



LIVE

LOVE

OCEAN GRILL

VALLARTA



Starters

FISH CEVICHE

Freshly made with our catch of the day \$240

GRILLED OYSTERS / GRILLED CLAMS

Lightly grilled with our signature smoked lime, ginger, butter sauce \$360

OG HOUSE SALAD

Organic greens, seasonal veggies, mixed seeds and our delicious house dressing \$220

CAESAR SALAD

Crunchy romaine lettuce, garlic croutons and parmesan with its delicious and classic home made Caesar dressing \$220

SMOKED MARLIN TOSTADAS

Delicious corn tostadas topped with our flavorful smoked marlin, avocado and red onion \$230

SHRIMP AGUACHILE

Shrimp marinated in lime juice, cucumber, red onion and cold chili serrano sauce (spicy hot) \$320

FRESH WHITE FISH SASHIMI

With a special soy sauce and wasabi \$360

FRESH TUNA SASHIMI

With a special soy sauce and wasabi \$360

GRILLED VEGGIES

Red and yellow peppers, nopal, zucchini, tomatoes with goat cheese and balsamic dressing \$195

GUACAMOLE

A mexican classic made at the moment, with avocado with cucumber, coriander, onion and tomatoes \$220

SALSA MARTAJADA

Freshly homemade roasted tomatoes salsa. Flavorful, deep and delicious! \$135



Our smoker



Lobster tail



Smoked Brisket



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 \$480

GRILLED SALMON

With our signature lime, ginger and butter sauce. Served with grilled zucchini and mashed sweet potato \$480

JUMBO SHRIMP

Delicious jumbo shrimp with OG sauce (roasted garlic, butter, lime, chile de árbol and coconut cream), served with grilled veggies \$540

GRILLED OCTOPUS

Our signature dish! Tender octopus with a Kalamata olive tapenade on a bed of sautéed potatoes with rosemary and spanish smoked paprika \$480

BBQ RIBS

Fall off the bone back ribs with our secret BBQ sauce recipe. Served with french fries \$420

CHICKEN

Tender grill chicken breast, glazed with our homemade BBQ sauce and french fries \$360

TOMAHAWK 1,1 KG (42oz)

Reverse-seared Black Angus Tomahawk, served with a twice baked potatoe and sautéed asparagus \$1,850

FILET MIGNON

Bacon-wrapped filet mignon topped with a creamy mushroom sauce and served with oven roasted baby potatoes \$850

RIB EYE 500G

Selected USDA Prime cut. Served with french fries \$850

SMOKED BRISKET LOW N SLOW

Smoked and super tender high choice brisket, glazed with a bourbon & black pepper sauce. Served with exotic veggies and french fries \$780

BEEF SHORT RIBS LOW N SLOW

Texas style smoked beef short ribs, bordelaise sauce and chimichurri on the side, served with exotic veggies and french fries \$880

RIB EYE WAGYU CROSS 500G

Amazing-marbled and full of flavor. Served with french fries \$2,400

OG HAMBURGER

Selected 80/20 ground beef grilled to your liking. Served with french fries \$320

VEGGIE BURGER

Flavorful veggie burger patty made of quinoa, veggies, grains and nuts. Served with french fries \$320

KING CRAB LEGS

OGasmic lemon butter house sauce \$MP

LOBSTER TAIL

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

Desserts

- KEY LIME PIE \$140
- 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 \$ 60
- Espresso \$ 60
- Capuccino \$ 70
- Late \$ 70
- Tea / Ice tea (chamomille, green and black) \$ 60

MOCKTAILS

- Virgin Piña Colada \$ 110
- Piña Mint \$ 110
- Mango Mule \$ 110
- Berries Virgin Mojito \$ 110
- Pineapple Ginger Beer \$ 110
- Smoothies (mango, strawberry, passion fruit and lemon) \$ 110



Cocktails

TEQUILA

Margarita OG

Tequila reposado, cointreau, lemon, sugar, fresh ginger and mint. Frozen \$160

Margarita fruits

Classic margarita with fresh fruits of your choice: Mango, strawberry, passion fruit, serrano chili and cucumber. Frozen or shaken \$160

Margarita Cadillac

Tequila añejo, Grand Marnier, lemon, orange juice and sugar \$230

Tommy's Margarita

World famous - 100% Agave tequila, agave syrup and lime \$170

El Burro

From Jim Meehan NYC: Tequila, ginger, lime, pineapple juice and anise \$160

Mezcal al pastor

Mezcal, cointreau, lime, tomato, pineapple juice, coriander and jalapeño \$180

Mezcalita

Mezcal, cointreau, lime, sugar and caramelized hibiscus flower. Tajin on the rim \$230

