



LIVE LOVE

OCEAN GRILL

VALLARTA



Starters

FISH CEVICHE 250g

Freshly made with our catch of the day \$265

GRILLED CLAMS 4p

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

OG HOUSE SALAD 130g

Organic greens, seasonal veggies, mixed seeds and our delicious house dressing \$240

CAESAR SALAD 130g

Crunchy romaine lettuce, garlic croutons and parmesan with its delicious and classic home made Caesar dressing \$240

SMOKED MARLIN TOSTADAS

Delicious corn tostadas topped with our flavorful smoked marlin (150g), avocado and red onion \$250

SHRIMP AGUACHILE 250g

Shrimp marinated in lime juice, cucumber, red onion and cold chili serrano sauce (spicy hot) \$340

FRESH WHITE FISH SASHIM 125g

With a special soy sauce and wasabi \$375

FRESH TUNA SASHIMI 125g

With a special soy sauce and wasabi \$375

GRILLED VEGGIES 300g

A bed of spinach, grilled bell peppers, nopales, zucchini, organic baby veggies and tomatoes with goat cheese and balsamic dressing \$260

GUACAMOLE 200g

A mexican classic made at the moment, with avocado with cucumber, coriander, onion and tomatoes \$240

SALSA MARTAJADA 250g

Freshly homemade roasted tomatoes salsa. Flavorful, deep and delicious! \$155





Lobster tail



Grill Octopus



Beef Short Ribs

Main Dishes

CATCH OF THE DAY 250g

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 250g

With our signature lime, ginger and butter sauce. Served with grilled zucchini and mashed sweet potato \$495

JUMBO SHRIMP 250g

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

GRILLED OCTOPUS 250g

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

SMOKED BBQ RIBS 450g

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

CHICKEN BREAST 300g

Tender grilled chicken breast, glazed with our homemade BBQ sauce, roasted baby veggies and carrot purée \$395

TOMAHAWK 1,0 KG (35oz)

Black Angus Tomahawk, served with a twice baked potatoe and sautéed asparagus \$1,950

FILET MIGNON 350g

Bacon-wrapped filet mignon with a red wine and beef sauce, oven roasted baby potatoes \$850

RIB EYE 500G

Selected USDA Prime cut. Served with french fries \$895

SMOKED BRISKET

LOW N SLOW

Smoked and super tender sterling silver brisket 300g with a red wine, organic baby veggies and french fries \$795

BEEF SHORT RIBS 600g

LOW N SLOW

Texas style smoked beef short ribs, exotic veggies and french fries. Red wine sauce and chimichurri on the side \$880

OG HAMBURGER 250g

Selected 80/20 ground beef grilled to your liking. Served with french fries \$350

VEGGIE BURGER 250g

Flavorful veggie burger patty made of quinoa, veggies, grains and nuts. Served with french fries \$350

LOBSTER TAIL 500g

Grilled lobster tail with our signature lime, ginger and butter sauce \$MP

Desserts

KEY LIME PIE	\$160
CHEESE CAKE	\$190
FRIED PLANTAIN & ICE CREAM	\$220



Drinks

SOFT DRINKS

Bottled water	\$ 50
Mineral water	\$ 60
Coca-Cola	\$ 50
Sprite	\$ 50
Mundet (apple soda)	\$ 50
Ginger-Ale	\$ 60
Lemonade	\$ 60
Orangeade	\$ 60
Perrier	\$ 70
American coffee	\$ 70
Espresso	\$ 70
Capuccino	\$ 80
Late	\$ 80
Tea / Ice tea (chamomille, green and black)	\$ 60

MOCKTAILS

Virgin Piña Colada	\$ 120
Piña Mint	\$ 120
Mango Mule	\$ 120
Berries 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 \$175

Margarita fruits

Classic margarita with fresh fruits of your choice: Mango, strawberry, passion fruit, serrano chili and cucumber. Frozen or shaken \$175

Margarita Cadillac

Tequila añejo, Grand Marnier, lemon, orange juice and sugar \$240

Tommy's Margarita

World famous - 100% Agave tequila, agave syrup and lime \$185

El Burro

From Jim Meehan NYC: Tequila, ginger, lime, pineapple juice and anise \$175

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 \$175

Bloody Maria \$175

Tequila Sunrise \$175

Paloma \$175



RUM

Blue Hawaiian

Rum, blue curacao, pineapple juice and a dash of lime juice \$175

Floridita Spritz

Rum, vermouth rosso, white cocoa, granadine syrup, lime juice and ginger ale \$175

Daiquiri

Rum, lime and sugar, frozen. Also with fresh fruits: mango, strawberry & passion fruit \$175

Mojito

Rum, brown sugar, mint, lime and sparkling water \$175

California Dreams

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

Rum punch \$175

Piña Colada \$175

Mai Tai \$175



Cocktails

GIN

Southside Fizz

Gin, mint and sour mix. Shaken and served in martini glass \$185

Negroni

Gin, vermouth rosso and campari. Shaken and served on the rocks \$195

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

VODKA

Moscow Mule

Vodka, lime, ginger syrup, sugar and mineral water \$175

Espresso Martini

Vodka, Kalhúa, espresso shot, sugar \$185

Chocolatini

Vodka, Kalhúa, mint liquor, chocolate cream and carnation milk \$185

Mazapán Martini

Vodka, Kalhúa, cocoa liquor, mazapán (mexican peanut candy) \$185

Bloody Mary

Vodka, lime, dark sauces, salt and tomato juice (Bloody Caesar also available with Clamato instead tomato juice) \$175

OTHER FAMOUS COCKTAILS

Sangría	\$ 175
Chi Chi	\$ 175
Lemon Drop	\$ 175
Mimosa	\$ 175
Long Island Ice Tea	\$ 185
White russian	\$ 175
Black russian	\$ 175
Carajillo	\$ 185



BEERS

Corona	\$ 75
Corona light	\$ 75
Pacífico	\$ 75
Modelo especial	\$ 75
Negra Modelo	\$ 75
Ultra Michelob	\$ 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 Blanco	\$200
1800 Reposado	\$235
1800 Añejo	\$280
1800 Cristalino	\$280
Herradura Blanco	\$210
Herradura Reposado	\$220
Herradura Añejo	\$290
Herradura Ultra	\$290
Herradura Selección Suprema	\$560
Reserva de la familia Platino	\$280
Reserva de la familia Reposado	\$390
Reserva de la familia Ext-Añejo	\$490
Casa Dragones Blanco	\$420
Casa Dragones Extra Añejo	\$560

MEZCAL & RAICILLA

Montelobos Espadín	\$260
Montelobos Ensemble	\$280
Montelobos Tobalá	\$370
400 Conejos Reposado	\$230
400 Conejos Joven	\$230
Los Danzantes Joven	\$340
Los Danzantes Pechuga	\$490
Raicilla Ninfa	\$390
Raicilla (Blanco, Cuastecomate, Passion fruit, Coffee)	\$280

RUM

Bacardi Blanco	\$195
Bacardi Añejo	\$210
Bacardi Gran Añejo	\$220
Captain Morgan	\$195
Malibu	\$195
Havana Club 7	\$210
Zacapa 23	\$290
Zacapa XO	\$560



Global wines & spirits

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
Chivas 18	\$380
Crown Royal	\$250
Maker's Mark	\$220

CHAMPAGNE

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

VODKA

Smirnoff	\$195
Absolut Vodka	\$210
Ketel One	\$250
Stolichnaya	\$200
Grey Goose	\$260
Tito's	\$250
Crystal head Vodka	\$360

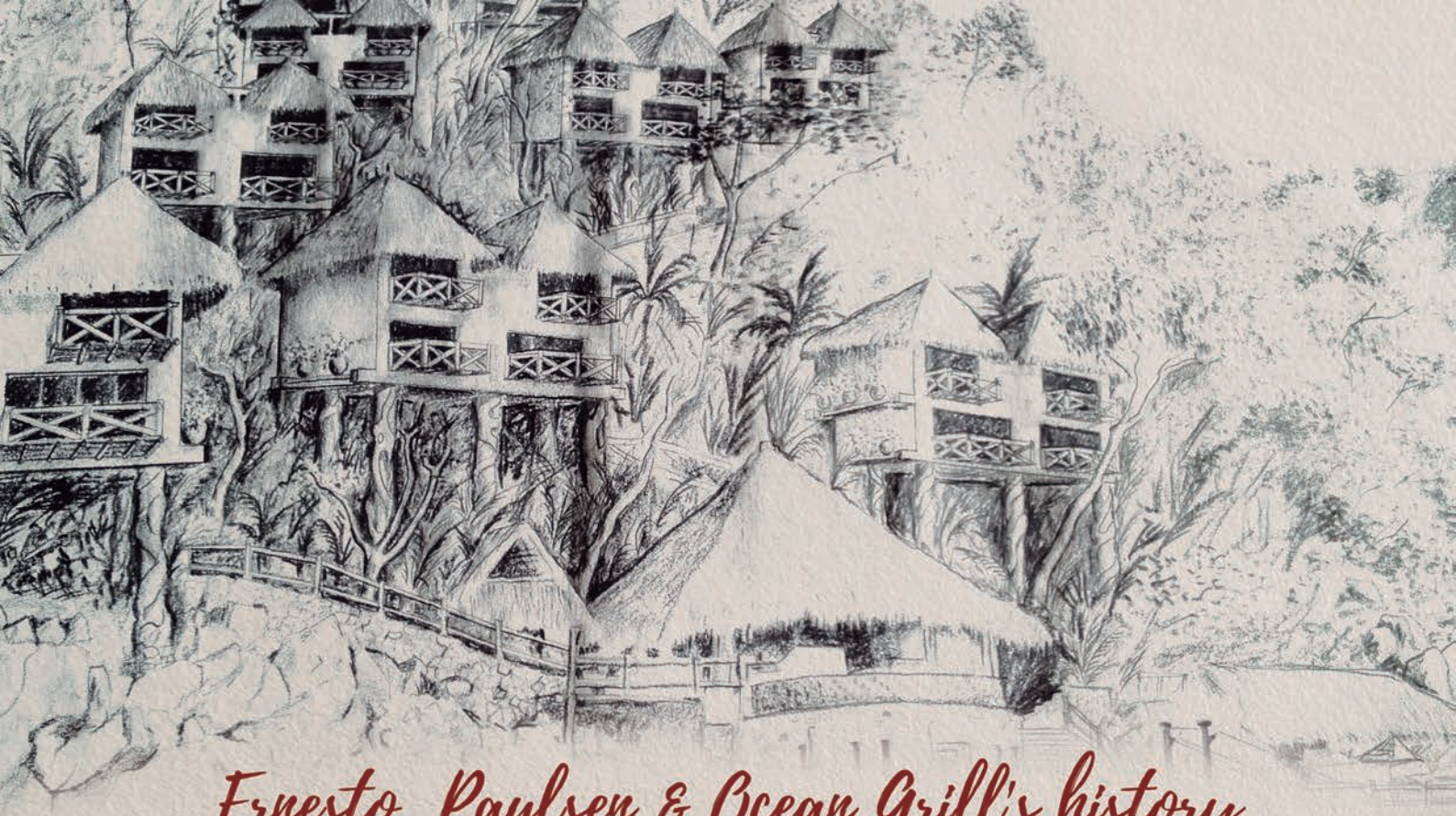
LIQUORS

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

WINE

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Sirah, Sparkling wine & Rosé	\$160 each one
---	----------------





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



Matilda & Wilsonia



www.oceangrill.mx/reservaciones

FOLLOW US ON:





LIVE LOVE

OCEAN GRILL

VALLARTA



Entradas

CEVICHE DE PESCADO 250g

Hecho al momento con nuestra pesca del día \$265

ALMEJAS AL GRILL 4p

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

ENSALADA OG 130g

Espinaca, jitomate cherry, vegetales de temporada, nueces mixtas y aderezo de la casa \$240

ENSALADA CÉSAR 130g

Crujiente lechuga romana con crutones al ajo y clásico aderezo César hecho en casa \$240

TOSTADAS DE MARLIN AHUMADO 150g

Tostaditas de maíz con nuestra receta secreta de marlin ahumado, aguacate y cebolla morada \$250

AGUACHILE DE CAMARÓN 250g

Bañados en nuestra salsa fría de limón, pepino, cilantro y chile serrano \$340

SASHIMI DE PEZ BLANCO 125g

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$375

SASHIMI DE ATÚN FRESCO 125g

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$375

VERDURAS AL CARBÓN 300g

Una cama de espinaca, pimientos, nopal, vegetales orgánicos baby, calabacitas, ejote francés, jitomate, queso de cabra, tapenade de aceituna Kalamata y aderezo balsámico \$260

GUACAMOLE 200g

Un clásico mexicano hecho al momento, con aguacate, pepino, cilantro, cebolla morada y jitomate \$240

SALSA MARTAJADA 250g

La clásica salsa de jitomate martajada, asada al carbón \$155





Cola de langosta



Brisket Ahumado



Short Ribs de Res

Platos Fuertes

PESCA DEL DÍA 250g

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

SALMÓN AL GRILL 250g

Con nuestra salsa ahumada de la casa con limón, mantequilla y jengibre. Servido con calabacitas y puré de camote \$495

CAMARÓN JUMBO 250g

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

PULPO ASADO 220g

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

COSTILLITAS BBQ 500g

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

POLLITO 300g

Jugosa pechuga de pollo asada con salsa spicy BBQ, veggies baby orgánicos asados y puré de zanahoria \$395

TOMAHAWK 1,1 KG (42oz)

Tomahawk Black Angus certificado, servido con papa al horno (doble horneada) y espárragos salteados \$1,950

FILETE MIGNON 350g

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

RIB EYE 500G

Suave corte selecto USDA Prime. Servido con papas a la francesa \$895

BRISKET AHUMADO 300g LOW N SLOW

Super suave y ahumado lentamente, glaseado con una salsa de vino tinto y res. Servido con vegetales exóticos y papas a la francesa \$795

SHORT RIBS RES 600g LOW N SLOW

Al estilo Texas, ahumados a baja temperatura, servido con salsa de vino tinto y chimichurri, vegetales exóticos y papas a la francesa \$880

HAMBURGUESA OG

Jugosa carne de res (250g) parrillada al término de tu elección. Servida con papas a la francesa \$350

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Hecha a base de vegetales, quinoa, granos y especias (200g). Servida con papas a la francesa \$350

COLA DE LANGOSTA 500g

Asada al carbón, con nuestra salsa de limón, jengibre y mantequilla \$MP

Postre

KEY LIME PIE	\$160
CHEESE CAKE	\$190
HELADO CON PLATANITOS	\$220
FRITOS	



Bebidas

SIN ALCOHOL

Agua embotellada	\$ 50
Agua mineral	\$ 60
Coca-Cola	\$ 50
Coca light	\$ 50
Sprite	\$ 50
Mundet	\$ 50
Ginger-Ale	\$ 60
Limonada	\$ 60
Naranjada	\$ 60
Rusa blanca o squirt	\$ 70
Perrier	\$ 70
Café americano	\$ 70
Espresso	\$ 70
Capuccino	\$ 80
Latte	\$ 80
Té/ té helado (manzanilla o té negro)	\$ 60

MOCKTAILS

Piñada	\$ 120
Piña Mint	\$ 120
Mango Mule	\$ 120
Shirley Ginger	\$ 120
Mojito virgen frutos rojos	\$ 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 \$175

Margarita de frutas

La clásica margarita adicionada con la fruta de tu elección: Mango, fresa, maracuyá, chile serano y pepino. Frozen o shake \$175

Margarita Cadillac

Tequila añejo, Grand Marnier, limón, jugo de naranja y azúcar \$240

Tommy's Margarita

Mundialmente famosa - Tequila 100% de agave, jarabe de agave y limón \$185

El Burro

De Jim Meehan NYC: Tequila, jengibre, limón, jugo de piña y anís \$175

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 tajín \$245

Colomitos Raicilla

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

Margarita clásica \$175

Bloody Maria \$175

Tequila Sunrise \$175

Paloma \$175



RON

Blue Hawaiian

Ron, azul curacao, jugo de piña y un toque de jugo de limón \$175

Floridita Spritz

Ron, vermuth rosso, licor de cocoa blanco, jarabe de granadina, limón y ginger ale \$175

Daiquiri

Ron, limón y azúcar, frozen. También disponible con frutas frescas: mango, fresa & maracuyá \$175

Mojito

Ron, azúcar morena, menta, limón y agua mineral \$175

California Dreams

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

Rum punch \$175

Piña Colada \$175

Mai Tai \$175



Cocteles

GINEBRA

Southside Fizz

Ginebra, menta y jarabe acidito. Shake y servido en copa martini \$185

Negroni

Ginebra, vermouth rosso y campari. Shake y servido en las rocas \$195

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 \$175

Espresso Martini

Vodka, Kalhúa, espresso shot y azúcar \$185

Chocolatini

Vodka, Kalhúa, licor de menta, crema de chocolate y leche Carnation \$185

Mazapán Martini

Vodka, Kalhúa, licor de cacao y mazapán \$185

Bloody Mary

Vodka, limón, salsas oscuras, sal y jugo de tomate (Bloody Caesar también disponible con Clamato en lugar del jugo de tomate) \$175

OTROS COCTELES FAMOSOS

Sangría	\$ 175
Chi Chi	\$ 175
Lemon Drop	\$ 175
Mimosa	\$ 175
Long Island Ice Tea	\$ 185
Ruso blanco	\$ 175
Ruso negro	\$ 175
Carajillo	\$ 185



CERVEZAS

Corona	\$ 75
Corona light	\$ 75
Pacífico	\$ 75
Modelo especial	\$ 75
Negra Modelo	\$ 75
Ultra Michelob	\$ 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 Blanco	\$200
1800 Reposado	\$235
1800 Añejo	\$280
1800 Cristalino	\$280
Herradura Blanco	\$210
Herradura Reposado	\$220
Herradura Añejo	\$290
Herradura Ultra	\$290
Herradura Selección Suprema	\$560
Reserva de la familia Platino	\$280
Reserva de la familia Reposado	\$390
Reserva de la familia Ext-Añejo	\$490
Casa Dragones Blanco	\$420
Casa Dragones Extra Añejo	\$560

MEZCAL & RAICILLA

Montelobos Espadín	\$260
Montelobos Ensamble	\$280
Montelobos Tobalá	\$370
400 Conejos Reposado	\$230
400 Conejos Joven	\$230
Los Danzantes Joven	\$340
Los Danzantes Pechuga	\$490
Raicilla Ninfa	\$390
Raicilla (Blanco, Cuastecomate, Maracuyá y Café)	\$280

RON

Bacardi Blanco	\$195
Bacardi Añejo	\$210
Bacardi Gran Añejo	\$220
Captain Morgan	\$195
Malibu	\$195
Havana Club 7	\$210
Zacapa 23	\$290
Zacapa XO	\$560



Vinos y licores internacionales

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
Chivas 18	\$380
Crown Royal	\$250
Maker's Mark	\$220

CHAMPAGNE

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

VODKA

Smirnoff	\$195
Absolut Vodka	\$210
Ketel One	\$250
Stolichnaya	\$200
Grey Goose	\$260
Tito's	\$250
Crystal head Vodka	\$360

LICORES

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

VINO

Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Chenin Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Sirah, Vino espumoso y Vino rosado	\$160 cada uno
---	----------------------





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 a 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



Matilda & Wilsonia



www.oceangrill.mx/reservaciones

SÍGUENOS EN:

