



LIVE

LOVE

OCEAN GRILL

W A L L A R T A

DO NOT FEED THE DOGS

STARTERS

FISH CEVICHE ★

Freshly made with our catch of the day \$285

GRILLED CLAMS

Lightly grilled with our signature smoked lime, ginger, butter sauce \$395

OG HOUSE SALAD

Organic greens, seasonal veggies, mixed seeds and our delicious house dressing \$280

CAESAR SALAD

Crunchy romaine lettuce, garlic croutons and parmesan with its delicious and classic home made Caesar dressing \$280

SMOKED MARLIN TOSTADAS ★

Delicious corn tostadas topped with our flavorful smoked marlin, avocado and red onion \$290

SHRIMP AGUACHILE

Shrimp marinated in lime juice, cucumber, red onion and cold chili serrano sauce (spicy hot) \$380

FRESH TUNA SASHIMI

With a special soy sauce and wasabi \$395

GRILLED VEGGIES

Red and yellow peppers, nopal, zucchini, tomatoes with goat cheese and balsamic dressing \$310

GUACAMOLE

A mexican classic made at the moment with avocado, cucumber, coriander, red onion and tomatoes \$280

SALSA MARTAJADA

Freshly homemade roasted tomatoes salsa. Flavorful, deep and delicious! \$185

CEVICHE'S TRIO ★

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 \$395



● 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 \$510

GRILLED SALMON

With our signature lime, ginger and butter sauce. Served with grilled zucchini and mashed sweet potato \$535

JUMBO SHRIMP

Delicious jumbo shrimp with OG sauce (roasted garlic, butter, lime, chile de árbol and coconut cream), served with grilled veggies \$585

GRILLED OCTOPUS ★

Our signature dish! Tender octopus with a Kalamata olive tapenade on a bed of sautéed potatoes with rosemary and Spanish smoked paprika \$540

AL PASTOR OCTOPUS *New!*

Grilled octopus, al pastor style, with tortillas, avocado mousse, chipotle sauce, and pickled red onions-a flavor fiesta! \$540

GRILLED CHICKEN BREAST

Tender grill chicken breast, glazed with our homemade BBQ sauce and french fries \$410

FILET MIGNON

Bacon-Wrapped Filet Mignon, topped with Spanish sauce, served with oven-roasted baby potatoes \$910

BEEF SHORT RIBS

Slow-smoked beef short ribs, chimichurri on the side, served with exotic veggies and french fries \$980

PULLED PORK SANDWICH *New!*

Slow-smoked imported pulled pork, coated in BBQ sauce, stacked in an BIG sandwich and crowned with coleslaw. Served with crispy french fries. \$410

OG HAMBURGER

Prime 80/20 ground beef grilled to your liking. Served with french fries \$410

VEGGIE BURGER

Flavorful veggie burger (with or without cheese). Served with french fries \$410



DESSERTS

\$180 each one

KEY LIME PIE
CHOCOLATE FONDANT
FRIED PLANTAIN & ICE
CREAM
VEGGIE TARO GELATO
(COCONUT MILK & STEVIA)



SOFT DRINKS

Bottled water	\$50	Espresso	\$70
Mineral water	\$60	Cappuccino	\$80
Coca-Cola	\$50	Latte	\$80
Coca-Cola light	\$50	Tea/ Ice tea (camomile, green, orange-cinnamon, red fruits and chai)	\$60
Sprite	\$50	Virgin Piña Colada	\$120
Ginger-Ale	\$60	Piña Mint	\$120
Lemonade	\$60	Smoothie (Mango, strawberry, passion fruit & lemon)	\$120
Orangeade	\$60		
Perrier	\$70		
American coffee	\$70		

COCKTAILS

Tequila

MARGARITA OG

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

MARGARITA

Classic margarita with fresh fruits of your choice: Lemon, 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

MEZCALITA

Mezcal, cointreau, lime, sugar and caramelized hibiscus flower \$245

PALOMA \$185

TEQUILA SUNRISE \$185

Rum

BLUE HAWAIIAN

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

PIÑA COLADA \$185

Other famous cocktails

SANGRÍA	\$185
LEMON DROP	\$185
MIMOSA	\$185
CARAJILLO	\$185

Beers

CORONA	\$75
CORONA LIGHT	\$75
PACÍFICO	\$75
MODELO ESPECIAL	\$75
NEGRA MODELO	\$75
ULTRA MICHELOB	\$75

Gin

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, Kalhua, 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



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

Brandy & Cognac

TORRES 10	\$195
COURVOISIER VSOP	\$350

Gin

TANQUERAY	\$230
BEEFEATER	\$230
BOMBAY SAPPHIRE	\$230
HENDRICKS	\$230

Whisky, Whiskey & Bourbon

RED LABEL	\$195
BLACK LABEL	\$250
JACK DANIEL'S	\$220
MAKER'S MARK	\$220

Champagne

MOET & CHANDON IMPERIAL	\$3,800
VEUVE DE CLICQUOT	\$3800

Mezcal & Raicilla

MONTELOBOS ESPADÍN	\$260
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

Vodka

SMIRNOFF	\$195
ABSOLUT VODKA	\$210
KETEL ONE	\$250
GREY GOOSE	\$260
TITO'S	\$250

Wine

SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY, MOSCATO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT SIRAH, MALBEC, SPARKLING WINE, ROSÉ	\$170
---	-------



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



www.oceangrill.mx/reservaciones

Follow us on social media





LIVE

LOVE

OCEAN GRILL

GALLARTA

NO ALIMENTE A LOS PERROS

ENTRADAS

CEVICHE DE PESCADO ★

Hecho al momento con nuestra pesca del día \$285

ALMEJAS AL GRILL

Ligeramente al grill con nuestra salsa de limón, jengibre y mantequilla \$395

ENSALADA OG

Spring mix, jitomate cherry, vegetales de temporada baby, nueces mixtas y aderezo de la casa \$280

ENSALADA CESAR

Crujiente lechuga romana con crutones al ajo y clásico aderezo César hecho en casa \$280

TOSTADAS DE MARLIN ★

Tostaditas de maíz con nuestra receta secreta de marlin ahumado, aguacate y cebolla morada curtida \$290

AGUACHILE VERDE

Aguachile de camarón con pepino y cebolla, bañados en salsa fría de limón, pepino, cilantro y serrano \$380

SASHIMI DE ATUN

Preparado con nuestra salsa especial de soya y wasabi \$395

VERDURAS AL CARBÓN

Cama de spring mix, vegetales baby, calabacita, ejote francés, jitomate, pimientos, queso de cabra y aderezo de Kalamata \$310

GUACAMOLE

Un clásico mexicano hecho al momento con pepino, cilantro, cebolla morada y jitomate \$280

SALSA MARTAJADA

La clásica salsa de jitomate martajada, asada al carbón \$185

TRILOGÍA DE CEVICHE ★

Deléitate de los sabores del mar con nuestra exquisita selección de los clásicos mexicanos costeros: ceviche de dorado, ceviche de atún con un toque de maracuyá y aguachile verde de camarón \$395



● 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 \$510

SALMÓN AL GRILL

Un toque de nuestra salsa ahumada de limón, mantequilla y jengibre. Servido con calabacitas y puré de camote \$535

CAMARÓN JUMBO

Delicioso camarón gigante con salsa OG (ajo rostizado, mantequilla, limón, chile de árbol y crema de coco). Servido con vegetales asados \$585

PULPO ASADO ★

Suave pulpo cocido a la perfección con nuestro tapenade de Kalamata sobre una cama de papas bravas y ejote francés asado \$540

PULPO AL PASTOR *NEW!*

Pulpo asado al pastor, con tortillas de maíz mousse de aguacate, salsa de chipotle y cebollitas encurtidas \$540

POLLITO

Jugosa pechuga de pollo asada con salsa spicy BBQ, servida con papas a la francesa \$410

FILETE MIGNON

Filete mignon envuelto en tocino, bañado en salsa española de res y servido con papitas cambray rostizadas \$910

SHORT RIBS RES

Ahumados a baja temperatura, servido con salsa de res y chimichurri, vegetales orgánicos y papas a la francesa \$980

PULLED PORK SANDWICH *NEW!*

Pulled pork importado ahumado lentamente, cubierto de BBQ presentado en un GRAN sándwich con ensalada de col. Servido con papas a la francesa \$410

HAMBURGUESA OG

Jugosa carne de res (250g) parrillada al término de tu elección. Servida con papas a la francesa \$410

HAMBURGUESA VEGETARIANA

Hecha a base de proteína de chícharo, granos y especias (220g). Servida con papas a la francesa \$410



POSTRES

\$180 cada uno

KEY LIME PIE
FONDANT DE CHOCOLATE
PLATANITOS FRITOS CON
HELADO
TARO GELATO VEGANO
(LECHE DE COCO & STEVIA)



SIN ALCOHOL

Botella de agua	\$50	Espresso	\$70
Agua mineral	\$60	Cappuccino	\$80
Coca-Cola / Coca sin azúcar	\$50	Latte	\$80
Coca-Cola light	\$50	Té / té helado (manzanilla, verde, naranja-canela, frutos rojos y chai)	\$60
Sprite	\$50	Piña Colada virgen	\$120
Ginger-Ale	\$60	Piña Mint	\$120
Limonada	\$60	Smoothie (Mango, fresa, maracuyá & limón)	\$120
Naranjada	\$60		
Perrier	\$70		
Café americano	\$70		

COCTELES

Tequila

MARGARITA OG

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

MARGARITA

La clásica margarita ó 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

MEZCALITA

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

PALOMA \$185

TEQUILA SUNRISE \$185

Ron

BLUE HAWAIIAN

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

PIÑA COLADA \$185

Otros cocteles famosas

SANGRÍA	\$185
LEMON DROP	\$185
MIMOSA	\$185
CARAJILLO	\$185

Beers

CORONA	\$75
CORONA LIGHT	\$75
PACÍFICO	\$75
MODELO ESPECIAL	\$75
NEGRA MODELO	\$75
ULTRA MICHELOB	\$75

Gin

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, Kalhua, espresso shot y azúcar \$195

BLOODY MARY

Vodka, limón, salsas oscuras, sal y jugo de tomate \$185

LOTS O'PASSION

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



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

Brandy & Cognac

TORRES 10	\$195
COURVOISIER VSOP	\$350

Gin

TANQUERAY	\$230
BEEFEATER	\$230
BOMBAY SAPPHIRE	\$230
HENDRICKS	\$230

Whisky, Whiskey & Bourbon

RED LABEL	\$195
BLACK LABEL	\$250
JACK DANIEL'S	\$220
MAKER'S MARK	\$220

Champagne

MOET & CHANDON IMPERIAL	\$3,800
VEUVE DE CLICQUOT	\$3800

Mezcal & Raicilla

MONTELOBOS ESPADÍN	\$260
400 CONEJOS REPOSADO	\$230
400 CONEJOS JOVEN	\$230
RAICILLA NINFA	\$390
RAICILLA BLANCO	\$280

Ron

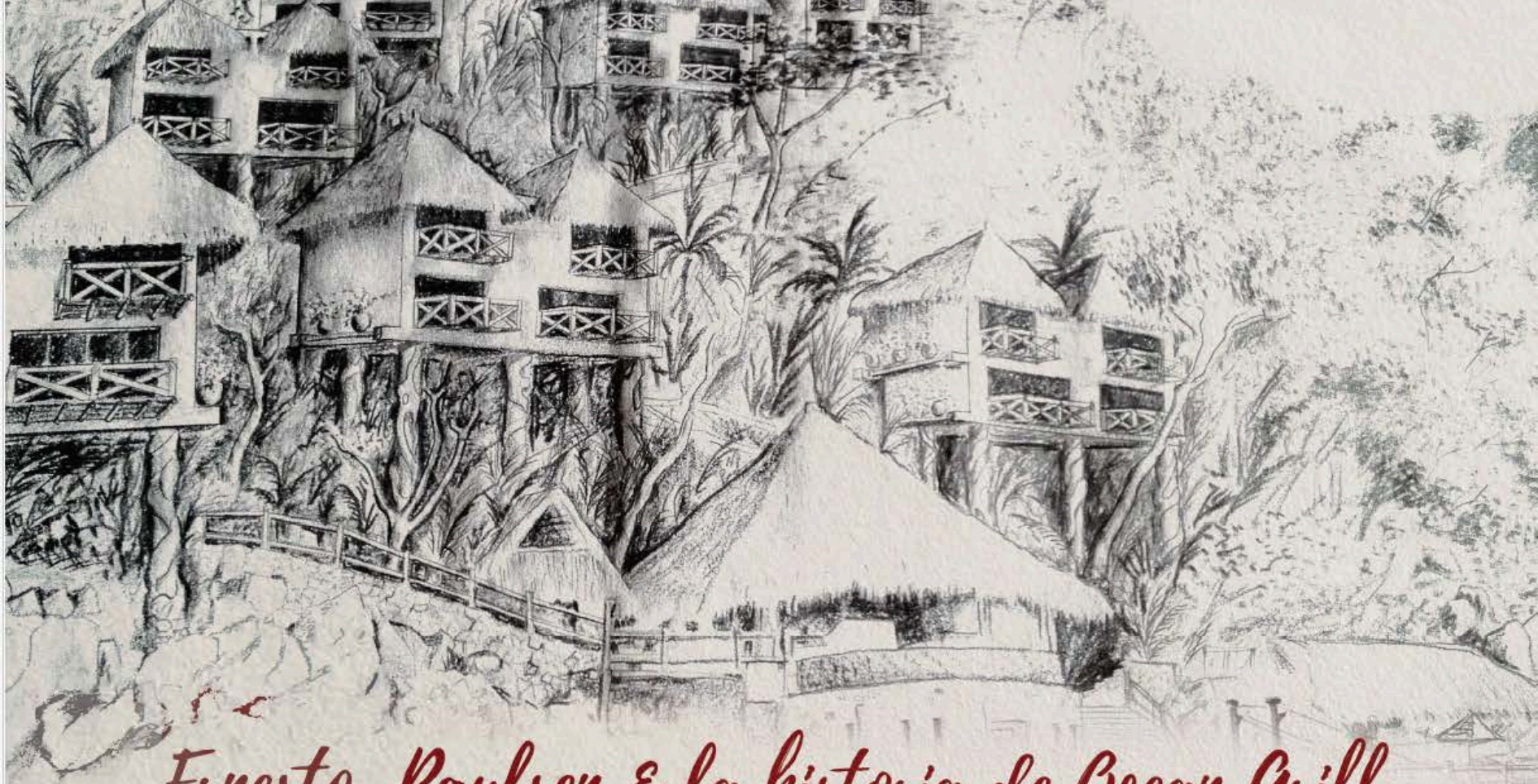
BACARDI BLANCO	\$195
CAPTAIN MORGAN	\$195
MALIBU	\$195
HAVANA CLUB 7	\$210

Vodka

SMIRNOFF	\$195
ABSOLUT VODKA	\$210
KETEL ONE	\$250
GREY GOOSE	\$260
TITO'S	\$250

Vino

SAUVIGNON BLANC, PINOT GRIGIO, CHARDONNAY, MOSCATO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT SIRAH, MALBEC, VINO ESPUMOSO, ROSÉ	\$170
--	-------



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 una 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



www.oceangrill.mx/reservaciones

Síguenos en redes sociales

