



LIVE

LOVE

OCEAN GRILL

VALLARTA

DO NOT FEED THE DOGS



Starters

FISH CEVICHE

Freshly made with our catch of the day \$265

GRILLED CLAMS

Lightly grilled with our signature smoked lime, ginger, butter sauce \$385

OG HOUSE SALAD

Organic greens, seasonal veggies, mixed seeds and our delicious house dressing \$260

CAESAR SALAD

Crunchy romaine lettuce, garlic croutons and parmesan with its delicious and classic home made Caesar dressing \$260

SMOKED MARLIN TOSTADAS

Delicious corn tostadas topped with our flavorful smoked marlin, avocado and red onion \$280

SHRIMP AGUACHILE

Shrimp marinated in lime juice, cucumber, red onion and cold chili serrano sauce (spicy hot) \$360

FRESH WHITE FISH SASHIMI

With a special soy sauce and wasabi \$385

FRESH TUNA SASHIMI

With a special soy sauce and wasabi \$385

GRILLED VEGGIES

Red and yellow peppers, nopal, zucchini, tomatoes with goat cheese and balsamic dressing \$290

GUACAMOLE

A mexican classic made at the moment with avocado, cucumber, coriander, red onion and tomatoes \$260

SALSA MARTAJADA

Freshly homemade roasted tomatoes salsa. Flavorful, deep and delicious! \$175

CEVICHE'S TRILOGY

Revel in the flavors of the sea with our exquisite selection of classic mexican seafood delights: Mahi Mahi ceviche, fresh tuna ceviche and shrimp aguachile \$385



Al pastor grilled octopus



Pulled pork sandwich



Grilled Octopus



Beef Short Ribs

Main Dishes

CATCH OF THE DAY

Everyday fresh! Served with our delicious house OG sauce (roasted garlic, butter, lime, chile de árbol and coconut cream) and grilled veggies \$495

GRILLED SALMON

With our signature lime, ginger and butter sauce. Served with grilled zucchini and mashed sweet potato \$525

JUMBO SHRIMP

Delicious jumbo shrimp with OG sauce (roasted garlic, butter, lime, chile de árbol and coconut cream), served with grilled veggies \$575

GRILLED OCTOPUS

Our signature dish! Tender octopus with a Kalamata olive tapenade on a bed of sautéed potatoes with rosemary and spanish smoked paprika \$520

BBQ RIBS

Fall off the bone back ribs with our secret BBQ sauce recipe. Served with french fries \$440

AL PASTOR OCTOPUS

Grilled octopus, al pastor style, with tortillas, avocado mousse, chipotle sauce, and pickled red onions—a flavor fiesta! \$520

ZARANDEADO PRAWNS 1KG (2.2lb)

Three-course feast with our OG House Salad, Zarandeado Prawns, and a dessert of your choice \$1,750

FILET MIGNON

Bacon-Wrapped Filet Mignon, topped with Spanish sauce, served with oven-roasted baby potatoes \$850

RIB EYE 500G

Selected USDA Prime cut. Served with french fries \$1,190

RIB EYE AMERICAN WAGYU 500G

3-course prepaid delight: Grilled Veggies Platter, Rib Eye with oven baby potatoes, and a dessert of your choice \$3,190

BEEF SHORT RIBS LOW N SLOW

Slow-smoked beef short ribs, chimichurri on the side, served with exotic veggies and french fries \$950

OG HAMBURGER

Prime 80/20 ground beef grilled to your liking. Served with french fries \$380

VEGGIE BURGER

Flavorful veggie burger (with or without cheese). Served with french fries \$380

CHICKEN

Tender grill chicken breast, glazed with our homemade BBQ sauce and french fries \$395

PULLED PORK SANDWICH

Slow-smoked imported pulled pork, coated in BBQ sauce, stacked in an BIG sandwich and crowned with coleslaw. Served with crispy french fries \$380

DO NOT FEED THE DOGS

Desserts

- KEY LIME PIE \$180
- CHEESE CAKE \$180
- FRIED PLANTAIN & ICE CREAM \$180
- VEGGIE TARO GELATO (COCONUT MILK AND STEVIA) \$180



Drinks

SOFT DRINKS

- Bottled water \$ 50
- Mineral water \$ 60
- Coca-Cola \$ 50
- Coca-Cola light \$ 50
- Sprite \$ 50
- Ginger-Ale \$ 60
- Lemonade \$ 60
- Orangeade \$ 60
- Perrier \$ 70
- American coffee \$ 70
- Espresso \$ 70
- Cappuccino \$ 80
- Latte \$ 80
- Tea / Ice tea (chamomille, green, orange-cinnamon, red fruits and chai) \$ 60

MOCKTAILS

- Virgin Piña Colada \$ 120
- Piña Mint \$ 120
- Mango Mule \$ 120
- Virgin Mojito \$ 120
- Pineapple Ginger Beer \$ 120
- Smoothies (mango, strawberry, passion fruit and lemon) \$ 120



Cocktails

TEQUILA

Margarita OG

Tequila reposado, cointreau, lemon, sugar, fresh ginger and mint. Frozen \$185

Margarita fruits

Classic margarita with fresh fruits of your choice: Mango, strawberry, passion fruit, serrano chili or cucumber. Frozen or shaken \$185

Margarita Cadillac

Tequila añejo, Grand Marnier, lemon, orange juice and sugar \$250

Tommy's Margarita

World famous - 100% Agave tequila, agave syrup and lime \$195

El Burro

From Jim Meehan NYC: Tequila, ginger, lime, pineapple juice and anise \$185

Mezcal al pastor

Mezcal, cointreau, lime, tomato, pineapple juice, coriander and jalapeño \$195

Mezcalita

Mezcal, cointreau, lime, sugar and caramelized hibiscus flower. Tajin on the rim \$245

Colomitos Raicilla

Raicilla, cointreau, lime, agave syrup and sal de gusano on the rim \$230

Classic Margarita \$185

Bloody Maria \$185

Tequila Sunrise \$185

Paloma \$185



RUM

Blue Hawaiian

Rum, blue curacao, pineapple juice and a dash of lime juice \$185

Floridita Spritz

Rum, vermouth rosso, white cocoa, granadine syrup, lime juice and ginger ale \$185

Daiquiri

Rum, lime and sugar, frozen. Also with fresh fruits: mango, strawberry & passion fruit \$185

Mojito

Rum, brown sugar, mint, lime and sparkling water \$185

California Dreams

Malibu rum, pineapple and cranberry juice, lime and a dash of granadine \$185

Rum punch \$185

Piña Colada \$185

Mai Tai \$185



Cocktails

GIN

Southside Fizz

Gin, mint and sour mix. Shaken and served in martini glass \$195

Negroni

Gin, vermouth rosso and campari. Shaken and served on the rocks \$205

Gin & Tonic	\$ 195
Dry Martini	\$ 195
Extra dry Martini	\$ 195
Dirty Martini	\$ 195

VODKA

Moscow Mule

Vodka, lime, ginger syrup, sugar and mineral water \$185

Espresso Martini

Vodka, Kalhva, espresso shot, sugar \$195

Bloody Mary

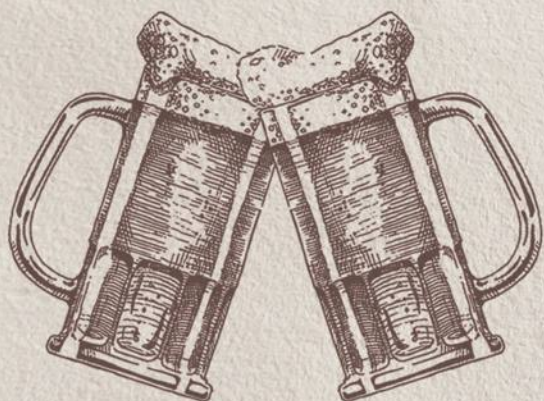
Vodka, lime, dark sauces, salt and tomato juice (Bloody Caesar also available with Clamato instead tomato juice) \$185

Lots o'passion

Vodka, cointreau, cranberry and lime juice, passion fruit and sugar \$185

OTHER FAMOUS COCKTAILS

Sangría	\$ 185
Lemon Drop	\$ 185
Mimosa	\$ 185
Long Island Ice Tea	\$ 195
White russian	\$ 185
Black russian	\$ 185
Carajillo	\$ 195



BEERS

Corona	\$ 75
Corona light	\$ 75
Pacífico	\$ 75
Modelo especial	\$ 75
Negra Modelo	\$ 75



Global wines & spirits

TEQUILA

Tradicional	\$210
7 Leguas Blanco	\$220
7 Leguas Reposado	\$230
Don Julio Blanco	\$235
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo	\$295
Don Julio 70	\$295
1800 Reposado	\$235
1800 Añejo	\$280
1800 Cristalino	\$280
Herradura Reposado	\$220
Herradura Añejo	\$290
Herradura Ultra	\$290
Reserva de la familia Platino	\$280
Reserva de la familia Reposado	\$390
Reserva de la familia Ext-Añejo	\$490
Casa Dragones Extra Añejo	\$560

BRANDY & COGNAC

Torres 10	\$195
Courvoisier VSOP	\$350

GIN

Tanqueray	\$230
Beefeater	\$230
Bombay Sapphire	\$230
Hendricks	\$260

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

Red Label	\$195
Black Label	\$250
Jack Daniel's	\$220
Maker's Mark	\$220

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial	\$3,600
Moët & Chandon Ice Imperial	\$3,800
Veuve de Clicquot	\$3,800

MEZCAL & RAICILLA

Montelobos Espadín	\$260
Montelobos Ensemble	\$280
400 Conejos Reposado	\$230
400 Conejos Joven	\$230
Raicilla Ninfa	\$390
Raicilla Blanco	\$280

RUM

Bacardi Blanco	\$195
Captain Morgan	\$195
Malibu	\$195
Havana Club 7	\$210
Zacapa 23	\$290

VODKA

Smirnoff	\$195
Absolut Vodka	\$210
Ketel One	\$250
Grey Goose	\$260
Tito's	\$250

LIQUORS

43	\$210
Grand Marnier	\$220
Kalhua	\$170
Campari	\$180

WINE

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Moscato, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Sirah, Malbec, Sparkling wine & Rosé	\$170 each one
--	----------------



Chef's tasting menu

You will taste a special Chef's selection of 9 dishes: 3 starters, 3 mains, 3 desserts and 3 pairing drinks

Embark on a culinary journey with our Chef's special menu featuring a trio of tantalizing ceviches, followed by a selection of premium meats and indulgent desserts. Each course is perfectly paired with exquisite drinks for a delightful experience. \$1700 per person.



Chef's Vegan menu

We invite you to savor a thoughtfully curated 3-course vegan menu, featuring the finest plant-based ingredients:

First Course: Duxelles Stuffed Grilled Artichoke

Second Course: Roasted Cauliflower

Third Course: Taro Gelato

\$1,300 per person



Zarandeado Prawns

Three-course feast with our OG Organic House Salad, 1kg Zarandeado Prawns, and a dessert of your choice \$1,750 p/p



Ernesto Paulsen - founder



Ernesto Paulsen & Ocean Grill's history

Art has always been intrinsically linked to Ernesto Paulsen, a multifaceted man who came from Valle de Bravo to permanently settle in our destination in 2007 and provide a cultural legacy through his sculptures and paintings inspired by this city.

Paulsen will seek to realize a project he conceived the moment he made the first sketch of Ocean Grill: an ecological and sustainable hotel composed of 10 luxury boutique rooms that will be located behind the restaurant. In addition, he will start his Chef's Table in a private pool area, a refined pairing that combines high quality wines with a unique and varied tasting menu for each occasion, always prepared with organic ingredients to support local farmers and taking into account fishing restrictions to cook only with the available seafood and fish.





Welcome to the one of the planet's most unique dining experiences

... now experience also an exclusive pool area available for private parties, Chef's Table or any event, with the best view of the bay



Don't feed the dogs



Wilson & Wilsonia



www.oceangrill.mx/reservaciones

FOLLOW US ON:





LIVE

LOVE

OCEAN GRILL

VALLARTA

NO ALIMENTE A LOS PERROS



Entradas

CEVICHE DE PESCADO

Hecho al momento con nuestra pesca del día \$265

ALMEJAS AL GRILL

Ligeramente asados con nuestra salsa de limón, jengibre y mantequilla \$385

ENSALADA OG

Espinaca, jitomate cherry, vegetales de temporada, nueces mixtas y aderezo de la casa \$260

ENSALADA CÉSAR

Crujiente lechuga romana con crutones al ajo y clásico aderezo César hecho en casa \$260

TOSTADAS DE MARLIN AHUMADO

Tostaditas de maíz con nuestra receta secreta de marlin ahumado, aguacate y cebolla morada \$280

AGUACHILE DE CAMARÓN

Bañados en nuestra salsa fría de limón, pepino, cilantro y chile serrano \$360

SASHIMI DE PEZ BLANCO

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$385

SASHIMI DE ATÚN FRESCO

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$385

VERDURAS AL CARBÓN

Pimiento morrón amarillo y rojo, nopal, calabacitas, ejote francés, jitomate, queso de cabra, tapenade de aceituna Kalamata y aderezo balsámico

GUACAMOLE

Un clásico mexicano hecho al momento con aguacate, pepino, cilantro, cebolla morada y jitomate \$260

SALSA MARTAJADA

La clásica salsa de jitomate martajada, asada al carbón \$175

TRILOGÍA DE CEVICHE

Delíciate de los sabores del mar con nuestra exquisita selección de los clásicos mexicanos costeros: ceviche de dorado en cubos, ceviche de tuna con un toque de maracuyá y aguachile de camarón verde \$385



Pulpo asado al pastor



Pulled pork sandwich



Pulpo asado



Short Ribs Res

Platos Fuertes

PESCA DEL DÍA

Del mar a nuestra parrilla, bañado en salsa OG (ajo rostizado, mantequilla, limón, chile de árbol y crema de coco). Servido con vegetales asados \$495

SALMÓN AL GRILL

Un toque de nuestra salsa ahumada de limón, mantequilla y jengibre. Servido con calabacitas y puré de camote \$525

CAMARÓN JUMBO

Delicioso camarón gigante con salsa OG (ajo rostizado, mantequilla, limón, chile de árbol y crema de coco). Servido con vegetales asados \$575

PULPO ASADO

Suave pulpo cocido a la perfección con nuestro tapenade de Kalamata sobre una cama de papas bravas \$520

COSTILLAS BBQ

Horneadas lentamente, tan tiernas que se caen del hueso. Servidas con papas a la francesa \$440

PULPO AL PASTOR

Pulpo asado al pastor, con tortillas de maíz mousse de aguacate, salsa de chipotle y cebollitas encurtidas \$520

LANGOSTINOS ZARANDEADOS 1KG

Un baquete de tres tiempos: Ensalada OG, 1kg de langostinos zarandeados al carbón y postre a elegir \$1,750

FILETE MIGNON

Filete mignon envuelto en tocino, bañado en salsa española de res y servido con papitas cambray rostizadas \$850

RIB EYE 500G

Suave corte selecto USDA Prime. Servido con papas a la francesa \$1,190

RIB EYE AMERICAN WAGYU 500G

Menú de 3 tiempos prepagado: Tabla de verduras al carbón, Rib Eye Wagyu y postre a elegir \$3,190

SHORT RIBS RES

LOW N SLOW

Ahumados a baja temperatura, servido con salsa española y chimichurri, vegetales orgánicos y papas a la francesa \$950

HAMBURGUESA OG

Jugosa carne de res (250g) parrillada al término de tu elección. Servida con papas a la francesa \$380

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Hecha a base de vegetales, quinoa, granos y especias (220g). Servida con papas a la francesa \$380

POLLITO

Jugosa pechuga de pollo asada con salsa spicy BBQ, servida con papas a la francesa \$395

PULLED PORK SÁNDWICH

Pulled pork importado ahumado lentamente, cubierto de BBQ, presentado en un GRAN sándwich con ensalada de col. Servido con papas a la francesa \$380

NO ALIMENTE A LOS PERROS

Postres

KEY LIME PIE	\$180
CHEESE CAKE	\$180
PLATANITOS FRITOS CON HELADO	\$180
GELATO DE TARO VEGANO (LECHE DE COCO Y STEVIA)	\$180



Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua embotellada	\$ 50
Agua mineral	\$ 60
Coca-Cola	\$ 50
Coca light	\$ 50
Sprite	\$ 50
Ginger-Ale	\$ 60
Limonada	\$ 60
Naranjada	\$ 60
Perrier	\$ 70
Café americano	\$ 70
Espresso	\$ 70
Cappuccino	\$ 80
Latte	\$ 80
Té/ té helado (manzanilla, verde, naranja-canela, frutos rojos y chai)	\$ 60

MOCKTAILS

Piñada	\$ 120
Piña Mint	\$ 120
Mango Mule	\$ 120
Mojito virgen	\$ 120
Ginger Beer de piña	\$ 120
Smoothies (mango, fresa, maracuyá y limón)	\$ 120



Cocteles

TEQUILA

Margarita OG

Tequila reposado, cointreau, limón, azúcar, jengibre fresco y menta. Frozen \$185

Margarita de frutas

La clásica margarita adicionada con la fruta de tu elección: Mango, fresa, maracuyá ó chile serrano con pepino. Frozen o shake \$185

Margarita Cadillac

Tequila añejo, Grand Marnier, limón, jugo de naranja y azúcar \$250

Tommy's Margarita

Mundialmente famosa - Tequila 100% de agave, jarabe de agave y limón \$195

El Burro

De Jim Meehan NYC: Tequila, jengibre, limón, jugo de piña y anís \$185

Mezcal al pastor

Mezcal, cointreau, limón, tomate, jugo de piña, cilantro y jalapeño \$195

Mezcalita

Mezcal, cointreau, limón, azúcar y flor de jamaica caramelizada. Escarcha de tajin \$245

Colomitos Raicilla

Raicilla, cointreau, limón, jarabe de agave y escarcha de sal de gusano \$230

Margarita clásica \$185

Bloody Maria \$185

Tequila Sunrise \$185

Paloma \$185



RON

Blue Hawaiian

Ron, azul curacao, jugo de piña y un toque de jugo de limón \$185

Floridita Spritz

Ron, vermuth rosso, licor de cocoa blanco, jarabe de granadina, limón y ginger ale \$185

Daiquiri

Ron, limón y azúcar, frozen. También disponible con frutas frescas: mango, fresa & maracuyá \$185

Mojito

Ron, azúcar morena, menta, limón y agua mineral \$185

California Dreams

Ron Malibu, jugo de piña y arándano, limón y un toque de jarabe de granadina \$185

Rum punch \$185

Piña Colada \$185

Mai Tai \$185



NO ALIMENTE A LOS PERROS

Cocteles

GIN

Southside Fizz

Ginebra, menta y jarabe acidito. Shake y servido en copa martini \$195

Negroni

Ginebra, vermouth rosso y campari. Shake y servido en las rocas \$205

Gin & Tonic	\$ 195
Dry Martini	\$ 195
Extra dry Martini	\$ 195
Dirty Martini	\$ 195

VODKA

Moscow Mule

Vodka, limón, jarabe de jengibre, azúcar y agua mineral \$185

Espresso Martini

Vodka, Kalhúa, espresso shot y azúcar \$195

Bloody Mary

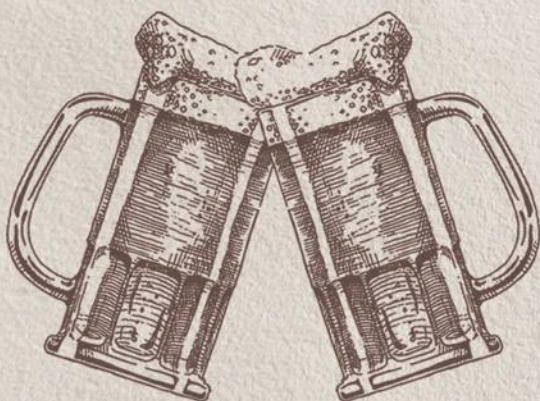
Vodka, limón, salsas oscuras, sal y jugo de tomate (Bloody Caesar también disponible con Clamato en lugar de jugo de tomate) \$185

Lots o'passion

Vodka, cointreau, jugo de arándano y limón, maracuyá y azúcar \$185

OTROS COCTELES FAMOSOS

Sangría	\$ 185
Lemon Drop	\$ 185
Mimosa	\$ 185
Long Island Ice Tea	\$ 195
Ruso blanco	\$ 185
Ruso negro	\$ 185
Carajillo	\$ 195



