGERS

on homemade brioche · with potato wedges

Premium beef 425
Angus beef (220 g), cheddar cheese, pickles, caramelized onion, bacon and tomato

Vegetarian 375
Portobello marinated in fine herbs, vegan cheese, zucchini, bell pepper, eggplant and almond with hibiscus reduction

SANDWICHES

Chicken ciabatta 375
Homemade ciabatta, grilled chicken, guacamole, lettuce and tomato with house dressing, served with potato wedges

to share

Catch of the day 1.5 / g
Fine herbs, citrus butter with vodka, Tikin Xic, chef's zarandeado or garlic style. Served with potato wedges, rice and salad

Surf and turf grill 4,960
Fish, octopus, shrimp, mussels and lobster prepared to your liking, mixed ceviche, chicken and arrachera steak. Served with potato wedges, rice and salad

sides

Creamed spinach 175
With white wine cream and parmesan cheese

Asparagus 185
Wood-fired with parmesan cheese and olive oil

Portobellos 140
Marinated with fine herbs

Grilled vegetables 185
Marinated with house green sauce and European lemon

Roasted yellow corn 120

French fries 195

Baked potato 130
With sour cream and chives

Mashed potatoes 145
With butter and nutmeg

desserts

DESSERTS

Red berry cheesecake 275

Coconut crunch VEGAN 275

ICE CREAMS AND SORBETS

Ice cream 155
Pistachio · Vanilla · Ferrero Rocher · Oreo · Chocolate · Coconut · Walnut · Strawberries and cream · Banana and cream

Sorbets 155
Strawberry · Mango · Lime · Mandarin · Passion fruit

drinks

SOFT DRINKS

Still water 60

Sparkling water	65
Topo Chico	75
Perrier water	105
Coconut water	85
Soft drinks	60
Natural juices	115
Natural orange juice	125
Lemonade still / sparkling	85 / 105
Orangeade still / sparkling	85 / 105

BEERS

Corona, Corona Light, Modelo Especial, Pacífico, Negra Modelo, Victoria	80
Ultra and Stella Artois	95
Bucket (5 Coronas)	320
Chelada, michelada or ojo rojo	60

DRAFT BEERS

Modelo Especial	90
Negra Modelo	90
Stella Artois	105

CRAFT BEERS

Craft beers Variable selection based on availability	150

cocktails

SIGNATURE

Spicy Watermelon Margarita	255
Ancho Passion Mezcalita	260
OCEANVS Spritz	280
Rosemary Rum	265
Tiki OCEANVS	255
Gin Berrie	265
Number One	265
Hibiscus Mezcalita	265

CLASSICS

Aperol Spritz	270
Carajillo	250
Caipiroska	245
Caipirinha	245
Bloody Mary	245
Long Island Iced Tea	270
Bahama Mama	295
Miami Vice	295
Cuba Libre	215
Sex on the Beach	225
Tequila Sunrise	225
Piña Colada	225
Rum punch	225
Daiquiri	225
Mojito	225
Margarita	225
Mezcalita	250
Mudslide	285
Margarita Cadillac	295
Espresso Martini	275
Old Fashioned	275
Negroni	295
Sangria pitcher	600

spirits

price per shot / bottle

TEQUILA

Casa Dragones Joven BOTTLE	13,700
Dobel Atelier BOTTLE	12,300
Clase Azul	750 / 10,800
Dobel 50 Cristalino BOTTLE	10,450
Casa Dragones Añejo	475 / 5,900
Casa Dragones Blanco	330 / 3,950
Don Julio 70	305 / 3,700
Don Julio Añejo	315 / 3,650
Don Julio Reposado	235 / 3,300
Dobel Diamante	255 / 3,400
Patrón Reposado	275 / 3,200
Patrón Silver	255 / 2,750
Herradura Ultra	325 / 3,600
Cuervo Tradicional Plata	225 / 2,500
Cuervo Tradicional Reposado	235 / 2,500

MEZCAL

Creyente Tobalá	365 / 4,100
Creyente Cuishe	265 / 3,100
Creyente Cristalino	265 / 3,600
Bruxo Ensamble	295 / 3,500
Bruxo Receta Inicial	250 / 2,500
Contraluz	275 / 3,000
Amarás Cupreata	295 / 3,280
Amarás Espadín	260 / 2,750
Amarás Reposado	245 / 2,900
400 Conejos Tobalá	250 / 2,750
400 Conejos Cuishe	250 / 2,550
400 Conejos Espadín	225 / 2,400
Montelobos Joven	225 / 2,550
Ojo de Tigre Joven	225 / 2,550

WHISKY

Johnnie Walker Blue Label BOTTLE	15,200
Macallan 15 BOTTLE	13,500
Macallan 12	360 / 4,100
Buchanan's 18 BOTTLE	7,100
Buchanan's 12	295 / 3,500
Chivas Regal 18 BOTTLE	5,000
Chivas Regal 12	265 / 3,100
Johnnie Walker Double Black	320 / 3,900
Johnnie Walker Black Label	295 / 3,400
Johnnie Walker Red Label	220 / 2,600
Bushmills 10	250 / 3,000
Bushmills Black Bush	245 / 2,750
Old Parr	245 / 2,750
Gentleman Jack	225 / 3,000
Jack Daniel's	235 / 2,650
J&B	195 / 2,500

VODKA

Grey Goose	295 / 3,350
Tito's	285 / 2,650

Ketel One	265 / 2,550
Absolut	265 / 3,300
Stolichnaya	255 / 2,650
Smirnoff	245 / 2,400

GIN

Hendrick's	295 / 3,550
London N°1	255 / 3,400
Bulldog	225 / 2,780
MOM	215 / 2,700
Bombay	255 / 3,400
Tanqueray	245 / 2,780
Beefeater	215 / 2,550
Boodles	195 / 2,300
Larios	195 / 2,300

RUM

Zacapa 23	335 / 3,680
Havana Selección de Maestros	285 / 3,450
Havana 7	215 / 2,600
Matusalem 15	225 / 2,700
Flor de Caña 12	260 / 2,650
Flor de Caña 5	220 / 2,500
Malibu	215 / 2,500
Matusalem Clásico	195 / 2,600
Matusalem Platino	195 / 2,300
Bacardí Blanco	195 / 2,400
Captain Morgan	185 / 2,100

COGNAC AND LIQUEURS

Hennessy XO BOTTLE	13,500
Hennessy VSOP	310 / 3,500
Torres 20	335 / 3,770
Torres 10	245 / 2,550
Hpnotiq	285 / 3,300
Fernet Branca	215 / 2,500
Licor 43	240 / 2,600
Disaronno	235 / 2,900
Frangelico	225 / 2,900
Baileys	225 / 2,900
Vaccari Nero	250 / 2,500
Aperol	225 / 2,500
Kahlúa	195 / 2,450

CHAMPAGNE

Moët Ice Rosé BOTTLE	6,750
Moët Ice Impérial BOTTLE	6,380
Moët Nectar Impérial BOTTLE	4,950
Moët Brut Impérial BOTTLE	4,950
Chandon Brut BOTTLE	2,650

All prices in Mexican pesos, taxes included. Tips are not included; they are suggested and voluntary, and do not affect the quality of service.

FOLLOW US
@OCEANUSBEACHCLUB

OCEANVS · PLAYA NORTE · ISLA MUJERES