



# OCEANjGRILL



## ENTRADAS

### **Toritos (2)**

Chile caribe abierto, uno relleno de guiso de camarón y otro relleno de marlin, fritos en aceite y bañados en salsa de soya preparada.

\$109.50

### **Arroz Marinero**

Frito al sartén con aceite de oliva, camarones, pulpo, apio, chícharos, cebolla y toque de salsa de soya.

\$165.50

### **Fundido Norteño**

Delicioso queso fundido con chorizo y arrachera.

\$165.50

### **Molcajete Culichi**

 Camarón cocido, camarón aguachile y pulpo, marinado en salsa picante y un toque de clamato.

\$309.50

### **Carnitas de Atún**

Cubos de atún crocantes acompañados de guacamole.

\$299.50

### **Guacamole Capitán**

Combinación de aguacate y pico de gallo con camarones sazonados y tocino.

\$175.50

### **Camarones Roca**

 Crocantes camarones tempura con un toque de chipotle.

\$249.50

### **Camarón y pulpo pa' picar**

Fresca combinación de camarón cocido, camarón aguachile natural y pulpo marinados con limón, sal de grano y pimienta, acompañada de tomate en rodajas, cebolla morada, aguacate y apio.

\$235.50



Carnitas de Atún



Camarones Roca

 **Picante**

 **Medio Picante**



Molcajete Culichi



Camarón y pulpo pa' picar



## ENTRADAS

### Chicharrón de Pulpo

Delicioso y crujiente chicharrón de pulpo acompañado de tortillas y guacamole.

\$275.50

### Chicharrón de Pescado

Delicioso y crujiente chicharrón de pescado acompañado de tortillas y guacamole.

\$219.50

### Timbal de Mariscos

Torre de ceviche de pescado, camarones, pulpo, aguacate y pepino, salseados con un toque de clamato.

\$275.50

### Camarones BBQ

Deliciosos camarones rellenos de queso y tocino, bañados en salsa BBQ, acompañados de papas en gajo.

\$275.50



### Nachos Cargados

Nachos hechos en casa, cargados con arrachera en trocitos, pico de gallo, queso y guacamole.

\$139.50



### Quesadilla Grill



Quesadilla doble de harina, rellena de queso fundido, tocino, arrachera, guacamole y salsa chipotle.

\$175.50



## BOTANITAS

### Dedos De Queso

Tiras de queso Chihuahua empanizado.

\$89.50

### Papas Ocean Grill

Papas en gajo gratinadas con nuestra combinación de quesos, crema y cebollín.

\$89.50

### Papas a la Francesa

Crujientes y deliciosas papas fritas.

\$79.50



## ENSALADAS

### Cesár De Camarón

Tradicional ensalada cesár con camarones.

\$185.50

### Ensalada Verde

Ensalada verde con aderezo de la casa.

\$109.50

## SOPAS, CALDOS Y CREMAS

### Consomé de Camarón

Exquisito consomé mata crudas y abre apetito.

\$75.50

### Sopa de Mariscos

Suculenta sopa de camarón, pulpo y pescado blanco.

\$195.50



### Perla Negra

Sopa de mariscos en nuestro caldo negro con un toque de picante.

\$195.50

### Crema de Almeja

Deliciosa crema de almeja estilo Nueva Inglaterra (La porción perfecta para combinarla con otro platillo)

\$95.50

## COCTELES

mediano

grande

### Camarón

\$175.50

\$219.50

### Camarón & Pulpo

\$195.50

\$239.50

## AGUACHILES DE CAMARÓN



### Aguachile Verde

En salsa de chile serrano.

\$239.50



### Aguachile Ocean Grill (Negro)

En salsa de chile serrano toreado y nuestra salsa negra.

\$239.50



### Aguachile Chiltepín

Con chile chiltepín de la sierra de Sonora.

\$239.50



### Aguachile 7 chiles

En salsa de 7 chiles.

\$239.50

### Aguachile Especial



Aguachile de pulpo y camarón en salsa de tu elección.

\$295.50

Perla Negra

Crema de Almeja

Aguachile Especial

Aguachile Chiltepín

Coctel de Camarón y Pulpo

## TOSTADAS

### Ceviche Original

Combinación de pescado o camarón al limón y pimienta, con tomate, cebolla morada y pepino.