Colomitos Raicilla

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

Classic Margarita \$160

Bloody Maria \$160

Tequila Sunrise \$160

Paloma \$160



RUM

Blue Hawaiian

Rum, blue curacao, pineapple juice and a dash of lime juice \$160

Floridita Spritz

Rum, vermouth rosso, white cocoa, granadine syrup, lime juice and ginger ale \$160

Daiquiri

Rum, lime and sugar, frozen. Also with fresh fruits: mango, strawberry & passion fruit \$160

Mojito

Rum, brown sugar, mint, lime and sparkling water \$160

California Dreams

Malibu rum, pineapple and cranberry juice, lime and a dash of granadine \$170

Rum punch \$160

Piña Colada \$160

Mai Tai \$160



Cocktails

GIN

Southside Fizz

Gin, mint and sour mix. Shaken and served in martini glass \$160

Negroni

Gin, vermouth rosso and campari. Shaken and served on the rocks \$180

Gin & Tonic	\$ 180
Dry Martini	\$ 180
Extra dry Martini	\$ 180
Dirty Martini	\$ 180

VODKA

Moscow Mule

Vodka, lime, ginger syrup, sugar and mineral water \$160

Espresso Martini

Vodka, Kalhúa, espresso shot, sugar \$170

Chocolatini

Vodka, Kalhúa, mint liquor, chocolate cream and carnation milk \$170

Mazapán Martini

Vodka, Kalhúa, cocoa liquor, mazapán (mexican peanut candy) \$170

Bloody Mary

Vodka, lime, dark sauces, salt and tomato juice (Bloody Caesar also available with Clamato instead tomato juice) \$160

OTHER FAMOUS COCKTAILS

Sangría	\$ 160
Chi Chi	\$ 160
Lemon Drop	\$ 160
Mimosa	\$ 160
Long Island Ice Tea	\$ 180
White russian	\$ 160
Black russian	\$ 160
Carajillo	\$ 180



BEERS

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



Global wines & spirits

TEQUILA

Tradicional	\$200
7 Leguas Blanco	\$210
7 Leguas Reposado	\$220
Don Julio Blanco	\$225
Don Julio Reposado	\$240
Don Julio Añejo	\$290
Don Julio 70	\$290
Don Julio 1942	\$480
1800 Blanco	\$190
1800 Reposado	\$225
1800 Añejo	\$270
1800 Cristalino	\$270
Herradura Blanco	\$200
Herradura Reposado	\$210
Herradura Añejo	\$280
Herradura Ultra	\$280
Herradura Selección Suprema	\$550
Reserva de la familia Platino	\$270
Reserva de la familia Reposado	\$380
Reserva de la familia Ext-Añejo	\$480
Casa Dragones Blanco	\$410
Casa Dragones Extra Añejo	\$550

MEZCAL & RAICILLA

Montelobos Espadín	\$240
Montelobos Ensamble	\$260
Montelobos Tobalá	\$350
400 Conejos Reposado	\$210
400 Conejos Joven	\$210
Los Danzantes Joven	\$320
Los Danzantes Pechuga	\$480
Raicilla Ninfa	\$380
Raicilla (Blanco, Cuastecomate, Passion fruit, Coffee)	\$280

RUM

Bacardi Blanco	\$190
Bacardi Añejo	\$200
Bacardi Gran Añejo	\$210
Captain Morgan	\$190
Malibu	\$190
Havana Club 7	\$200
Zacapa 23	\$280
Zacapa XO	\$550



Global wines & spirits

BRANDY & COGNAC

Torres 10	\$190
Courvoisier VSOP	\$350

GIN

Tanqueray	\$220
Beefeater	\$220
Bombay Sapphire	\$220
Hendricks	\$250

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

Red Label	\$190
Black Label	\$250
Jack Daniel's	\$220
Chivas 18	\$380
Crown Royal	\$250
Maker's Mark	\$220

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial	\$3,500
Moët & Chandon Ice Imperial	\$3,700
Veuve de Clicquot	\$3,700

VODKA

Smirnoff	\$190
Absolut Vodka	\$200
Ketel One	\$240
Stolichnaya	\$190
Grey Goose	\$250
Tito's	\$240
Crystal head Vodka	\$350

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
---	----------------

SEA DOO RXT-X 300 FOR RENT \$250 USD / HOUR





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

Hecho al momento con nuestra pesca del día \$240

OSTIONES O ALMEJAS AL GRILL

Ligeramente al grill con nuestra salsa de limón, jengibre y mantequilla \$360

ENSALADA OG

Espinaca, jitomate cherry, vegetales de temporada, nueces mixtas y aderezo de la casa \$220