CERVEZAS

Corona	\$ 75
Corona light	\$ 75
Pacífico	\$ 75
Modelo especial	\$ 75
Negra Modelo	\$ 75



Vinos y licores internacionales

TEQUILA

Tradicional	\$210
7 Leguas Blanco	\$220
7 Leguas Reposado	\$230
Don Julio Blanco	\$235
Don Julio Reposado	\$250
Don Julio Añejo	\$295
Don Julio 70	\$295
1800 Reposado	\$235
1800 Añejo	\$280
1800 Cristalino	\$280
Herradura Reposado	\$220
Herradura Añejo	\$290
Herradura Ultra	\$290
Reserva de la familia Platino	\$280
Reserva de la familia Reposado	\$390
Reserva de la familia Ext-Añejo	\$490
Casa Dragones Extra Añejo	\$560

BRANDY & COGNAC

Torres 10	\$195
Courvoisier VSOP	\$350

GIN

Tanqueray	\$230
Beefeater	\$230
Bombay Sapphire	\$230
Hendricks	\$260

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

Red Label	\$195
Black Label	\$250
Jack Daniel's	\$220
Maker's Mark	\$220

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial	\$3,600
Moët & Chandon Ice Imperial	\$3,800
Veuve de Clicquot	\$3,800

MEZCAL & RAICILLA

Montelobos Espadín	\$260
Montelobos Ensamble	\$280
400 Conejos Reposado	\$230
400 Conejos Joven	\$230
Raicilla Ninfa	\$390
Raicilla Blanco	\$280

RON

Bacardi Blanco	\$195
Captain Morgan	\$195
Malibu	\$195
Havana Club 7	\$210
Zacapa 23	\$290

VODKA

Smirnoff	\$195
Absolut Vodka	\$210
Ketel One	\$250
Grey Goose	\$260
Tito's	\$250

LICORES

43	\$210
Grand Marnier	\$220
Kalhua	\$170
Campari	\$180

VINOS

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Moscato, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Sirah, Malbec, Vino espumoso & Rosado	\$170 each one
---	----------------

NO LIMENTE A LOS PERROS



Chef's tasting menu

Probarás la selección favorita de 9 platos del Chef: 3 entradas, 3 platos fuertes, 3 postres y 3 bebidas.

Embárcate en un viaje culinario con nuestro menú especial del Chef, presentando una trilogía de ceviches, seguido de una selección premium de proteínas y terminando con una selección de deliciosos postres. Cada tiempo está perfectamente maridado con bebidas exquisitas para una encantadora experiencia. \$1700 por persona



Chef's Vegan menu

Te invitamos a saborear un menú vegetariano cuidadosamente elaborado, presentando los siguientes platillos todos a base de vegetales de alta calidad:

- 1er tiempo: Alcachofa asada rellena de Duxelle
 - 2do tiempo: Coliflor asado
 - 3er tiempo: Gelato de Taro endulzado con Stevia
- \$1,300 por persona



Langostinos Zarandeados

Un verdadero banquete de tres tiempos, iniciando con nuestra ensalada OG, seguido de 1kg de Langostinos Zarandeados y terminando con un postre de tu elección \$1,750 por persona



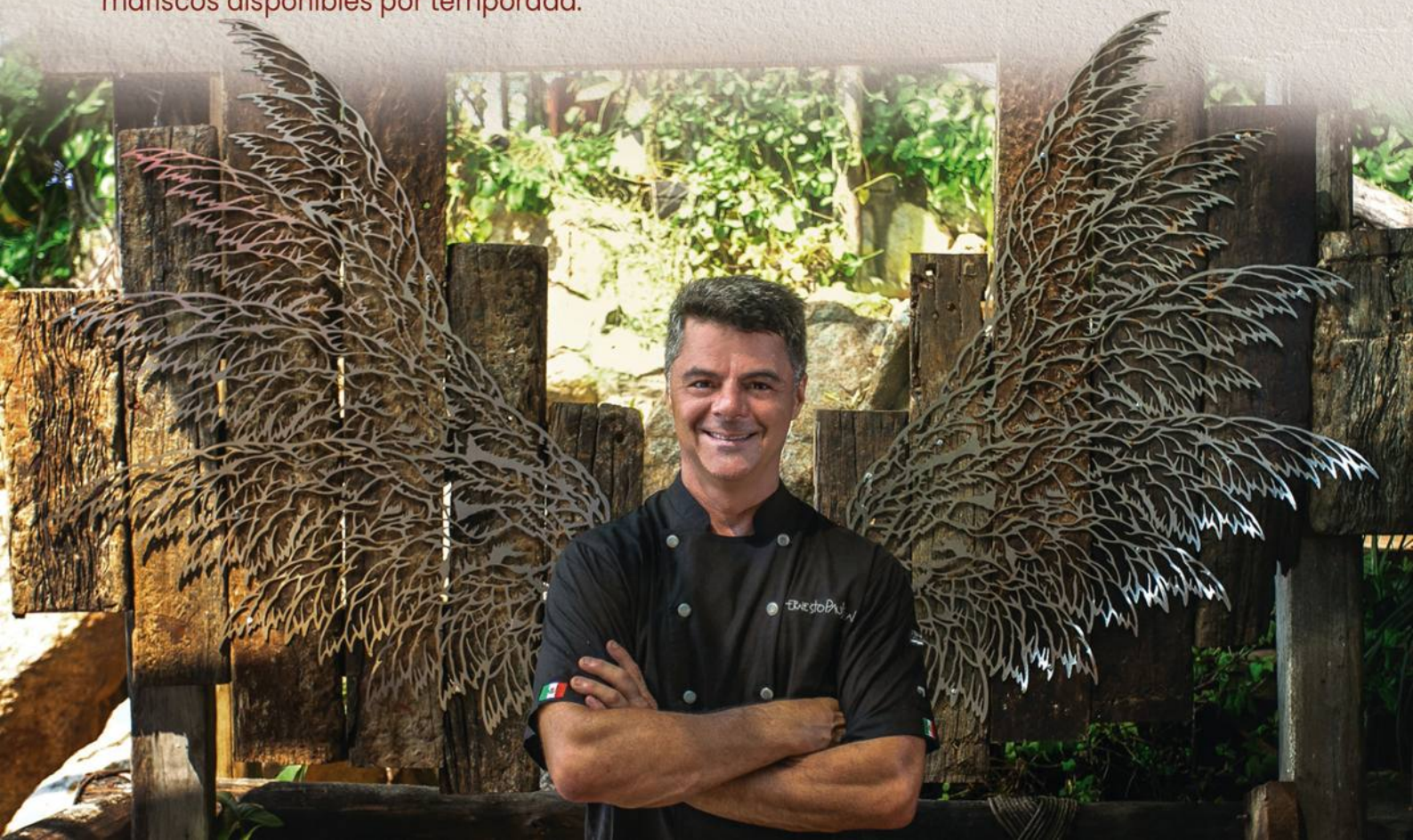
Ernesto Paulsen - fundador



Ernesto Paulsen & la historia de Ocean Grill

El arte siempre ha sido parte intrínseca de Ernesto Paulsen, un hombre multifacético procedente de Valle de Bravo y que llegó para quedarse en nuestro destino en 2007, proveyendo un legado cultural a través de sus esculturas y pinturas inspiradas en esta ciudad.

Paulsen buscará realizar un proyecto concebido en el momento de su primer bosquejo de Ocean Grill: un hotel ecológico y sustentable compuesto por 10 lujosas habitaciones boutique que estarán localizadas en la parte posterior del restaurante. Adicionalmente, empezará la Mesa del Chef, en una área privada con alberca, maridando vinos de alta calidad y una variedad única de comida especial para cada ocasión, siempre preparada con ingredientes orgánicos para apoyar a los productores locales y tomando en cuenta las vedas, cocinando solo con los mariscos disponibles por temporada.





Bienvenidos a una de las mejores experiencias gastronómicas del mundo

... ahora también puedes disfrutar de un área exclusiva con alberca, disponible para fiestas privadas, la Mesa del Chef o cualquier evento, vestido con la mejor vista de la bahía



No alimente a los perros



Wilson & Wilsonia



www.oceangrill.mx/reservaciones

SÍGUENOS EN:

