

OCEANVS

Beach club

· ENTRADAS ·

GUACAMOLE \$175MX

Totopo y pico de gallo

PAPAS FRITAS CON CATSUP \$175MX

CHICHARRÓN DE CERDO Y PULPO \$395MX

En salsa tatemada, estofado al horno de leña con frijoles refritos y tortillas hechas a mano.

PALOMITAS DE POLLO CRUJIENTE \$285MX

Con alioli de siracha

CALAMARI FRITTI \$285MX

Con salsa tártara

ALMEJA CHOCOLATA ROCKEFELLER 1 PZ \$125MX

Con espinaca, tocino, salsa alfredo, vino blanco y gratinada en horno de leña

TABLA DE CARNES Y QUESOS SELECTOS \$650MX

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 \$195MX

Piña, jícama, pepino y cacahuates enchilados

· NACHOS ·

4 QUESOS \$450MX

Gouda, mozzarella, provolone y Monterrey Jack con salsa marinara, pico de gallo y jalapeños hechos en casa

CARNES \$550MX

Asado de tira, chistorra, picaña, pollo y mezcla de quesos con salsa marinara, pico de gallo y guacamole

MARISCOS \$695MX

Camarón, pulpo, langosta y mejillones bravos, mezcla de quesos y salsa marinara

MIXTOS \$775MX

Picaña, asado de tira, chistorra, pollo, camarón, pulpo, langosta y mejillones con una mezcla de quesos y salsa marinara

· COCTELES ·

VUELVA A LA VIDA \$395MX

Camarón, pulpo, filete de pescado, almeja chocolata, atún y aguacate. Ahogado en salsa del pacífico con jugo de tomate y almeja

COCTEL TRADICIONAL (A ELEGIR) \$395MX

Camarón o Pulpo o Pescado o Campechano

· AGUACHILES ·

NAYARITA \$365MX

Camarón, cebolla morada, pepino y aguacate

SINALOA \$365MX

Camarón, cebolla morada, chiltepin, pepino y aguacate

CARIBEÑO \$375MX

Camarón, coco en cubos, piña, cebolla y pepino

· TOSTADAS · 2pz

ATÚN FRESCO \$295MX

Atún (180 gr), con marinado asiático, mousse de aguacate, pepino, rábano, sandía y jalapeños

MARLIN AHUMADO AL CHIPOTLE \$265MX

Marlín (180 gr) estofado al chipotle con aguacate y cebolla encurtida

PULPO EN ESCABECHE \$330MX

Pulpo (180 gr), papa, zanahoria, aceituna, cebolla, pimientos y alcaparras en escabeche

CEVICHE DE PESCADO ESTILO ACAPULCO \$275MX

Pescado (180 gr) curtido en limón con jugo de almejas y salsa de tomate

KING CRAB \$545MX

Pulpa de cangrejo de Alaska (120 gr) con mayonesa de coco y vodka, pepinillo fresco, cebolla morada y aceite de chiles secos

DEL PACIFICO \$545MX

Marlín ahumado al chipotle, almeja chocolata, camarón, aguacate y salsa macha

· CEVICHE ·

CAMARÓN, PULPO, PESCADO O MIXTO \$395MX

Acompañado de tomate, cebolla, cilantro, leche de tigre y polvo de chiles

KING CRAB \$695MX

Pulpa de Cangrejo de Alaska (200 gr), tomate, pepinillo fresco, cebolla morada, mousse de aguacate y mayonesa de coco

COCO (VEGANO) \$295MX

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

· TACOS · 3pz

LA PAZ \$325MX

Camarón capeado con pico de gallo y ensalada de col

ESTILO BAJA \$355MX

Pescado capeado con pico de gallo y ensalada de col

PULPO A LA TALLA \$395MX

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

ARRACHERA \$345MX

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

LANGOSTA AL MOJO DE AJO \$575MX

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 chiltepin

POLLO YUCA-THAI \$295MX

Pechuga marinada con achiote, naranja agria, tamarindo, aceite de ajonjolí, acompañado de aguacate, cebolla encurtida y cilantro

VEGANO \$265MX

Hongos al ajillo, mozzarella vegana, pimienta, cebolla y nopales asados

JAIBA SUAVE \$345MX

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 \$395MX

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

· ENSALADAS ·

MEDITERRANEA \$265MX

Mezcla de hortalizas, brócoli, espárragos, tomate, corazón de alcachofa encurtida, aceituna negra con vinagreta de mostaza, miel, semillas de amapola y crutones

FLORENTINA \$275MX

Mezcla de hortalizas, pasta fusilli, pepino, palmitos, queso mozzarella y feta, cebolla morada, acompañada con pesto y crutones

CÉSAR \$265MX

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

FRUTO DEL MAR \$395MX

Camarón, calamar, mejillones y pulpo salteados al vino blanco, perejil y limón europeo, sobre cama de hortaliza y cebolla morada

MARROQUI \$295MX

Mezcla de hortalizas, pollo marinado en tahini, pimientos, tomate y tabule de couscous con vinagreta de cítricos

DE PULPO ENAMORADO ESTILO ACAPULCO \$395MX

Pulpo (200 gr), mezcla de hortalizas, pimienta encurtido, rábano, cebolla morada, tomate cherry, crema y aderezo de apio

CAPRESE \$295MX

Tomate orgánico, láminas de queso mozzarella, pesto y reducción de vinagre balsámico

· MAR Y TIERRA ·

A las brasas

PICAÑA \$425MX

Picaña (350 gr), cebollitas cambray y salsa verde de la casa

RIB EYE \$675MX

Calidad Angus (350 g), cebollitas cambray y salsa verde de la casa

ASADO DE TIRA \$465MX

Asado de tira (550 gr), cebollitas cambray, recado blanco y salsa verde de la casa

TUETANO \$295MX

Con tortillas hechas a mano y salsa verde tatemada

PECHUGA DE POLLO \$295MX

Pechuga (350 g) asada a la parrilla, marinada al orégano estilo italiana

LANGOSTA \$765MX

Langosta (350 gr) a la mantequilla de ajo, con jalea de menta y cebollitas cambray asadas

PULPO NAYARITA \$650MX

Pulpo tatemado (350 gr), con aderezo de chiles y cítricos

MEDALLÓN DE ATÚN \$565MX

Atún (350 gr) al pesto con cebollitas cambray asadas

PESCA DEL DÍA \$430MX

Filete de pescado (350 gr), acompañado de cebollitas cambray asadas.

A ELEGIR:

Mantequilla al ajo o Hierbas Finas o Al ajillo o Zarandeado o A la Diabla

CAMARONES JUMBO \$550MX

Camarones jumbo (350 gr), acompañado de cebollitas cambray asadas.

A ELEGIR:

Mantequilla al ajo o Hierbas Finas o Al ajillo o Zarandeados o A la Diabla

MEJILLONES BRAVOS \$395MX

Mejillones (350 gr) marinados a la nayarita, gratinados con queso mozzarella al horno a la leña

CAMARONES MOMIA \$675MX

Camarón jumbo (350 gr), envueltos con tocino y rellenos con quesos gouda y Philadelphia.

Acompañados de puré de papa y salsa de tomate cremosa

· GUARNICIONES ·

ELOTE AMARILLO ROSTIZADO \$110MX

Con mantequilla

PAPA AL HORNO \$120MX

Con crema ácida y cebollín

PURE DE PAPA \$135MX

A la mantequilla y nuez moscada

ESPINACAS \$165MX

Con crema al vino blanco y queso parmesano

ESPÁRRAGOS \$175MX

Al horno de leña con queso parmesano y aceite de olivo

PORTOBELLOS \$130MX

Marinados a las hierbas finas

VERDURAS \$175MX

A la parrilla marinadas con salsa verde de la casa y limón europeo

· HAMBURGUESAS ·

EN PAN BRIOCHE HECHO EN CASA

RES PREMIUM \$395MX

Calidad Angus (220 gr), queso cheddar, pepinillos, cebolla caramelizada, tocino y tomate, acompañada con papas gajo

LANGOSTA \$595MX

En trozos (150 gr) confitada en mantequilla de hierbas finas con mezcla de quesos, jitomate y lechuga, acompañada de papas gajo

VEGETARIANA \$365MX

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 \$395MX

Con guacamole, tomate, lechuga y cebolla, acompañada con papas gajo

· SANDWICHES ·

EN PAN CIABATTA HECHO EN CASA

A LA PARRILLA \$325MX

A ELEGIR:

Picaña o Pollo o Atún Sellado o Camarón o Vegano.

Guacamole, lechuga y tomate con aderezo de la casa, acompañado de papas gajo

· PARA COMPARTIR ·

PESCA DEL DÍA (1 Kg) \$1,025MX

A ELEGIR:

A las hierbas finas o Mantequilla de cítricos con vodka o Tikin Xic o Zarandeado del Chef o Al ajillo. Acompañado con papas gajo, arroz y ensalada.

PARRILLADA MAR Y TIERRA \$4,750MX

Pescado, pulpo, camarones, mejillones y langosta preparados al gusto. Ceviche mixto, pollo y arrachera, acompañado con papas gajo, arroz y ensalada

· POSTRES ·

TIRAMISÚ \$250MX

Soletas sumergidas en café con crema de mascarpone

PASTEL DE QUESO \$265MX

Pastelillo de queso crema y fresas, con centro de gelatina de limón

PLÁTANO AL MEZCAL \$245MX

Rostizados a la leña y flameados con mezcal, bañado con cajeta, almendras, nueces y moronas de coco. Acompañado con helado

CROCANTE DE COCO (VEGANO) \$265MX

· PIZZAS ·

AL HORNO DE LEÑA CON SALSAS DE TOMATE HECHA EN CASA

MARGARITA \$395MX

Mozzarella fresco, rebanadas de tomate y hojas de albahaca

PEPPERONI \$375MX

Mozzarella, gouda y parmesano

HAWAIANA \$385MX

Jamón, mozzarella, gouda y parmesano con piña confitada

TRIVOLI \$450MX

Prosciutto, mozzarella, gouda y parmesano con arúgula y aceitunas negras

OCEANVS \$455MX

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

CINCO QUESOS \$465MX

Mozzarella, gouda, parmesano, azul y cabra

DEL BOSQUE \$395MX

Champiñones, setas, portobello y huitlacoche con quesos mozzarella, gouda y parmesano

VEGANA \$365MX

Queso mozzarella vegano y vegetales a la parilla

LANGOSTA \$695MX

Escalopas de Langosta al ajo, con cebolla confitada y espárragos

MEDITERRANEA \$435MX

Salami, corazón de alcachofa, pimientos, aceitunas negras, quesos mozzarella, gouda, parmesano y cabra con espinacas baby

CARIBEÑA \$415MX

Camarones, pimientos, chaya, cebolla morada y quesos mozzarella, gouda, parmesano

· NIÑOS ·

MINI HAMBURGUESA \$230MX

Carne de res, queso cheddar, pepinillos en

mini bollo artesanal, acompañados de papas a la francesa

MINI PIZZA \$215MX

A ELEGIR:

Pepperoni o Margarita o Hawaiana o Champiñones

PASTAS \$195MX

Fetuccini o Fusilli

A ELEGIR:

Alfredo o Pesto o Salsa de Tomate o 5 Quesos.

FILETE DE PESCADO \$245MX

Pesca del día (220 gr) a la Mantequilla, acompañado con puré de papa

CAMARONES \$265MX

Empanizados, con papas fritas

SOPA VICHYSOISE \$175MX

De poro y papa al estilo francés

· HELADOS Y SORBETES ·

HELADOS \$125MX

Pistache . Vainilla . Ferrero Rocher . Oreo .

Chocolate . Coco o Nuez . Fresas con crema . Banana con crema

SORBETES \$125MX

Fresa . Mango . Limón . Mandarina . Maracuyá

· REFRESCOS ·

AGUA NATURAL \$50MX / AGUA MINERAL \$55MX / TOPO CHICO \$60MX / AGUA PERRIER \$95MX

AGUA DE COCO \$75MX / REFRESCOS \$50MX / JUGOS FRESCOS \$95MX Melón con hierbabuena ó Sandía con albahaca

LIMONADA \$80MX Natural o mineral / **NARANJADA \$80MX** Natural o mineral / **JUGO DE NARANJA \$85MX**

· CERVEZAS ·

CORONA, CORONA LIGHT, MODELO ESPECIAL, PACÍFICO, NEGRA MODELO, VICTORIA \$60MX

ULTRA Y STELLA ARTOIS \$85MX / CUBETAZO (5 CORONAS) \$250MX

· CERVEZAS DRAFT ·

STELLA ARTOIS \$80MX / MODELO ESPECIAL \$60MX / NEGRA MODELO \$60MX

· CERVEZAS ARTESANALES ·

GUINNESS \$130MX / CUCAPÁ \$120MX / BOCANEGRA \$120MX

Follow us



@oceanusbeachclub

OCEANVS

beach club

· STARTERS ·

GUACAMOLE **\$175MX**

Served with totopos and pico de gallo

FRENCH FRIES WITH KETCHUP **\$175MX**

PORK AND OCTOPUS CRACKLING **\$395MX**

In charred sauce, wood oven stew with refried beans and handmade tortillas

CRISPY CHICKEN POPCORN **\$285MX**

With Sriracha aioli

CALAMARI FRITTI **\$285MX**

With tartar sauce

ROCKEFELLER CHOCOLATE CLAM 1 Piece **\$125MX**

With spinach, bacon, Alfredo sauce, white wine and gratiné in a wood oven

SELECTED MEAT AND CHEESE PLATTER **\$650MX**

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 **\$195MX**

Pineapple, jicama, cucumber and chili-coated peanuts

· NACHOS ·

4 CHEESES **\$450MX**

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

MEATS **\$550MX**

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

SEAFOOD **\$695MX**

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

COMBO **\$775MX**

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

· FISH & SEAFOOD COCKTAILS ·

VUELVA A LA VIDA (Return to Life) **\$395MX**

Shrimp, octopus, fish fillet, chocolate clam, tuna, and avocado, drowned in Pacific sauce with tomato and clam juice

TRADITIONAL COCKTAIL **\$395MX**

CHOICE OF: Shrimp or Octopus or Fish or Mixed

· AGUACHILES ·

NAYARITA **\$365MX**

Shrimp, red onion, cucumber and avocado

SINALOA **\$365MX**

Shrimp, red onion, chilli pepper, cucumber and avocado

CARIBBEAN **\$375MX**

Shrimp, cubed coconut, pineapple, onion and cucumber

· TOSTADAS · 2pz

FRESH TUNA **\$295MX**

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

SMOKED CHIPOTLE MARLIN **\$265MX**

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

ESCABECHE OCTOPUS **\$330MX**

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

ACAPULCO-STYLE FISH CEVICHE **\$275MX**

Fish (180 g) marinated in lime juice with clam juice and tomato sauce

KING CRAB **\$545MX**

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

PACIFIC **\$545MX**

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

· CEVICHE ·

CHOICE OF: Shrimp or Octopus or Fish or Mixed **\$395MX**

Served with tomato, onion, cilantro, tiger's milk and chili powder

KING CRAB **\$695MX**

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

COCO (VEGAN) **\$295MX**

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

· TACOS · 3pieces

LA PAZ **\$325MX**

Breaded shrimp with pico de gallo and cabbage salad

BAJA STYLE **\$355MX**

Breaded fish with pico de gallo and cabbage salad

GRILLED OCTOPUS **\$395MX**

Marinated grilled octopus with roasted spring onions and ranchero sauce

ARRACHERA **\$345MX**

Grilled Premium skirt steak with roasted spring onions and ranchero sauce

GARLIC-LIME LOBSTER **\$575MX**

Grilled lobster with garlic mojo, sauerkraut, accompanied by nopales salad with salicornia, shaved sauce, green apple and chiletepin mayonnaise

YUCA-THAI CHICKEN **\$295MX**

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

VEGAN **\$265MX**

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

SOFT-SHELL CRAB **\$345MX**

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

JALISCO BIRRIA **\$395MX**

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

· SALADS ·

MEDITERRANEAN **\$265MX**

Assorted greens, broccoli, asparagus, tomato, pickled artichoke heart, black olives with mustard and honey vinaigrette, poppy seeds and croutons

FLORENTINE **\$275MX**

Assorted greens, fusilli pasta, cucumber, hearts of palm, mozzarella, and feta cheese, red onion, served with pesto and croutons

CAESAR **\$265MX**

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

SEAFOOD **\$395MX**

Sautéed shrimp, squid, mussels and octopus in white wine, parsley and lemon, on a bed of greens and red onion

MOROCCAN **\$295MX**

Mixed greens, tahini-marinated chicken, bell peppers, tomato, and couscous tabbouleh with citrus vinaigrette

ACAPULCO-STYLE 'OCTOPUS IN LOVE' **\$395MX**

Octopus (200 g), mixed greens, pickled peppers, radish, red onion, cherry tomato, cream and celery dressing

CAPRESE **\$295MX**

Organic tomato, mozzarella cheese slices, pesto and balsamic reduction

· SURF AND TURF ·

FROM THE GRILL

PICAÑA **\$425MX**

Top sirloin cap (350 g), spring onions and house green sauce

RIB EYE **\$675MX**

Angus (350 g), spring onions and house green sauce

ASADO DE TIRA **\$465MX**

Cross Cut Rib (550 g), spring onions, white recado seasoning and house green sauce

BONE MARROW 2 Pieces **\$295MX**

With handmade tortillas and charred green sauce

CHICKEN BREAST **\$295MX**

Grilled chicken breast (350 g), in Italian-style oregano marinade

LOBSTER **\$765MX**

Lobster (350 g) in garlic butter, with mint jelly and grilled spring onions

NAYARITA OCTOPUS **\$650MX**

Charred octopus (350 g) with chili and citrus dressing

TUNA MEDALLION **\$565MX**

Pesto-marinated tuna (350 g) with grilled spring onions

CATCH OF THE DAY **\$430MX**

Fish fillet (350g) accompanied with grilled spring onions.

CHOICE OF:

Garlic Butter or Fine Herbs or Garlic and Oil or Zarandeado or Diabla Style

JUMBO SHRIMP **\$550MX**

Jumbo shrimp (350 g) accompanied with grilled spring onions.

CHOICE OF:

Garlic Butter or Fine Herbs or Garlic and Oil or Zarandeados or Diabla Style

BRAVA MUSSELS **\$395MX**

Mussels (350 g) in Nayarit style marinade and gratinated with mozzarella cheese

MUMMY SHRIMP **\$675MX**

Jumbo shrimp (350 g) wrapped in bacon and stuffed with Gouda and Philadelphia cheeses. Served with mashed potatoes and creamy tomato sauce

· SIDES ·

ROASTED YELLOW CORN **\$110MX**

With butter

BAKED POTATO **\$120MX**

With sour cream and chives

MASHED POTATOES **\$135MX**

With butter and nutmeg

SPINACH **\$165MX**

With white wine cream and Parmesan cheese

ASPARAGUS **\$175MX**

Wood-fired grilled with Parmesan cheese and olive oil

PORTOBELLOS **\$130MX**

Marinated in fine herbs

VEGETABLES **\$175MX**

Grilled and marinated with house green sauce and lemon

· HAMBURGERS ·

HOMEMADE BRIOCHE BUNS

PREMIUM BEEF **\$395MX**

Angus quality (220 g), cheddar cheese, pickles, caramelized onions, bacon and tomato. Served with potato wedges

LOBSTER **\$595MX**

Chunks (150 g) confit in fine herb butter, with a blend of cheeses, tomato and lettuce. Served with potato wedges

VEGETARIAN **\$365MX**

Portobello marinated in fine herbs, vegan cheese, zucchini, bell pepper, eggplant, almonds, and hibiscus reduction. Served with potato wedges

SEARED TUNA **\$395MX**

With guacamole, tomato, lettuce and onion. Served with potato wedges

· SANDWICHES ·

HOMEMADE CIABATTA BREAD

GRILLED **\$325MX**

CHOICE OF:

Top Sirloin Cap or Chicken or Seared Tuna or Shrimp or Vegan.

With guacamole, lettuce and tomato with house dressing. Served with potato wedges

· TO SHARE ·

CATCH OF THE DAY (1 k) **\$1,025MX**

CHOICE OF:

Fine Herbs or Citrus Vodka Butter or Tikin Xic or Chef's Zarandeado or Garlic Style. Served with potato wedges, rice and salad

SURF AND TURF GRILL **\$4,750MX**

Fish, octopus, shrimp, mussels and lobster prepared to your liking, mixed ceviche, chicken and skirt steak. Served with potato wedges, rice and salad

· DESSERTS ·

TIRAMISÚ **\$250MX**

Ladyfingers soaked in coffee with mascarpone cream

CHEESECAKE **\$265MX**

Cream cheese and strawberry cake with a lemon gelatin center

MEZCAL BANANA **\$245MX**

Wood-roasted Mezcal flambéed bananas, topped with caramel, almonds, walnuts and coconut flakes. Served with ice cream

COCONUT CRUNCH (VEGAN) **\$265MX**

· ICE CREAMS AND SORBETS ·

ICE CREAM **\$125MX**

Pistachio . Vanilla . Ferrero Rocher . Oreo . Chocolate . Coconut . Walnut . Strawberry with cream . Banana with cream

SORBET **\$125MX**

Strawberry . Mango . Lime . Mandarin . Passion Fruit

· SOFT DRINKS ·

STILL WATER **\$50MX** / SPARKLING WATER **\$55MX** / TOPO CHICO **\$60MX** / PERRIER WATER **\$95MX**

COCONUT WATER **\$75MX** / SOFT DRINKS **\$50MX** / FRESH JUICES **\$95MX** (Melon with mint or Watermelon with basil)

LEMONADE **\$80MX** (still or sparkling) / ORANGEADE **\$80MX** (still or sparkling) / ORANGE JUICE **\$85MX**

· BEERS ·

CORONA, CORONA LIGHT, MODELO ESPECIAL, PACÍFICO, NEGRA MODELO, VICTORIA **\$60MX**

ULTRA AND STELLA ARTOIS **\$85MX** / BUCKET (5 CORONAS) **\$250MX**

· DRAFT BEERS ·

STELLA ARTOIS **\$80MX** / MODELO ESPECIAL **\$60MX** / NEGRA MODELO **\$60MX**

· CRAFT BEERS ·

GUINNESS **\$130MX** / CUCAPÁ **\$120MX** / BOCANEGRA **\$120MX**

· PIZZAS ·

WOOD-FIRED WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE

MARGHERITA **\$395MX**

Fresh mozzarella, tomato slices and basil leaves

PEPPERONI **\$375MX**

Mozzarella, gouda and Parmesan

HAWAIANA **\$385MX**

Ham, mozzarella, gouda and parmesan with candied pineapple

TRIVOLI **\$450MX**

Prosciutto, mozzarella, gouda, and parmesan with arugula and black olives

OCEANVS **\$455MX**

Shrimp, octopus, squid and mussels with mozzarella, gouda and parmesan cheeses, topped with arugula

FIVE CHEESES **\$465MX**

Mozzarella, gouda, Parmesan, blue and goat cheeses

FOREST **\$395MX**

Mushrooms, porcini, portobello and corn truffle, with mozzarella, gouda and parmesan cheeses

VEGAN **\$365MX**

Vegan mozzarella cheese and grilled vegetables

LOBSTER **\$695MX**

Garlic-buttered lobster scallops with caramelized onion and asparagus

MEDITERRANEAN **\$435MX**

Salami, artichoke hearts, bell peppers, black olives, mozzarella, gouda, Parmesan and goat cheeses with baby spinach

CARIBBEAN **\$415MX**

Shrimp, bell peppers, chaya leaves, red onion, mozzarella, gouda and parmesan cheeses

· KIDS ·

MINI BURGER **\$230MX**

Beef, cheddar cheese, pickles in a mini artisan bun, served with French fries

MINI PIZZA **\$215MX**

CHOICE OF:

Pepperoni or Margherita or Hawaiian or Mushrooms

PASTA **\$195MX**

Fettuccine or Fusilli

CHOICE OF:

Alfredo or Pesto or Tomato Sauce or Five Cheeses

FISH FILLET **\$245MX**

Catch of the day (220 g) with butter, served with mashed potatoes

SHRIMP 4 Pieces **\$265MX**

Breaded, accompanied with French fries

VICHYSOISE **\$175MX**

Leek and potato French style soup

Follow us    @oceanusbeachclub