



PLAYA NORTE · ISLA MUJERES

ENTRADAS

Guacamole	175
Totopo y pico de gallo	
Papas fritas con catsup	175
Chicharrón de cerdo y pulpo	395
En salsa tatemada, estofado al horno de leña con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.	
Palomitas de pollo crujiente	285
Con alioli de siracha	
Calamari fritti	285
Con salsa tártara	
Almeja chocolata Rockefeller	125
1 PZ Con espinaca, tocino, salsa alfredo, vino blanco y gratinada en horno de leña	
Tabla de carnes y quesos selectos	650
Jamón serrano, lomo canadiense, pepperoni, salami y chorizo español. Quesos emmental, gruyere, holandés, azul y de cabra Acompañados de frutas, crutones, salsa de tomate y orégano.	
Crudités	195
Piña, jícama, pepino y cacahuates enchilados	
NACHOS	
4 quesos	450
Gouda, mozzarella, provolone y Monterrey Jack con salsa marinara, pico de gallo y jalapeños hechos en casa	
Carnes	550
Asado de tira, chistorra, picaña, pollo y mezcla de quesos con salsa marinara, pico de gallo y guacamole	
Mariscos	695
Camarón, pulpo, langosta y mejillones bravos, mezcla de quesos y salsa marinara	
Mixtos	775
Picaña, asado de tira, chistorra, pollo, camarón, pulpo, langosta y mejillones con una mezcla de quesos y salsa marinara	

CÓCTELES DE MARISCO

Vuelva a la vida	395
Camarón, pulpo, filete de pescado, almeja chocolata, atún y aguacate. Ahogado en salsa del pacífico con jugo de tomate y almeja	
Cóctel tradicional	395
Camarón o Pulpo o Pescado o Campechano	
A G U A C H I L E S	
Nayarita	365
Camarón, cebolla morada, pepino y aguacate	
Sinaloa	365
Camarón, cebolla morada, chiltepín, pepino y aguacate	
Caribeño	375
Camarón, coco en cubos, piña, cebolla y pepino	
T O S T A D A S	
2 pz	
Atún fresco	295
Atún (180 gr), con marinado asiático, mousse de aguacate, pepino, rábano, sandía y jalapeños	
Marlín ahumado al chipotle	265
Marlín (180 gr) estofado al chipotle con aguacate y cebolla encurtida	
Pulpo en escabeche	330
Pulpo (180 gr), papa, zanahoria, aceituna, cebolla, pimientos y alcaparras en escabeche	
Ceviche de pescado estilo Acapulco	275
Pescado (180 gr) curtido en limón con jugo de almejas y salsa de tomate	
King Crab	545
Pulpa de cangrejo de Alaska (120 gr) con mayonesa de coco y vodka, pepinillo fresco, cebolla morada y aceite de chiles secos	
Del Pacífico	545
Marlín ahumado al chipotle, almeja chocolata, camarón, aguacate y salsa macha	

CEVICHES

Camarón, pulpo, pescado o mixto	395
Acompañado de tomate, cebolla, cilantro, leche de tigre y polvo de chiles	
King Crab	695
Pulpa de Cangrejo de Alaska (200 gr), tomate, pepinillo fresco, cebolla morada, mousse de aguacate y mayonesa de coco	
Coco VEGANO	295
Coco en cubos, piña, palmitos, jícama, corazón de alcachofa, alga nori frita y sandía tatemada con salsa de maracuyá	
tacos	
3 pz	
La Paz	325
Camarón capeado con pico de gallo y ensalada de col	
Estilo Baja	355
Pescado capeado con pico de gallo y ensalada de col	
Pulpo a la talla	395
Pulpo marinado a las brasas con cebollita cambray asada y salsa ranchera	
Arrachera	345
Arrachera premium a las brasas con cebollita cambray asada y salsa ranchera	
Langosta al mojo de ajo	575
Langosta a la parrilla al mojo de ajo con chucrut, acompañado de ensalada de nopales con salicornia, acompañada de salsa rasurada y mayonesa de manzana verde con chiltepín	
Pollo Yuca-Thai	295
Pechuga marinada con achiote, naranja agria, tamarindo, aceite de ajonjolí, acompañado de aguacate, cebolla encurtida y cilantro	
Vegano	265
Hongos al ajo, mozzarella vegana, pimiento, cebolla y nopales asados	
Jaiba suave	345
Jaiba entera frita al mojo de ajo, acompañado con guacamole, queso de cabra, arúgula, pepinillo fresco y salsa de tomatillo con chile morita	
Birria Jalisco	395
Estofado de costilla desmenuzada con salsa de tequila, cítricos y chile serrano	

