



**OCEAN
GOURMET**
Food Pavilion by the sea

¡Welcome!



ESPECIALIDADES SPECIALTIES

ARRACHERA

SKIRT STEAK

\$575

Corte calidad CERTIFIED ANGUS BEEF cocinado a la parrilla y acompañado de dos guarniciones de su elección.

CERTIFIED ANGUS BEEF steak grill cooked, accompanied by two garnishes of your choice.

PICAÑA

PICANHA (TOP SIRLOIN CAP)

\$590

Corte calidad CERTIFIED ANGUS BEEF cocinado a la parrilla y acompañado de dos guarniciones de su elección.

CERTIFIED ANGUS BEEF grill cooked, accompanied by two garnishes of your choice.

CAZUELA DE MARISCOS

SEAFOOD CASSEROLE

\$390

Rica mezcla de camarones, calamares, almejas, mejillones flameados con brandy, acompañada de cebolla, cilantro y chile serrano.

Delicious mix of shrimp, squid, clams and mussels, flamed with brandy, accompanied by onions, coriander, and serrano chili.



SEAFOOD CASSEROLE



ENTRADAS APPETIZERS

GUACAMOLE

\$225

Hecho al momento con aguacate hass, tomate, cebolla, cilantro y queso fresco. Fresh handmade guac, topped with pico de gallo and soft crumbling cheese, served with tortilla chips.

3 SOPES MIXTOS (RES, POLLO Y PASTOR)

\$250

Hechos a mano, servidos con frijoles refritos, carne, lechuga, tomate, cebolla, queso fresco, crema agria y salsa verde/3 mixed hand made sope, topped with black beans, meat,(beef, chicken and pork) lettuce, onion, soft crumbling cheese and sour cream

QUESO FUNDIDO

\$220

Mezcla de queso Oaxaca y queso Chihuahua acompañado de tortillas de harina. / Melted cheese, accompanied with flour tortillas.

CON ARRACHERA BEEF

\$225

CON CHORIZO

\$265

CON CHAMPIÑONES MUSHROOMS

\$265

ESPECIALIDADES DE LA CASA /HOUSE SPECIALTIES

ALAMBRES (POLLO, RES O CAMARON)

Carne de arrachera asada con tocino a la plancha, pimienta, chile poblano, cebolla en cubos, queso oaxaca gratinado y servido con tortillas de harina o maíz. / Grilled chicken, flank steak, or shrimp, mixed with bacon, poblano pepper, diced onion and melted grated oaxaca cheese on top, served with flour or corn tortillas.

POLLO
CHICKEN \$350

RES
BEEF \$360

CAMARON
SHRIMP \$380

ENCHILADAS

\$300

4 tortillas doradas, rellenas con pollo desmenuado, bañadas con salsa verde o roja, queso fresco, crema agria, y cebolla, servidas con arroz/ 4 tortillas stuffed with shredded chicken and sauce of your choice (red or green) topped with cheese, sour cream and onion, served with rice

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA

\$320

Delicioso filete de pechuga de pollo, cocido en la plancha, servido con dos acompañamientos de su elección. Delicious boneless chicken breast, grill cooked, served with your choice of two side dishes

TACOS

La orden incluye 3 tacos

PASTOR PORK \$185

POLLO CHICKEN \$185

ARRACHERA BEEF \$195



ENTRADA APPETIZER

NACHOS SANTA FE \$264

Totopos con salsa de queso cheddar , chilli con carne, aceitunas negras, pico de gallo, jalapeños, crema y guacamole/ Tortilla chips topped with chilli beans, black olives, shredded cheddar cheese, sour cream and pico de gallo

POLLO/ CHICKEN \$300

RES/ BEEF \$315

ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

TEXAN FAJITAS

Carne de su eleccion sazónada en esencia de ajo con pimientos, chile poblano y cebolla, acompañadas con tortillas de harina y pico de gallo/ Choise of meet or shrimp, seasoned with garlic scent, accompanied with flour tortillas and pico de gallo

POLLO/ CHICKEN \$340

RES/ BEEF \$370

CAMARON/ SHRIMP \$385

BURRITO NORTEÑO

Tortilla de burro rellena con frijoles refritos, lechuga, queso Oaxaca y carne de su elección acompañado con guacamole y pico de gallo/ 12" flour tortilla, stuffed with refried beans, lettuce and oaxaca cheese, accompanied with guacamole and pico de gallo

POLLO/ CHICKEN \$330

RES/ BEEF \$350

CAMARON/ SHRIMP \$380

GRINGAS 3 pzas

PASTOR PORK \$230

ARRACHERA BEEF \$275

POLLO \$255



ENSALADAS/ SALADS

CAESAR

\$265

Hojas de lechuga larga, cebolla morada, lascas de queso parmesano, croton frito provenzal, tomates cherry aderezo Cesar.
Romaine lettuce, red onions, parmesan cheese, provenzal croutons, cherry tomatoes and homemade Caesar dressing.