\$69.50

\$75.50

### Ceviche Pescador

Delicioso ceviche de pescado preparado con tomate, cebolla morada, apio y pepino, aderezo con mayonesa de la casa.

\$69.50

### Del Negrito

Ceviche de pescado con tomate, cebolla morada, pepino y chile serrano, marinado en nuestra salsa negra.

\$69.50

### Ceviche Hawaiano

Camarón o pescado al limón, acompañado de trocitos de jugosa piña, tomate, cebolla morada y pepino.

\$72.50

\$79.50

### Ceviche Tropical

Camarón o pescado blanco al limón, acompañado de trocitos de mango, tomate, cebolla morada y pepino.

\$72.50

\$79.50

### Ceviche Bichi

Exquisito ceviche de camarón al limón con tomate, cebolla morada y chile serrano.

\$72.50

### Clamatado "El Quita Cruda"

Combinación de ceviche de camarón y pescado con pepino, tomate y cebolla morada, salseado en clamato, chile serrano y un toque de salsa tabasco.

\$72.50

### Aguachile

\$98.50

### Marlin

\$72.50

### Camarón y Pulpo

\$98.50

### Atún

Atún, aderezo chipotle y poro frito.

\$95.50



Ceviche Tropical



Tostada de Atún



Tostada Ocean Grill



Tostada del Muelle



Tostada 7 chiles

## SÚPER TOSTADAS

### Tostada Ocean Grill

Atún fresco, mango, guacamole y poro frito, con un baño de reducción de vino tinto y chipotle, montada en tostada de buñuelo.

\$129.50

### Tostada del Muelle

Atún fresco, camarones y guacamole con un toque de chipotle y poro frito.

\$129.50

### Tostada 7 chiles

Pulpo, camarón cocido y camarón aguachile, salteados en nuestra salsa de 7 chiles.

\$129.50

# TACOS

## Ensenada

Pescado capeado con repollo, cilantro y aderezo spicy.

\$58.50

## Camarón Ensabanado

Camarón capeado con repollo, cilantro y aderezo spicy.

\$69.50



## Chile Relleno de Camarón

Chile güero relleno de un exquisito guiso de camarón.

\$72.50

## Marlin

Riquísimo guiso de marlin con aguacate, pico de gallo y repollo.

\$69.50

## Alambre de Camarón

Sabrosísimo camarón gratinado con pimientos, champiñón, tocino y cebolla.

\$75.50

## Piporro

Suculento guiso de camarón con tocino, aguacate cilantro, estilo muy norteño.

\$75.50

## Chicharrón de pescado

Crujientes trocitos de filete de pescado con aguacate.

\$69.50

## Taco Luismi

Un taco muy especial que combina arrachera y guiso de camarón.

\$77.50

## Taco de Chicharrón de Pulpo

Crujiente chicharrón de pulpo con aguacate.

\$84.50

## Taco Diablito

Camarón capeado bañado en salsa diablito.

\$69.50

## Taco Gobernador

Taco de machaca de camarón a la plancha con chile poblano, cebolla y queso gratinado.

\$77.50

## Taco de camarón empanizado

Trozos de camarón empanizado, aderezo de la casa, pico de gallo y aguacate.

\$72.50

## Taco San Blas

Pulpo zarandeado, un toque de ajo, con guacamole y pico de gallo, en tortilla de harina.

\$85.50

## Quesitaco de Camarón

Queso planchado a la parrilla con camarón, aguacate y un toque de chipotle.

\$77.50



## Quesitaco de Arrachera

Queso planchado a la parrilla con arrachera, aguacate y un toque de chipotle.

\$74.50



## Taco de Arrachera

\$54.50



## Taco Barba Negra

Arrachera, queso y aguacate en tortilla de harina.

\$85.50



Taco de Camarón empanizado



Quesitaco de Camarón



Gobernador



Quesitaco de arrachera



Diablito



Taco San Blas



Volcanes



Chonitas

## VOLCANES Y QUESADILLAS



### Volcán de Arrachera

\$77.50

### Volcán de Camarón

\$79.50

### Volcán de Marlin

\$79.50

### Quesadilla de Camarón

\$85.50

### Quesadilla de Marlin

\$85.50



Enchilada  
Ocean Grill

## ENCHILADAS Y BURROS

### Chonitas Ocean Grill

4 exquisitas chonitas (2 de camarón y 2 de marlin)

\$175.50

### Enchiladas Ocean

4 deliciosas enchiladas (2 de camarón y 2 de marlin) bañadas en una exquisita salsa verde con queso y crema.

\$239.50

### Burrito Baja

Exquisito burrito de camarón capeado, con aderezo de chipotle, acompañado de lechuga, queso y crema.

\$129.50



### Burrito Manolo

Combinación de arrachera y guiso de camarón acompañado de aguacate, lechuga, queso y crema.

\$139.50



### Fajita mar y tierra



Exquisito burrito de camarón, arrachera, cebolla y pimientos a la parrilla, lechuga y aderezo chipotle.

\$139.50

### Burrito Diablito



Camarón capeado, queso, aderezo y lechuga, bañado de salsas cremosas a la diablo.

\$137.50

### Burrito San José

Pescado empanizado, queso, aguacate, crema y lechuga, bañado en salsa verde.

\$125.50

### Burrito Arrachera



Fajitas de arrachera, aderezo chipotle, lechuga, queso y aguacate.

\$125.50



Burrito  
Diablito



Burrito  
San José



## PIZZAS GOURMET

### NORTEÑA

Guiso de camarón con tocino, chorizo, cebolla y pimientos.

\$315.<sup>50</sup>

### OCEAN GRILL

Combinación de atún, camarón y pulpo, con un toque de albahaca.

\$329.<sup>50</sup>

### PIZZA GOBERNADOR

De machaca de camarón a la plancha con chile poblano y cebolla.

\$315.<sup>50</sup>

### HAWAIIANA

Camarón, piña y cereza.

\$309.<sup>50</sup>

### PEPPERONI

### YANKEE

Pepperoni y tocino.

\$289.<sup>50</sup>

\$289.<sup>50</sup>



### FAJITA MAR Y TIERRA

Camarón, arrachera, pimiento y cebolla.

\$319.<sup>50</sup>

Western  
de Res



## HAMBURGUESAS

### Hamburguesa San José

Suculenta hamburguesa de camarones gratinados en queso manchego con tocino.

\$159.<sup>50</sup>



### Hamburguesa Americana

Jugosa hamburguesa de carne de res 140g a la parrilla, tocino, queso, lechuga, tomate y cebolla.

\$139.<sup>50</sup>

### Hamburguesa Western BBQ de Camarón

Deliciosa hamburguesa de camarón, queso, tocino y aros de cebolla empanizados, bañada en salsa BBQ.

\$159.<sup>50</sup>



### Hamburguesa Western de Res

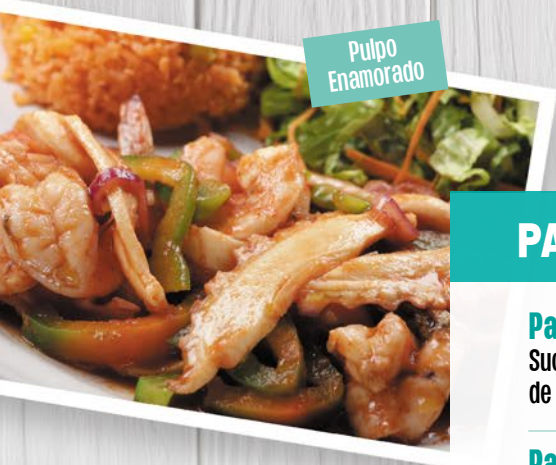
Exquisita carne de res 140g a la parrilla, tocino, queso y aros de cebolla, bañada en BBQ.

\$139.<sup>50</sup>

Hamburguesa  
San José







Pulpo Enamorado



Pasta Mediterranea

## PASTAS CON CAMARONES

### Pasta a la Mare

Suculenta pasta italiana servida con una salsa cremosa de mantequilla, crema y queso, con camarones salteados.

\$249.<sup>50</sup>

### Pasta Mediterranea

Deliciosa pasta italiana a la mantequilla con camarones, champiñones y pimienta.

\$249.<sup>50</sup>



Pulpo en Adobo

## PESCADOS, CAMARONES Y PULPOS



### Filete de Pescado al gusto

· Al ajillo · Empanizado · A la plancha

\$219.<sup>50</sup>

### Pulpo en Adobo

Suculento pulpo a las brasas en adobo.

\$319.<sup>50</sup>



### Camarones al gusto

· Al ajillo · Empanizado · A la mantequilla

\$249.<sup>50</sup>

### Camarones a la Diabla

Suculentos camarones salteados en nuestra original salsa a la diablo Ocean Grill.

\$249.<sup>50</sup>



### Camarones Jack

Empanizados, rellenos de queso y tocino, acompañados con verduras y arroz.

\$279.<sup>50</sup>



### Pulpo Enamorado

Rica combinación de pulpo y camarón en salsa de la casa.

\$289.<sup>50</sup>



### Fajitas de Arrachera

\$249.<sup>50</sup>

### Parrillada Ocean Grill

La perfecta combinación de camarones, pulpo y fajitas de arrachera sobre una cama de rajitas y cebolla acompañados de papas en gajo.

\$659.<sup>50</sup>



Fajitas de Arrachera



Parrillada Ocean Grill

 \*Incluye guarnición de arroz y vegetales al vapor



Camarones Jack

# OCEAN GRILL

## POSTRES

<b>Pay</b>	\$75.50
<b>Brownie con Nieve</b>	\$79.50
<b>Pastel de la Casa</b>	\$75.50

## BEBIDAS

<b>Refresco</b> 355 ml	\$32.50
<b>Fuze Tea</b> 600 ml	\$38.50
<b>Agua Ciel</b> 600 ml	\$30.50
<b>Agua Fresca</b> 475 ml	\$32.50
<b>Limonada</b> 475 ml	\$38.50
<b>Naranja</b> 475 ml	\$38.50
<b>Topochico</b> 500 ml	\$38.50
<b>Capuchino</b> 250 ml	\$39.50
<b>Te Chai</b> 250 ml	\$39.50
<b>Café Americano</b> 250 ml	\$32.50
<b>Café Espresso</b> 120 ml	\$35.50



Brownie





\*Pregunta por marcas participantes



**EN CERVEZA NACIONAL, RON, WHISKY, TEQUILA, BRANDY, VODKA Y GINEBRA**

**de 6:00 pm al cierre**

## CERVEZA NACIONAL

<b>INDIO</b> (325ml)	\$45.50
<b>TECATE LIGHT</b> (355ml)	\$45.50
<b>XX LAGER</b> (355ml)	\$48.50
<b>XX AMBAR</b> (355ml)	\$48.50
<b>CARTA BLANCA</b> (355ml)	\$45.50
<b>BOHEMIA CLARA</b> (355ml)	\$48.50
<b>BOHEMIA OSCURA</b> (355ml)	\$48.50

VASO CHELADO O MICHELADO CLAMATO PARA CERVEZA \$35.50



**CERVEZAS PREMIUM 2X\$69**

Todos los días de 6:00 pm al cierre

## CERVEZA PREMIUM

<b>XX ULTRA</b> (355ml)	\$45.50
<b>AMSTEL ULTRA</b> (355ml)	\$45.50
<b>MILLER LITE</b> (355ml)	\$45.50
<b>HEINEKEN</b> (355ml)	\$45.50
<b>MILLER HIGH LIFE</b> (355ml)	\$45.50
<b>HEINEKEN 0.0</b> (355ml)	\$45.50



Original

Mazapán

Canija



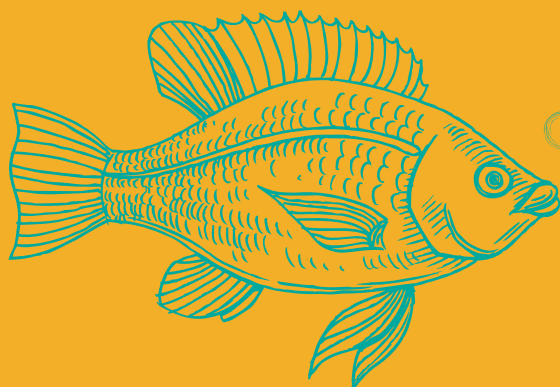
## CARAJILLOS SHAKEADOS

\$115.50

**CARAJILLO ORIGINAL** (Licor 43)

**CARAJILLO MAZAPÁN** (Licor 43)

**CANIJA** (BAILEYS)



PASEO DURANGO  
Abierto de Lunes a Domingo  
Tel. (618) 129-19-19

Para ver nuestro MENÚ,  
en tu teléfono,  
escanea el Código QR

[www.oceangrill.com.mx](http://www.oceangrill.com.mx)