ensaladas

Mediterránea	265
Mezcla de hortalizas, brócoli, espárragos, tomate, corazón de alcachofa encurtida, aceituna negra con vinagreta de mostaza, miel, semillas de amapola y crutones	
Florentina	275
Mezcla de hortalizas, pasta fusilli, pepino, palmitos, queso mozzarella y feta, cebolla morada, acompañada con pesto y crutones	
César	265
Corazón de lechuga con aderezo César de la casa, crutones al ajo y parmesano	
Fruto del mar	395
Camarón, calamar, mejillones y pulpo salteados al vino blanco, perejil y limón europeo, sobre cama de hortaliza y cebolla morada	
Marroquí	295
Mezcla de hortalizas, pollo marinado en tahini, pimientos, tomate y tabule de couscous con vinagreta de cítricos	
De pulpo enamorado estilo Acapulco	395
Pulpo (200 gr), mezcla de hortalizas, pimienta encurtida, rábano, cebolla morada, tomate cherry, crema y aderezo de apio	
Caprese	295
Tomate orgánico, láminas de queso mozzarella, pesto y reducción de vinagre balsámico	

de la parrilla

<i>a las brasas</i>	
Picaña	425
Picaña (350 gr), cebollitas cambray y salsa verde de la casa	
Rib eye	675
Calidad Angus (350 gr), cebollitas cambray y salsa verde de la casa	
Asado de tira	465
Asado de tira (550 gr), cebollitas cambray, recado blanco y salsa verde de la casa	
Tuétano 2 PZ	295
Con tortillas hechas a mano y salsa verde tatemada	
Pechuga de pollo	295
Pechuga (350 g) asada a la parrilla, marinada al orégano estilo italiana	
Langosta	765
Langosta (350 gr) a la mantequilla de ajo, con jalea de menta y cebollitas cambray asadas	
Pulpo Nayarita	650
Pulpo tatemado (350 gr), con aderezo de chiles y cítricos	
Medallón de atún	565
Atún (350 gr) al pesto con cebollitas cambray asadas	
Pesca del día	430
Filete de pescado (350 gr), acompañado de cebollitas cambray asadas. Mantequilla al ajo o Hierbas Finas o Al ajillo o Zarandeado o A la Diabla	
Camarones jumbo	550
Camarones jumbo (350 gr), acompañado de cebollitas cambray asadas. Mantequilla al ajo o Hierbas Finas o Al ajillo o Zarandeados o A la Diabla	
Mejillones bravos	395
Mejillones (350 gr) marinados a la nayarita, gratinados con queso mozzarella al horno a la leña	
Camarones momia	675
Camarón jumbo (350 gr), envueltos con tocino y rellenos con quesos gouda y Philadelphia. Acompañados de puré de papa y salsa de tomate cremosa	

pizzas

<i>al horno de leña con salsa de tomate hecha en casa</i>	
Margarita	395
Mozzarella fresco, rebanadas de tomate y hojas de albahaca	
Pepperoni	375
Mozzarella, gouda y parmesano	
Hawaiana	385
Jamón, mozzarella, gouda y parmesano con piña confitada	
Trivoli	450
Prosciutto, mozzarella, gouda y parmesano con arúgula y aceitunas negras	
OCEANVS	455
Camarón, pulpo, calamar y mejillón, con quesos mozzarella, gouda y parmesano con arúgula	
Cinco quesos	465
Mozzarella, gouda, parmesano, azul y cabra	
Del bosque	395
Champiñones, setas, portobello y huitlacoche con quesos mozzarella, gouda y parmesano	
Vegana	365
Queso mozzarella vegano y vegetales a la parrilla	
Langosta	695
Escalopas de Langosta al ajo, con cebolla confitada y espárragos	
Mediterránea	435
Salami, corazón de alcachofa, pimientos, aceitunas negras, quesos mozzarella, gouda, parmesano y cabra con espinacas baby	
Caribeña	415
Camarones, pimientos, chaya, cebolla morada y quesos mozzarella, gouda, parmesano	

hamburguesas

H A M B U R G U E S A S	
<i>en pan brioche hecho en casa</i>	
Res premium	395
Calidad Angus (220 gr), queso cheddar, pepinillos, cebolla caramelizada, tocino y tomate, acompañada con papas gajo	
Langosta	595
En trozos (150 gr) confitada en mantequilla de hierbas finas con mezcla de quesos, jitomate y lechuga, acompañada de papas gajo	
Vegetariana	365
Portobello marinado a las hierbas finas, queso vegano, calabacita, pimienta, berenjena y almendra con reducción de flor de Jamaica, acompañada de papas gajo	
Atún sellado	395
Con guacamole, tomate, lechuga y cebolla, acompañada con papas gajo	

Todo se prepara al momento. Consulta con tu mesero la disponibilidad de la pesca del día.
Precios en pesos mexicanos, impuestos incluidos • la propina es sugerida y voluntaria, y no condiciona la calidad del servicio.

· · · · ·

OCEANVS

The menu

PLAYA NORTE · ISLA MUJERES

starters

STARTERS

Guacamole 175
Served with totopos and pico de gallo

French fries with ketchup 175

Pork and octopus crackling 395
In charred sauce, wood oven stew with refried beans and handmade tortillas

Crispy chicken popcorn 285
With Sriracha aioli

Calamari fritti 285
With tartar sauce

Rockefeller chocolate clam 1 PC 125
With spinach, bacon, Alfredo sauce, white wine and gratiné in a wood oven

Selected meat and cheese platter 650
Serrano ham, Canadian loin, pepperoni, salami, and Spanish chorizo. Emmental, Gruyère, Dutch, blue, and goat cheeses. Accompanied by fruits, croutons, tomato sauce and oregano

Crudités 195
Pineapple, jicama, cucumber and chili-coated peanuts

NACHOS

4 cheeses 450
Gouda, mozzarella, provolone and Monterey Jack with homemade marinara sauce, pico de gallo and jalapeños

Meats 550
Cross short rib, chistorra sausage, top sirloin cap, chicken and cheese blend with marinara sauce, pico de gallo and guacamole

Seafood 695
Shrimp, octopus, lobster and spicy mussels, with a blend of cheeses and marinara sauce

Combo 775
Top sirloin cap, cross short rib, chistorra sausage, chicken, shrimp, octopus, lobster and mussels with a blend of cheeses and marinara sauce

raw bar

SEAFOOD COCKTAILS

Vuelta a la vida (Return to Life) 395
Shrimp, octopus, fish fillet, chocolate clam, tuna, and avocado, drowned in Pacific sauce with tomato and clam juice

Traditional cocktail 395
Shrimp or Octopus or Fish or Mixed

AGUACHILES

Nayarita 365
Shrimp, red onion, cucumber and avocado

Sinaloa 365
Shrimp, red onion, chilli pepper, cucumber and avocado

Caribbean 375
Shrimp, cubed coconut, pineapple, onion and cucumber

TOSTADAS

2 pieces

Fresh tuna 295
Tuna (180 g) with Asian marinade, avocado mousse, cucumber, radish, watermelon and jalapeños

Smoked chipotle marlin 265
Marlin (180 g) stewed in chipotle with avocado and pickled onion

Escabeche octopus 330
Octopus (180 g), potato, carrot, olive, onion, peppers and capers in escabeche

Acapulco-style fish ceviche 275
Fish (180 g) marinated in lime juice with clam juice and tomato sauce

King Crab 545
Alaskan king crab meat (120 g) with coconut and vodka mayonnaise, fresh cucumber, red onion and dried chili oil

Pacific 545
Smoked chipotle marlin, chocolate clam, shrimp, avocado and macha sauce

raw bar CONT.

CEVICHEs

Shrimp or octopus or fish or mixed 395
Served with tomato, onion, cilantro, tiger's milk and chili powder

King Crab 695
Alaskan king crab meat (200 g), tomato, fresh cucumber, red onion, avocado mousse and coconut mayonnaise

Coco **VEGAN** 295
Diced coconut, pineapple, hearts of palm, jicama, artichoke heart, fried nori seaweed and charred watermelon with passion fruit sauce

tacos

3 pieces

La Paz 325
Breaded shrimp with pico de gallo and cabbage salad

Baja style 355
Breaded fish with pico de gallo and cabbage salad

Grilled octopus 395
Marinated grilled octopus with roasted spring onions and ranchero sauce

Arrachera 345
Grilled Premium skirt steak with roasted spring onions and ranchero sauce

Garlic-lime lobster 575
Grilled lobster with garlic mojo, sauerkraut, accompanied by nopales salad with salicornia, shaved sauce, green apple and chiltepin mayonnaise

Yuca-Thai chicken 295
Marinated chicken breast with achiote, bitter orange, tamarind, sesame oil, accompanied by avocado, pickled onion and cilantro

Vegan 265
Garlic mushrooms, vegan mozzarella, bell pepper, onion and grilled nopales

Soft-shell crab 345
Whole soft-shell crab fried in garlic mojo, accompanied by guacamole, goat cheese, arugula, fresh cucumber and tomatillo sauce with chile morita

Jalisco birria 395
Shredded rib stew with tequila sauce, citrus fruits and serrano chili

salads		from the grill		pizzas	
Mediterranean	265	<i>from the grill</i>		<i>wood-fired with homemade tomato sauce</i>	
Assorted greens, broccoli, asparagus, tomato, pickled artichoke heart, black olives with mustard and honey vinaigrette, poppy seeds and croutons		Picaña	425	Margherita	395
		Top sirloin cap (350 g), spring onions and house green sauce		Fresh mozzarella, tomato slices and basil leaves	
Florentine	275	Rib eye	675	Pepperoni	375
Assorted greens, fusilli pasta, cucumber, hearts of palm, mozzarella, and feta cheese, red onion, served with pesto and croutons		Angus (350 g), spring onions and house green sauce		Mozzarella, gouda and Parmesan	
Caesar	265	Asado de tira	465	Hawaiana	385
Hearts of romaine lettuce with house Caesar dressing, garlic croutons and parmesan cheese		Cross Cut Rib (550 g), spring onions, white recado seasoning and house green sauce		Ham, mozzarella, gouda and parmesan with candied pineapple	
Seafood	395	Bone marrow 2 PCS	295	Trivoli	450
Sautéed shrimp, squid, mussels and octopus in white wine, parsley and lemon, on a bed of greens and red onion		With handmade tortillas and charred green sauce		Prosciutto, mozzarella, gouda, and parmesan with arugula and black olives	
Moroccan	295	Chicken breast	295	OCEANVS	455
Mixed greens, tahini-marinated chicken, bell peppers, tomato, and couscous tabbouleh with citrus vinaigrette		Grilled chicken breast (350 g), in Italian-style oregano marinade		Shrimp, octopus, squid and mussel with mozzarella, gouda and Parmesan cheeses, and arugula	
Acapulco-style ‘octopus in love’	395	Lobster	765	Five cheeses	465
Octopus (200 g), mixed greens, pickled peppers, radish, red onion, cherry tomato, cream and celery dressing		Lobster (350 g) in garlic butter, with mint jelly and grilled spring onions		Mozzarella, gouda, Parmesan, blue and goat cheeses	
Caprese	295	Nayarita octopus	650	Forest	395
Organic tomato, mozzarella cheese slices, pesto and balsamic reduction		Charred octopus (350 g) with chili and citrus dressing		Mushrooms, porcini, portobello and corn truffle, with mozzarella, gouda and parmesan cheeses	
		Tuna medallion	565	Vegan	365
		Pesto-marinated tuna (350 g) with grilled spring onions		Vegan mozzarella cheese and grilled vegetables	
		Catch of the day	430	Lobster	695
		Fish fillet (350g) accompanied with grilled spring onions. Garlic Butter or Fine Herbs or Garlic and Oil or Zarandeado or Diabla Style		Garlic-buttered lobster scallops with caramelized onion and asparagus	
		Jumbo shrimp	550	Mediterranean	435
		Jumbo shrimp (350 g) accompanied with grilled spring onions. Garlic Butter or Fine Herbs or Garlic and Oil or Zarandeados or Diabla Style		Salami, artichoke hearts, bell peppers, black olives, mozzarella, gouda, Parmesan and goat cheeses with baby spinach	
		Brava mussels	395	Caribbean	415
		Mussels (350 g) in Nayarit style marinade and gratinated with mozzarella cheese		Shrimp, bell peppers, chaya leaves, red onion, mozzarella, gouda and parmesan cheeses	
		Mummy shrimp	675	burgers & sandwiches	
		Jumbo shrimp (350 g) wrapped in bacon and stuffed with Gouda and Philadelphia cheeses. Served with mashed potatoes and creamy tomato sauce		H A M B U R G E R S	
				<i>homemade brioche buns</i>	
				Premium beef	395
				Angus quality (220 g), cheddar cheese, pickles, caramelized onions, bacon and tomato. Served with potato wedges	
				Lobster	595
				Chunks (150 g) confit in fine herb butter, with a blend of cheeses, tomato and lettuce. Served with potato wedges	
				Vegetarian	365
				Portobello marinated in fine herbs, vegan cheese, zucchini, bell pepper, eggplant, almonds, and hibiscus reduction. Served with potato wedges	
				Seared tuna	395
				With guacamole, tomato, lettuce and onion. Served with potato wedges	

drinks

SOFT DRINKS

Still water 50

Sparkling water 55

Topo Chico 60

Perrier water 95

Soft drinks 50

Fresh juices

melon with mint or watermelon with basil

Lemonade 80

still or sparkling

Orangeade	80
-----------	----

Orange juice 85

BEERS

Corona, Corona Light, Modelo 60

**Especial, Pacífico, Negra Modelo,
Victoria**

Ultra and Stella Artois 85

Bucket (5 Coronas)	250
--------------------	-----

DRAFT BEERS

Stella Artois 80

Modelo Especial 60

ICE CREAMS AND SORBETS

Guinness 130

Cucapá 120

Bocanegra 120

Prices in Mexican pesos, taxes included · gratuity is suggested and voluntary, and never conditions the service.