POLLO /CHICKEN \$280

CAMARÓN/SHRIMP \$330

PASTAS

USTED ELIGE, SPAGHETTI O FETTUCCHINI
MAKE YOUR CHOICE, SPAGHETTI OR FETTUCCHINI

EXTRAS POLLO \$85 CAMARÓN \$110

ALFREDO Crema, jamón, mantequilla, ajo y cebolla
sour cream, ham, butter, garlic and onion.

\$285

AL PESTO Salsa Genovese de albahaca, queso parmesano
y aceite de Olivo E.V. Genovese basil sauce with parmesan
cheese, E.V. oil and fresh basil.

\$325

CARBONARA Tocino, queso parmesano, huevo y salsa
alfredo.
Pasta with bacon, parmesan cheese, whole egg and white
alfredo sauce.

\$330

A LA PRIMAVERA Verduras de temporada Juliana,
champiñón, jamón y salsa pomodoro. Pasta with Julienne
vegetables from the season and mushrooms.

\$295

BOLOGNESE Tradicional ragú de carne, salsa
pomodoro y un toque de pesto. Traditional italian pasta
with ragu meat and a hint of pesto.

\$345

LASAGNA BOLOGNESE Pasta fresca con ragú de carne
100% de res, cubierta con salsa pomodoro, queso mozzarella
gratinado y esencia de salsa de pesto. Layers of fresh pasta with
ragu meat 100 % beef, tomato sauce, shredded mozzarella cheese
and hint of pesto.

\$375



PESCADO Y MARISCOS - TACOS Y TOSTADAS

FISH & SEAFOOD - TACOS AND TOSTADAS

TACOS DE CAMARON A LA DIABLA \$200

2 tacos con camarones salteados en adobo a la diablo con col de dos colores, aioli de chipotle y tortilla de maíz. 2 tacos with sauted shrimp in our spicy diablo sauce, served with red and green cabbages, roasted garlic aioli.

TACOS DE CAMARON REBOSADO \$200

PANKO SHRIMP TACO

2 tacos con camarones rebosados servidos con col de dos colores aioli de chipotle, tortillas de maíz. 2 tacos of tempura - battered deep fried shrimp, served with red and green cabbages, roasted garlic aioli, chipotle mayo and soft corn tortilla.

TACOS DE PESCADO REBOSADO \$185

FISH PANKO TACO

2 tacos de dedos de pescado fresco rebosado, servidos con col de dos colores aioli de chipotle, tortillas de maíz. 2 tacos, tempura - battered depp fried fish fingers, served with red and green cabbages, roasted garlic aioli, chipotle mayo and soft corn tortilla.

TOSTADA DE CEVICHE MIXTO \$105

MIXED CEVICHE TOSTADA

60 gr de ceviche de pescado y camarón servido con salsa de la casa. hard shell flat tortilla topped with fish and shrimp marinated in lime citrus mixture, served with our delicious home made sauce.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$350

SHRIMP AGUACHILE

Camarón marinado en salsa de pepino y cítricos. Servido con totopos. Shrimp marinated with a special spicy Sinaloa style citrus mixture, served with cucumber, red onion and cilantro.



COCTELES Y CEVICHE

COCTEL DE CAMARÓN \$365

SHRIMP COCKTAIL

Delicioso camarón mezclado con salsa cóctel de la casa, aceite de olivo, jugo de limón. aguacate, tomate cebolla y cilantro. Shrimp mixed in our home made cocktail tomato sauce, lime juice, extra virgin oil, chopped avocado, onion, tomato and cilantro. served with tortilla chips.

CEVICHE MIXTO \$380

MIXED CEVICHE

Deliciosa mezcla de pescado, camarón y pulpo marinado con jugo de limon aceite de olivo, sal pimienta, tomate, cebolla y cilantro, acompañado de toropos. Fish, octopus and shrimp ceviche, marinated in lime citrus mixture, mixed with chopped tomato, onion and cilantro, served with tortilla chips.

CEVICHE DE CAMARÓN \$360

SHRIMP CEVICHE

Ceviche de camarón acompañado de totopos y la salsa de la casa. Shrimp ceviche, marinated in lime citrus mixture, mixed with chopped tomato, onion and cilantro, served with tortilla chips.

CEVICHE DE PESCADO \$305

FISH CEVICHE

Pescado marinado en jugo de limón, mezclado con jitomate cebolla y cilantro picado, servido con totopos. Fish ceviche, marinated in lime citrus mixture, mixed with chopped tomato, onion and cilantro. Served with tortilla chips

FILETE DE PESCADO Y CAMARONES AL GUSTO

FISH FILLET AND SHRIMP OF YOUR CHOICE

FILETE DE PESCADO / FISH FILLET 200g/6oz

A LA MANTEQUILLA SAUTE IN BUTTER

EN ADOBO  \$370

HOMEMADE SPICES MARINADE

A LA DIABLA  SPICY RED MARINADE

CAMARONES / SHRIMP

EMPANIZADO BREADED WITH PANKO BREAD CRUMBS

A LA DIABLA  \$390

SPICY RED MARINADE

A LA MANTEQUILLA SAUTE IN BUTTER

AL COCO COCONUT STYLE

Filete de pescado o camarones al gusto son servidos con dos guarniciones de su elección Fish filet or shrimp any style are served with your choice of two side dishes



ENTRADAS APPETIZERS

DEDOS DE POLLO \$270

CHICKEN TENDERS

deliciosas tiras de pollo empanizadas y fritas, servidas con papas a la francesa
Breaded chicken meat, deep fried, served with french fries

DEDOS DE MOZARRELLA \$190

MOZARELLA CHEESE FINGERS

DINONUGGETS DE POLLO \$215

Nuggets with french fries and dressing.

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES BURGUERS & SANDWICHES

INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA SIDE OF FRENCH FRIES INCLUDED

OZEAN BURGUER MEXICANA \$320

168 gr de carne 100% de res, Black Angus, con queso oaxaca, guacamole, pico de gallo y cebolla morada.

(6 oz.) 100% beef patty, Oaxaca cheese, guacamole, pico de gallo and raw red onion

COWBOY BURGUER \$320

168 gr de carne 100% de res, Black Angus, queso cheddar, pepinillos, tocino ahumado y salsa BBQ.

(6 oz.) 100% beef patty, shredded cheddar cheese, pickled cucumbers, smoked bacon and BBQ sauce.

OZEAN BURGUER CLÁSICA \$310

168 gr de carne 100% de res Black Angus, con queso americano, cebolla confitada y pepinillos

(6 oz.) 100% beef patty, american cheese, candied red onion, and pickled cucumbers.



OZEAN BURGUER CARIBEÑA \$325

168 gr de carne Black Angus, queso manchego, salsa BBQ y relish de piña

(6 oz.) 100% beef patty, manchego cheese, BBQ sauce and pineapple relish.

OZEAN CRISPY CHICKEN \$305

Filete de pechuga de pollo crujiente, queso cheddar gratinado, cebolla confitada, guacamole y aderezo de la casa

Deep fried breaded chicken breast, topped with shredded cheddar cheese, red onion, guacamole and homemade sauce.

ALITAS DULCES O PICANTES SWEET OR SPICY WINGS

220 gr de alitas rebosadas cubiertas de salsa de su eleccion, bastones crujientes de verduras y aderezos de gorgonzola.

(6 oz.) Chicken wings covered with spicy or sweet sauce, crunchy vegetable sticks, served with homemade blue cheese dressing

TAMARINDO HABANERO 🌶️🌶️🌶️ TAMARIND SPICY

MANGO HABANERO 🌶️🌶️🌶️ MANGO SPICY

BUFFALO 🌶️🌶️🌶️

TAMARINDO/ TAMARIND

MANGO

BBQ

\$280

ACOMPAÑAMIENTOS SIDE DISHES

PAPAS AMERICANO \$170

250 gr de papas a la francesa bañadas en salsa de queso cheddar y tocino.
(8 oz.) french fries covered with cheddar cheese and bacon strips.

PAPAS A LA FRANCESA \$140 FRENCH FRIES