ENSALADA CÉSAR

Crujiente lechuga romana con crutones al ajo y clásico aderezo César hecho en casa \$220

TOSTADAS DE MARLIN AHUMADO

Tostaditas de maíz con nuestra receta secreta de marlin ahumado, aguacate y cebolla morada \$230

AGUACHILE DE CAMARÓN

Bañados en nuestra salsa fría de limón, pepino, cilantro y chile serrano \$320

SASHIMI DE PEZ BLANCO

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$360

SASHIMI DE ATÚN FRESCO

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$360

VERDURAS AL CARBÓN

Pimiento morrón amarillo y rojo, nopal, calabacitas, ejote francés, jitomate, queso de cabra, tapenade de aceituna Kalamata y aderezo balsámico \$195

GUACAMOLE

Un clásico mexicano hecho al momento, con aguacate, pepino, cilantro, cebolla morada y jitomate \$220

SALSA MARTAJADA

La clásica salsa de jitomate martajada, asada al carbón \$135



Nuestro ahumador



Cola de langosta



Brisket Ahumado



Short Ribs de 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) y servido con vegetales asados \$480

SALMÓN AL GRILL

Con nuestra salsa ahumada de la casa con limón, mantequilla y jengibre. Servido con calabacitas y puré de camote \$480

CAMARÓN JUMBO

Delicioso camarón gigante con salsa OG (ajo rostizado, mantequilla, limón, chile de árbol y crema de coco) y servido con vegetales asados \$540

PULPO ASADO

Suave pulpo cocido a la perfección con nuestro tapenade de Kalamata sobre una cama de papas bravas \$480

COSTILLITAS BBQ

Horneadas lentamente, tan tiernas que se caen del hueso. Servidas con papas a la francesa \$420

POLLITO

Jugosa pechuga de pollo asada con salsa spicy BBQ, servida con papas a la francesa \$360

TOMAHAWK 1,1 KG (42oz)

Tomahawk Black Angus sellado a la inversa, servido con papa al horno (doble horneada) y espárragos salteados \$1,850

KING CRAB LEGS

Al carbón, con mantequilla OGasmic \$MP

FILETE MIGNON

Filete mignon envuelto en tocino, bañado en una salsa cremosa de champiñón y servido con papitas cambray rostizadas \$850

RIB EYE 500G

Suave corte selecto USDA Prime. Servido con papas a la francesa \$850

BRISKET AHUMADO LOW N SLOW

Super suave y ahumado lentamente, glaseado con una salsa de pimienta negra y bourbon. Servido con vegetales exóticos y papas a la francesa \$780

SHORT RIBS RES LOW N SLOW

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

RIB EYE WAGYU CROSS 500G

Con un marmoleado asombroso y lleno de sabor. Servido con papas a la francesa \$2,400

HAMBURGUESA OG

Jugosa carne de res (250g) parrillada al término de tu elección. Servida con papas a la francesa \$320

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Hecha a base de vegetales, quinoa, granos y especias (200g). Servida con papas a la francesa \$320

COLA DE LANGOSTA

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

Postre

- KEY LIME PIE \$140
- 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 \$ 60
- Café americano \$ 60
- Espresso \$ 70
- Capuccino \$ 70
- Latte \$ 60
- Té/ té helado (manzanilla o té negro) \$ 60

MOCKTAILS

- Piñada \$ 110
- Piña Mint \$ 110
- Mango Mule \$ 110
- Shirley Ginger \$ 110
- Mojito virgen frutos rojos \$ 110
- Ginger Beer de piña \$ 110
- Smoothies (mango, fresa, maracuyá y limón) \$ 110



Cocteles

TEQUILA

Margarita OG

Tequila reposado, cointreau, limón, azúcar, jengibre fresco y menta. Frozen \$160

Margarita de frutas

La clásica margarita adicionada con la fruta de tu elección: Mango, fresa, maracuyá, chile serano y pepino. Frozen o shake \$160

Margarita Cadillac

Tequila añejo, Grand Marnier, limón, jugo de naranja y azúcar \$230

Tommy's Margarita

Mundialmente famosa - Tequila 100% de agave, jarabe de agave y limón \$170

El Burro

De Jim Meehan NYC: Tequila, jengibre, limón, jugo de piña y anís \$160

Mezcal al pastor

Mezcal, cointreau, limón, tomate, jugo de piña, cilantro y jalapeño \$180

Mezcalita

Mezcal, cointreau, limón, azúcar y flor de jamaica caramelizada. Escarcha de tajin \$230

Colomitos Raicilla

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

Margarita clásica \$160

Bloody Maria \$160

Tequila Sunrise \$160

Paloma \$160



RON

Blue Hawaiian

Ron, azul curacao, jugo de piña y un toque de jugo de limón \$160

Floridita Spritz

Ron, vermuth rosso, licor de cocoa blanco, jarabe de granadina, limón y ginger ale \$160

Daiquiri

Ron, limón y azúcar, frozen. También disponible con frutas frescas: mango, fresa & maracuyá \$160

Mojito

Ron, azúcar morena, menta, limón y agua mineral \$160

California Dreams

Ron Malibu, jugo de piña y arándano, limón y un toque de jarabe de granadina \$170

Rum punch \$160

Piña Colada \$160

Mai Tai \$160



Cocteles

GINEBRA

Southside Fizz

Ginebra, menta y jarabe acidito. Shake y servido en copa martini \$160

Negroni

Ginebra, vermouth rosso y campari. Shake y servido en las rocas \$180

Gin & Tonic	\$ 180
Dry Martini	\$ 180
Extra dry Martini	\$ 180
Dirty Martini	\$ 180

VODKA

Moscow Mule

Vodka, limón, jarabe de jengibre, azúcar y agua mineral \$160

Espresso Martini

Vodka, Kalhúa, espresso shot y azúcar \$170

Chocolatini

Vodka, Kalhúa, licor de menta, crema de chocolate y leche Carnation \$170

Mazapán Martini

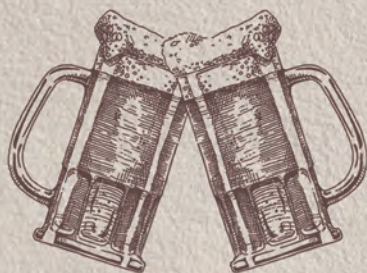
Vodka, Kalhúa, licor de cacao y mazapán \$170

Bloody Mary

Vodka, limón, salsas oscuras, sal y jugo de tomate (Bloody Caesar también disponible con Clamato en lugar del jugo de tomate) \$160

OTROS COCTELES FAMOSOS

Sangría	\$ 160
Chi Chi	\$ 160
Lemon Drop	\$ 160
Mimosa	\$ 160
Long Island Ice Tea	\$ 180
White russian	\$ 160
Black russian	\$ 160
Carajillo	\$ 180



CERVEZAS

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



Vinos y licores internacionales

TEQUILA

Tradicional	\$200
7 Leguas Blanco	\$210
7 Leguas Reposado	\$220
Don Julio Blanco	\$225
Don Julio Reposado	\$240
Don Julio Añejo	\$290
Don Julio 70	\$290
Don Julio 1942	\$480
1800 Blanco	\$190
1800 Reposado	\$225
1800 Añejo	\$270
1800 Cristalino	\$270
Herradura Blanco	\$200
Herradura Reposado	\$210
Herradura Añejo	\$280
Herradura Ultra	\$280
Herradura Selección Suprema	\$550
Reserva de la familia Platino	\$270
Reserva de la familia Reposado	\$380
Reserva de la familia Ext-Añejo	\$480
Casa Dragones Blanco	\$410
Casa Dragones Extra Añejo	\$550

MEZCAL & RAICILLA

Montelobos Espadín	\$240
Montelobos Ensamble	\$260
Montelobos Tobalá	\$350
400 Conejos Reposado	\$210
400 Conejos Joven	\$210
Los Danzantes Joven	\$320
Los Danzantes Pechuga	\$480
Raicilla Ninfa	\$380
Raicilla (Blanco, Cuastecomate, Maracuyá y Café)	\$280

RON

Bacardi Blanco	\$190
Bacardi Añejo	\$200
Bacardi Gran Añejo	\$210
Captain Morgan	\$190
Malibu	\$190
Havana Club 7	\$200
Zacapa 23	\$280
Zacapa XO	\$550



Vinos y licores internacionales

BRANDY & COGNAC

Torres 10	\$190
Courvoisier VSOP	\$350

GIN

Tanqueray	\$220
Beefeater	\$220
Bombay Sapphire	\$220
Hendricks	\$250

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

Red Label	\$190
Black Label	\$250
Jack Daniel's	\$220
Chivas 18	\$380
Crown Royal	\$250
Maker's Mark	\$220

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Imperial	\$3,500
Moët & Chandon Ice Imperial	\$3,700
Veuve de Clicquot	\$3,700

VODKA

Smirnoff	\$190
Absolut Vodka	\$200
Ketel One	\$240
Stolichnaya	\$190
Grey Goose	\$250
Tito's	\$240
Crystal head Vodka	\$350

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
---	----------------

SEA DOO RXT-X 300 A LA RENTA \$250 USD / POR HORA





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:

