

# ESPECIALIDADES

## SPECIALTIES

### ARRACHERA SKIRT STEAK

**\$450**

Corte calidad USDA CHOISE cocinado a la parrilla y acompañado de dos guarniciones a elección.

USDA Choice steak grill cooked, accompanied by two garnishes of your choice.

### PICAÑA PICANHA (TOP SIRLOIN CAP)

**\$490**

Corte calidad USDA CHOICE cocinada a la parrilla y acompañado de dos guarniciones a elección.

USDA Choice steak grill cooked, accompanied by two garnishes of your choice.

### NEW YORK

**\$630**

Corte calidad USDA CHOICE cocinada a la parrillada y acompañada de dos guarniciones a elección

USDA Choice steak grill cooked, accompanied by two garnishes of your choice.



NEW YORK

### PARRILLADA ESPECIAL SPECIAL BARBECUE (PARRILLADA)

**\$1,700**

Rica combinación de Arrachera calidad USDA CHOICE, pechuga de pollo y chorizo argentino cocinados a la parrilla , camarones empanizados y aros de calamar empanizados, acompañados de orden de guacamole, cebollitas cambray, pico de gallo y tortillas

Delicious combination of skirt steak USDA choice quality, chicken breast, Argentinian chorizo grill cooked , breaded shrimp and fried calamari rings , by guacamole, cambray onions, pico de gallo and tortillas.

### SALMÓN SALMON

**\$480**

Lonja de salmón cocinado a la parrilla y acompañados de dos guarniciones a elección.

Piece of salmon grill cooked, accompanied by two garnishes of your choice.

### CAZUELA DE MARISCOS SEAFOOD CASSEROLE

**\$340**

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

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



SEAFOOD CASSEROLE



## ENTRADAS APPETIZERS

### GUACAMOLE

Hecho al momento con aguacate hass, servido con totopos y queso fresco. / Avocado hass, served with tortilla chip and fresh Oaxaca cheese.

\$180

### DUO SOPE DE POLLO Y RES

Sope fresco, hecho a mano servido con dúo de salsa verde y roja. / Hand made chicken and beef sope served with green and red sauce.

\$155

### QUESO FUNDIDO

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

\$184

CON ARRACHERA **BEEF**

\$225

CON CHORIZO

\$200

CON CHAMPIÑONES **MUSHROOMS**

\$190

### QUESADILLA MARÍAS(3)

Tortillas de Nixtamal hechas a mano con queso oaxaca con salsa verde o roja. / Nixtamal handmade tortillas filled with melted oaxaca cheese accompanied with red and green sauce.

\$210

### EMPANADAS FRITAS

De queso oaxaca, tinga de pollo o de picadillo. / Homemade deep fried empanadas stuffed with Oaxaca cheese, shredded chicken or ground beef.

\$190

## PLATILLOS TIPICOS MEXICAN SPECIALTIES

### FLAUTA DE POLLO

4 tortillas doradas, con relleno de pollo, servidas con lechuga Juliana, queso oaxaca, tomate, cebolla, aguacate y crema. / 4 deep fried corn tortillas stuffed with shredded chicken, served with Julienne lettuce, Oaxaca cheese, plum tomato, white onion, avocado slices and sour cream.

\$250

### ENCHILADAS

4 tortillas doradas, rellenas con pollo asado y salsa roja o verde. Servidas con juliana de cebolla, crema agria y queso fresco. Servidas con arroz. / 4 tortillas stuffed with shredded chicken and sauce of your choice (red or green) served with julienne onion, cheese and sour cream. Served with rice.

\$245

### ENMOLADAS DE POLLO

4 tortillas de maíz rellenas con pollo asado, mole poblano, cebolla Juliana, crema agría y ajonjolí tostado. Servidas con arroz. / 4 fried corn tortillas stuffed with grilled chicken, covered with mole poblano sauce served with Julienne white onion, sour cream and toasted sesame seeds. Served with rice.

\$245

### ALAMBRES DE RES

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 flank steak with bacon, poblano pepper, diced onion and melted grated oaxaca cheese on top, served with flour or corn tortillas.

\$290

## TACOS

La orden incluye 3 tacos

PASTOR

\$150

POLLO **CHICKEN**

\$155

ARRACHERA **BEEF**

\$175

MIXTOS **MIXED**

\$160

## OZEAN GRINGAS

PASTOR

\$220

ARRACHERA **BEEF**

\$265

POLLO **CHICKEN**

\$245





## ENTRADAS APPETIZERS

### CONFEDERATE CHILLI CON CARNE \$135

Servido con totopos sazonados con queso cheddar y salsa de crema. / Traditional chili bean, served with tortilla chips and ground beef.

### NACHOS SANTA FE \$210

Totopos con salsa de queso cheddar, chili con carne, aceitunas negras, pico de gallo, jalapeños, crema y guacamole. / Tortilla chips topped with chili bean, cheese sauce, black olive, cream, jalapeño pepper, shredded cheddar cheese and salsa pico de gallo.

DE POLLO/CHICKEN \$265

DE RES/BEEF \$285

### MEXI-COBB TACO SALAD

Tortilla burro crujiente con lechugas mixtas, Chili Bean, queso cheddar y oaxaca mixto, guacamole, crema agría y aderezo de la casa. / Tortilla chips topped with chili bean, cheese sauce, shredded cheddar cheese and salsa pico de gallo.

DE POLLO/CHICKEN \$235

DE RES/BEEF \$255

## ESPECIALIDADES DE LA CASA HOUSE SPECIALTIES

### TEX-AN FAJITAS

Carne de su elección sazonada en esencia de ajo con pimientos, chile poblano y cebolla en juliana, acompañadas con tortilla de harina y salsa mexicana. / Choice of meat or shrimp, seasoned with garlic scent, accompanied with flour tortillas and mexican salsas.

POLLO/CHICKEN \$270

RES/BEEF \$290

CAMARON/SHRIMP \$320

### BURRITO NORTEÑO

Tortilla de burro con carne de su elección acompañado de guacamole y salsa de la casa. / 12" Flour tortilla with meat of your choice. Coated with Criolla sauce, gratinated oaxaca cheese, accompanied with guacamole homemade sauce.

DE POLLO/CHICKEN \$265

DE RES/BEEF \$285

### CHIMICHANGA SOUTHWEST

Tortilla de burro crujiente con carne de su elección bañada con salsa criolla y queso Oaxaca gratinado. Acompañada de guacamole y salsa de la casa. / 12" crunchy flour tortilla with meat of your choice. Coated with criolla sauce, gratinated oaxaca cheese, accompanied with guacamole and homemade sauce.

DE POLLO/CHICKEN \$260

DE RES/BEEF \$285

### OZEAN PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH \$295

Pan baguette artesanal con carne norteña, aioli al cajún, queso mozzarella, pimientos y champiñones. Acompañado de papas a la francesa. / Artisan baguette roll with sliced norteña beef, bell peppers, mushrooms, melted mozzarella cheese and cajun aioli. Served with guacamole and homemade sauce. (COMBO WITH FRENCH FRIES)

### NEW ORLEANS JAMBALAYA \$295

Tradicional Jambalaya estilo New Orleans, exquisita combinación de pollo, cerdo y mariscos, sazonados con especias Ballou un tanto picante. / New Orleans Style Jambalaya, exquisite combination of chicken, beef sausages, pork and seafood. Served with dirty rice seasoned with Ballou spices.



LA TOSCANITA  
Italian food

## ENTRADAS APPETIZERS

**CARPACCIO DE SALMÓN** Finas láminas de salmón, con jugo de limón, sal, pimienta, aceite de olivo y pequeñas rodajas de chile serrano. Fine salmon sliced with fresh lemon juice, salt, pepper, olive oil and slices of serrano pepper. **\$325**

**CARPACCIO DE ATÚN** Finas láminas de atún, con jugo de limón, sal, pimienta, aceite de olivo y pequeñas rodajas de chile serrano. Fine tuna slices with fresh lemon juice, salt, pepper, olive oil, and slices of serrano pepper. **\$325**

**PAN DE AJO** Pan artesanal de ajo, cocinado al día en nuestro horno de leña. Artisan garlic bread, fresh baked in our brick wood oven. **\$165**

## ENSALADAS SALADS

**SANTORINI** Lechugas mixtas, relish de tomate saladet, alcachofas, láminas de pepino, olivos negros, queso panela, vinagreta de vino tinto y dijon. Mixture of lettuces, tomato relish, artichokes, cucumbers, black olives, panela cheese and red wine Vinaigrette with dijon mustard. **\$210**

**CAESAR** Hojas de lechuga larga, cebolla morada, lascas de queso parmesano, croton frito provenzal, tomates cherry y aderezo Cesar. Romaine lettuce, red onions, parmesan cheese, provenzal croutons, cherry tomatoes and homemade Caesar dressing. **\$220**

POLLO CHICKEN \$270

CAMARÓN SHRIMP \$310

**CAPRI** Rebanadas de jitomate bola, queso mozzarella, hojas de albahaca fresca, aceite de olivo y glaseado balsámico. Tomato salices, fresh mozzarella cheese, basil leaves, E.L Olive oil and glazed balsamic. **\$250**

## PASTAS

**CARBONARA** Tocino, queso parmesano, huevo y salsa alfresco. Pasta with bacon, parmesan cheese, whole egg and white alfredo sauce. **\$265**

**AL POMODORO** Pasta al gusto con tomates roma, albahaca fresca, queso parmesano y esencia de olivo. Pasta with tomato sauce, fresh basil, roma tomatoes, parmesan cheese and olive oil scent. **\$245**

**BOLOGNESE** Tradicional ragú de carne, salsa pomodoro y un toque de pesto. Traditional italian pasta with ragu meat and a hint of pesto. **\$290**

**PARRAVIATA BRIVIDO** Salsa marinara con peperoncino, queso parmesano y perejil. Pasta with marinara sauce, crushes red pepper, parmesan cheese and fresh parsley. **\$285**

**AL PESTO** Salsa Genovese de albahaca, queso parmesano y aceite de Olivo E.V. Genovense basil sauce with parmesan cheese, E.V. oil and fresh basil. **\$270**

EXTRAS POLLO \$85 CAMARÓN \$110

**AMATRICIANA** Salsa Amatrice de Lazio, tocino, tomates roma, toque de vino blanco y queso parmesano. Amatriciana sauce from the province of Lazio, with bacon, roma tomatoes, white wine and parmesan cheese. **\$260**

**A LA PRIMAVERA** Verduras de temporada Juliana, champiñón, jamón y salsa pomodoro. Pasta with Julienne vegetables from the season and mushrooms. **\$250**

**RAVIOLI RICOTTA** Pasta rellena de queso ricotta y espinaca cubierta con salsa pomodoro, albahaca y queso parmesano. Stuffed ravioli pasta filled with ricotta cheese, spinach, covered with pomodoro sauce, fresh basil and parmesan cheese. **\$290**

**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. **\$295**

**LASAGNA VEGETARIANA** Láminas de vegetales, berenjenas, calabaza italiana, jitomate bola, pasta fresca, bañados en salsa pomodoro, queso parmesano y esencia de Salsa Pesto. Layers of grilled vegetables with tomato sauce, shredded mozzarella cheese, pesto and balsamic. **\$235**

## NUESTRAS PIZZAS A LA LEÑA WOOD FIRED PIZZA

**MARGHERITA** Salsa pomodoro, queso mozzarella y albahaca fresco. Pomodoro sauce, shredded mozzarella cheese and fresh basil. **\$295**

**TOSCANA** Salsa pomodoro, queso mozzarella, albahaca fresco, berengena y cebolla a la parrilla. Grilled vegetables, eggplant, red onion, tomato sauce, shredded buffalo mozzarella cheese and fresh basil. **\$275**

**ROMANA** Salsa pomodoro, queso mozzarella, champiñones y proscuitto. Pomodoro sauce, shredded, mozzarella, cheese, fresh basil, mushrooms and proscuitto. **\$320**

**PEPPERONI** Salsa pomodoro, queso mozzarella y pepperoni. Pomodoro sauce, shredded mozzarella cheese and pepperoni. **\$270**

**REGINA** Salsa pomodoro, champiñones, salchicha italiana picante, pimienta morrón verde y alcachofas. Pomodoro sauce, sliced mushrooms, spicy italian sausage, green bell peppers and artichokes. **\$295**

**HONOLULU** Salsa pomodoro, queso mozzarella, tocino, jamón, piña y jalapeños. Pomodoro sauce, shredded mozzarella cheese, bacon, ham, pineapple chunks and jalapeño peppers. **\$300**

**CAPRICCIOSA** Salsa pomodoro, queso mozzarella, jamón de pierna, champiñones, alcachofas y olivos negros. Pomodoro sauce, shredded mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes and black olives. **\$290**

**VEGETARIANA** Salsa pomodoro, queso mozzarella, berenjenas asadas, calabacita italiana asada y pimientos asados. Pomodoro sauce, shredded mozzarella cheese, grilled eggplant, italian zucchinis and bell peppers. **\$265**

**PASTOR** Salsa pomodoro, queso mozzarella, carne pastor, piña, cilantro y cebolla. Pomodoro sauce, mozzarella cheese, pastor beef, pineapple, cilantro and onion. **\$340**

**CUATRO FORMAGGI** Salsa pomodoro, queso mozzarella, azul, de cabra y parmesano. Pomodoro, mozzarella cheese, blue cheese, goat cheese and parmesan cheese. **\$290**

**FRUTTI DI MARE** Salsa pomodoro, queso mozzarella, camarón, mejillones, calamar y almeja. Pomodoro sauce, mozzarella cheese, shrimp, mussels, squid and clam. **\$370**



**KUSHIAGUE DE MOZARELLA** *MOZZARELLA KUSHIAGUE* **\$105**

**NACHOS VEGANOS** *VEGAN NACHOS*  **\$240**

**ORDEN DE TACOS** *TACO ORDER*  **\$260**

Deliciosa orden de 3 tacos de carne de soya deshebrada, sazonada con la receta especial de la casa, acompañada de salsa mexicana y guacamole

*Delicious 3 taco order of soy meat, seasoned with the house special recipe, accompanied by Mexican salsa and guacamole.*

**HAMBURGUESA** *BURGUER*  **\$330**

Carne a base de chicharo, con queso cheddar gratinado, lechuga, jitomate, pepinillos y aderezo chipotle.

Acompañada con orden de papas a la francesa.

*Pea based meat with cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, and chipotle dressing. Accompanied by French fries.*

**PIZZA INDIVIDUAL** *SINGLE PIZZA* **\$270**

Deliciosa base hecha en casa, salsa de tomate, queso mozzarella, rodajas de jitomate, rodajas de calabaza italiana y albahaca.

*Delicious home-made base, tomato sauce, mozzarella cheese, tomato slices, Italian zucchini, and basil.*

**PASTA**  **\$320**

Espagueti libre de gluten, bañado en salsa pomodoro, acompañado de 4 albóndigas y queso parmesano.

*Gluten free spaghetti, bathed in pomodoro sauce, accompanied by 4 plant based meatballs and parmesan cheese.*

**SANDWICH**  **\$240**

Pan Ciabatta con queso mozzarella, rodajas de jitomate, zanahoria rayada, germen de alfalfa, lechuga y aguacate. Acompañado con orden de papas a la francesa.

*Ciabatta bread with mozzarella cheese, tomato slices, sliced carrot, alfalfa germ, lettuce, and avocado. Accompanied by French fries.*

**GREEN ROLL** **\$215**

Por dentro calabaza salteada, aguacate y por fuera espinaca y champiñón salteado y ajonjolí.

*Salted zucchini and avocado on the inside and spinach, salted mushrooms and sesame seeds on the outside.*

**VEGAN ROLL**  **\$215**

Deliciosa combinación de zanahoria, pepino, aguacate y queso por dentro.

*Delicious combination of carrot, cucumber, avocado and cheese on the inside.*

**TODOS NUESTROS PRODUCTOS SON 100% VEGANOS.**

*ALL OUR PRODUCTS ARE 100% VEGAN*



## PESCADO Y MARISCOS - TACOS Y TOSTADAS

### FISH & SEAFOOD - TACOS Y TOSTADAS

#### TACOS DE CAMARON A LA DIABLA SHRIMP TACO A LA DIABLA 🔥🔥 \$170

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

#### TACOS DE CAMARON REBOSADO SHRIMP PANKO TACO 🔥 \$170

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

#### PESCADILLA \$75

Guisado de pescado con cebolla, pimientos y jitomate. Deep fried corn tortilla stuffed with shredded fish mixed with green and red pepper, onion and tomato.

#### TACOS DE PESCADO REBOSADO FISH PANKO TACO \$150

Dedos de pescado fresco rebosado, servidos con col de dos colores aioli de chipotle y tortillas de maíz. Tempura - battered deep fried fish fingers, served with red and green cabbages, roasted garlic aioli, chipotle mayo and soft corn tortilla.

#### TOSTADA DE CEVICHE MIXTO MIXED CEVICHE TOSTADA \$80

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

#### TOSTADA DE CEVICHE DE ATÚN TUNA CEVICHE TOSTADA 🔥 \$110

60 gr de filete de atún marinado en salsa ponzu, servido con perlas de aguacate, aioli de adobo y cilantro. Yellow fin tuna filet marinated in ponzu sauce, served with avocado pearls, adobo aioli.

## COCTELES Y CEVICHE DE MARISCOS

### FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES

#### CEVICHE MIXTO MIXED CEVICHE \$310

Ceviche de pescado, camarón y pulpo acompañado de totopos y salsa de la casa. Fish, octopus and shrimp ceviche, marinated in lime citrus mixture, served with tortilla chips and homemade sauce.

#### CEVICHE DE CAMARÓN SHRIMP CEVICHE \$310

Ceviche de camarón acompañado de totopos y la salsa de la casa. Shrimp ceviche, marinated in lime citrus mixture, served with tortilla chips and homemade sauce.

#### CEVICHE DE PESCADO FISH CEVICHE \$285

Ceviche de pescado acompañado de totopos y salsa de la casa. Fish ceviche, marinated in lime citrus mixture, served with corn tortilla chips and homemade sauce.

#### COCTEL DE CAMARÓN SHRIMP COCKTAIL \$255

Cóctel de camarón con salsa cóctel de la casa, perlas de aguacate y aceite de olivo. Shrimp in our home made cocktail tomato sauce, avocado pearls, extra virgin oil and cilantro springs.

#### AGUACHILE DE CAMARÓN SHRIMP AGUACHILE 🔥🔥🔥 \$295

Camarón marinado en salsa de pepino y cítricos. Servido con totopos o tostadas. Shrimp marinated with a special spicy Sinaloa style citrus mixture, served with cucumber sliced, Julienne red onion, cilantro springs and served with corn tortilla chips or tostadas.

## ESPECIALIDADES DE PESCADO Y MARISCOS

### FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES

#### FILETE DE PESCADO DE TEMPORADA AL GUSTO (200 gr.) GROUPER FISH FILET (6 OZ.) \$280

A LA MANTEQUILLA  
SAUTE IN BUTTER  
ESTILO TIKIN XIC  
YUCATAN STYLE

AL MOJO DE AJO ESTILO OAXACA  
SWEET GARLIC SAUCE OAXACA STYLE  
EN ADOBO  
HOMEMADE SPICES MARINADE

A LA DIABLA 🔥🔥  
SPICY RED MARINADE

#### CAMARONES AL GUSTO SHRIMP OF YOUR TASTE \$305

A LA MANTEQUILLA  
SAUTE IN BUTTER  
AL COCO  
COCONUT

EN ADOBO  
HOMEMADE SPICES MARINADE  
AL MOJO DE AJO ESTILO OAXACA  
SWEET GARLIC SAUCE OAXACA STYLE  
EMPANIZADO  
BREADED WITH PANKO BREAD CRUMBS

A LA DIABLA 🔥🔥🔥  
SPICY RED MARINADE





## MAKI ROLL

### CALIFORNIA ROLL

Pasta de cangrejo con pepino y aguacate.  
Crab paste with cucumber and avocado.

\$170

### DINAMITA ROLL

Tempura de camarón, rodajas de aguacate, queso crema y tampico con chipotle  
Shrimp tempura, avocado sheets, cream cheese and masago.

\$200

### OZEAN PHILLY

Cubos de salmón, peppino, queso crema y masago.  
Salmon cubes, cucumber, cream cheese and masago.

\$220

### NIKKORI ROLL

Surimi por fuera con camarón, queso crema, pepino y ensalada wakame.  
Wrapped with crab meat, filled with shrimp, cream cheese and wakame salad.

\$205

### SPICY TUNA ROLL

Atún en cubos con salsa picosa, cubierto con pasta tampico por fuera y ajonjolí.  
Tuna cubes, spicy sauce, covered with tampico paste and sesame.

\$215

### TAMPICO ROLL

Pasta tampico, camarón empanizado y dúo de salsas picante y dulce de soya.  
Breaded shrimp, tampico paste, served with two sauces (spicy and sweet soy).

\$195

### TEMAKI PHILADELPHIA

Alga nori con arroz, cubitos de salmón, queso crema y ajonjolí.  
Nori seaweed sheets and rice, salmon cubes, cream cheese and sesame seeds

\$130

### TEMAKI URI PICANTE

Alga nori, cubitos de atún, aguacate y pepino.  
Nori seaweed, tuna cubes, avocado and cucumber sticks.

\$130

## SOPA RAMEN

### CON POLLO CHICKEN

\$245

### CON CAMARÓN SHRIMP

\$280

### CON RES BEEF

\$260

### MIXTO MIXED

\$280

## YAKIMESHI

### POLLO CHICKEN

\$210

### VEGETARIANO

\$170

### CAMARÓN SHRIMP

\$245

VEGETARIAN

### ARRACHERA BEEF

\$225

### MIXTO MIXED

\$250

## TEPPANYAKI

### POLLO CHICKEN

\$225

### RES BEEF

\$240

### CAMARÓN SHRIMP

\$270

### MIXTO MIXED

\$270

### VEGETARIANO

\$170

VEGETARIAN

## POKE BOWLS

### SALMÓN

\$265

Salmón fresco, aguacate, tofu, pepino y ajonjolí.

Fresh salmon, avocado, cream cheese, cucumber and sesame.

### SPICY TUNA

\$260

Ricos cubos de spicy tuna, pepino, aguacate, tofu y cacahuete frito.

Delicious spicy tuna cubes, cucumber, avocado and fried peanuts.

### CAMARÓN SHRIMP

\$245

Crujiente camarón panko, aguacate, tofu, pepino y aderezo de chipotle.

Crunchy panko shrimp, avocado, cream cheese, cucumber and chipotle dressing.



# KOKAI

JAPANESE FOOD & SUSHI BAR

## MAKI ROLL

### COSMO DE CAMARÓN

\$200

Empanizado con panko, queso crema, pepino, aguacate y salsa dulce de soya.

Breaded shrimp with cream cheese, cucumber, avocado and sweet sauce.

### YORK SHIRO ROLL

\$195

Camarón capeado, aguacate, queso crema y kanikama. Servido con salsa dulce de soya.

Shrimp tempura, kanikama meat, cream cheese, served with sweet sauce.

### SUGOI MAKI ROLL

\$195

Empanizado de camarón, pepino, queso crema y ensalada surimi.

Surimi salad, panko breaded shrimp, cream cheese and cucumber.

### KANI KAMA ROLL

\$195

Masago, camarón capeado, aguacate, ensalada de kanikama y salsa dulce de soya.

Masago, panko breaded shrimp, avocado, kanikama salad and soya sauce.

### VEGETARIANO

\$175

Capeado con tempura, relleno de pepino, queso crema, zanahoria y aguacate.

Tempura breaded roll filled with cucumber, cream cheese, carrot and avocado.



## ENTREMÉS

### SOPA MISO

\$110

### ROLLITOS PRIMAVERA (3)

\$95

### KUSHIAGUE DE QUESO

\$75

### KUSHIAGUE DE CAMARÓN

\$60



\$28

5



\$26

5

## ENTRADAS APPETIZERS

### ALITAS DE POLLO BUFFALO

220 gr de alitas rebosadas cubiertas de nuestra salsa buffalo, bastones crujientes de verduras y aderezos de gorgonzola.  
(8 Oz.) Chicken wings covered with our buffalo sauce, crunchy vegetable sticks served with homemade orgonzola dressing.

\$220

### ALITAS DE POLLO BBQ

220 gr de alitas rebosadas y cubiertas en nuestra salsa BBQ, servidas con bastones crujientes de verduras.  
(8 Oz.) Chicken wings covered with our BBQ sauce, served with crunchy vegetable sticks.

\$220

### AROS DE CALAMAR FRITO

Calamares fritos estilo toscana con aioli de pesto y Salsa Marinara.  
Toscana styled deep fried calamari rings served with pesto aioli and Marinara sauce.

\$175

## ESPECIALIDAD DE HAMBURGUESAS BURGUER SPECIALTIES

### OZEAN BURGUER MEXICANA

220 gr de carne 100% de res, Black Angus, con queso oaxaca, guacamole, pico de gallo y cebolla morada.  
(8 oz.) 100% beef patty, black angus, Oaxaca cheese, guacamole, pico de gallo and raw red onion

\$ 315

### COWBOY BURGUER

220 gr de carne 100% de res, Black Angus, queso cheddar, pepinillos, tocino ahumado y salsa BB.  
(8 oz.) 100% beef patty, black angus, shredded cheddar cheese, pickled cucumbers, smocked bacon and BBQ sauce.

\$ 320

### OZEAN BURGUER CLÁSICA

220 gr de carne 100% de res Black Angus, con queso americano, cebolla confitada y pepinillos  
(8 oz.) 100% beef patty, Black Angus, american cheese, candied red onion, and pickled cucumbers.

\$ 305

### OZEAN BURGUER CARIBEÑA

220 gr de carne Black Angus, queso manchego, salsa BBQ y relish de piña  
(8 oz.) 100% beef patty, Black Angus, manchego cheese, BBQ sauce and pineapple relish.

\$ 320

### OZEAN CRISPY CHICKEN

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.

\$ 295



**\*\*TODOS LOS COMBOS INCLUYEN PAPAS A LA FRANCESA\*\***  
**\*\*EVERY BURGUER 'S IS SERVED WITH A SIDE OF FRENCH FRIES\*\***

## SANDWICHES

### TUSCANY PANINI

Pan baguette con pollo a la parrilla, queso de cabra, pimientos y aioli rojo.  
Baguette with grilled chicken breast, goat cheese, roasted bell peppers, pesto and red aioli.

\$270

### WRAP CAESAR CON POLLO

Tortilla de harina con pollo a la parrilla, hojas de lechuga larga, juliana de cebolla morada, lascas de queso parmesano y aderezo César.

\$280

Flour tortilla with grilled chicken breast, romaine lettuce, julienne red onion, parmesan cheese, homemade Caesar dressing and french fries

### HEALTHY SPROUD

Pan integral, lechuga francesa, jitomate bola, láminas de aguacate, germen de alfalfa y lascas de pepino  
Whole wheat bread, french lettuce, tomato slices, avocado sheets, alfalfa sprouts and cucumber.

\$180

### OZEANS CHEF 'S

Pan ciabatta con jamón de pavo, queso panela, lascas de pepino, lechuga sangría y germen.  
Ciabatta bread with turkey ham, panela cheese, cucumber, red leaf lettuces and alfalfa sprouts.

\$210

## ACOMPAÑAMIENTOS SIDE DISHES

### PAPAS AMERICANO

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.

\$135

### AROS DE CEBOLLA

250 gr de aros de cebolla empanizados y acompañados de nuestras salsas  
(8 oz.) Breaded fried onion rings served with our house sauce.

\$110

### PAPAS GAJO

250 gr de papas gajo sazonadas con especias de la casa  
(8oz.) Potato wedges, seasoned with our house spices.

\$120



# OZEAN KIDS

\$215

## DEDOS DE POLLO

CHICKEN FINGERS

\$170

## DEDOS DE QUESO MOZZARELLA

MOZZARELLA CHEESE FINGERS

\$190

## DINONUGGETS DE POLLO

6 piezas de nuggets acompañadas de papas fritas y aderezos

(6) Chicken nuggets, french fries and dressings.

## SINCRONIZADAS

\$155

Orden de 2 quesadillas con tortilla de harina, jamón y queso oaxaca gratinado y papas a la francesa.

Order of 2 quesadillas made with flour tortilla ham, grilled oaxaca cheese and french fries.

\$155

## SANDWICH DE QUESO GRATINADO

Sandwich con queso americano gratinado y orden de papas a la francesa.

Sandwich with grilled american cheese and french fries

\$140

## MAC & CHEESE

\$255

## KIDS BURGUER

170 gr de carne 100% de res, Black Angus, con jitomate, lechuga y papas fritas.

(6 Oz.) 100% beef patty, Black Angus, macheo cheese, lettuce, tomato and french fries.



# CAFÉ Y TÉ

✦ COFFEE & TEA ✦

Americano	\$55
Espresso	\$60
Latte	\$80
Capuccino	\$80
Té ✦ Tea	\$45
manzanilla ✦ negro ✦ verde ✦ frutos rojos	
chamomille ✦ black ✦ green ✦ berries	

## ✦ FRAPPÉS

Oreo	\$105
Nutella	\$110
Capuccino	\$110
Mazapán	\$110
Moka	\$110
Rompopo	\$115
M&M'S	\$115
Kinder Delice	\$135
Ferrero Rocher	\$140
Magnum	\$150
Baileys	\$165

## MALTEADAS

✦ MILKSHAKES ✦

Chocolate	\$145
Vainilla ✦ Vanilla	\$145
Fresa ✦ Strawberry	\$145
Cookies & Cream	\$140
Ferrero Rocher	\$155

## ✦ HELADOS

✦ ICE CREAMS ✦

Chocolate	\$80
Fresa ✦ Strawberry	\$80
Vainilla ✦ Vanilla	\$80



## ✦ POSTRES

✦ DESSERTS ✦

Fresas con crema	\$150
Strawberries & Cream	
Banana Split	\$199

## ✦ CREPAS

✦ CREPES ✦

Mermelada de fresa con queso crema	\$180
Strawberry jelly with cream cheese	
Nutella con plátano y nueces	\$190
Nutella with banana and walnuts	
Cajeta con nueces	\$160
Milk caramel with walnuts	



## ✦ EXTRAS

Oreo	\$15
fresas ✦ Strawberry	\$25
Queso Crema ✦ Cream cheese	\$15
Nutella	\$25
Plátano ✦ Banana	\$15
Nueces ✦ Walnuts	\$20