

ENTRADAS COSTERAS

Tataki de Salmón \$355

Láminas gruesas de salmón selladas con togarashi, frutas encurtidas, aceite cítrico y mezcla de salsas orientales oscuras.

Tartar de Atún Aleta Azul \$395

Atún aleta azul (chutoro) con un toque de dijon, cebollín y alcaparras, servido con pan melba con ajo rostizado.

Carpaccio de Betabel \$295

Láminas de betabel rostizado sobre mousse de queso de cabra, ensaladilla de arúgula con pistaches tostados y vinagreta de naranja.

Callos de Hacha \$395

Sellados al sartén, servidos con relish de jitomate cherry y limón, terminados con láminas crujientes de ajo y almendra. (120 g)

Bao Buns \$275

Pan al vapor hecho en casa, relleno de costilla de res braseada con vino de arroz. (120 g)

Gao Zi \$295

Dumplings de cerdo, camarón y callo de hacha con jengibre, te de limón y leche de coco, fritos al instante y servidos con salsa dulce de chile. (100 g)

Guacamole \$220

Preparado al momento, acompañado de totopos de la casa.

Esquites Mexicanos \$195

Elote tierno con mantequilla y aioli de cilantro, con queso cotija y chiles. (6 pzs)

HUERTO Y TAZONES

Ensalada de la Casa \$195

Mezcla de hojas verdes, manzana verde, nuez caramelizada, queso azul y vinagreta de miel. (90 g)

Ensalada César para Dos \$370

Preparada al momento en la mesa con aderezo clásico, parmesano y crotones. (250 g)

Sopa Azteca \$190

Crème fraîche, chile guajillo, queso fresco y aguacate con tiras de tortilla. (250 ml)

Crema de Elote Rostizado \$185

Relish de elote y jalapeño asado, con tiras de tortilla. (250 ml)

Gazpacho de Sandía \$185

Sopa fría con toque de jamaicano y chile guajiro, servido con queso de cabra, sous vide sandía y perlas de melón.

DEL MAR

Camarones con Coco \$395

Camarones tempura con coco de Colima, sobre puré de camote, salsa tropical y plátano frito. (120 g)

Filete de Salmón al Cajún \$410

Salmón Canadiense con arroz y almendra tostada, terminado con vinagreta cremosa de limón. (200 g)

Filete de Pescado al Pistache \$390

Glaseado con vino blanco y ajo, alcaparras y puré de papa. (200 g)

Filete de Pescado en Hierbas Finas \$390

Salsa de mantequilla templada, pure de papa y espárragos. (200 g)

Steak de Atún \$405

Sellado al sartén, servido con puré de coliflor al rábano picante, rollo primavera de vegetales y vinagreta de wasabi. (180 g)

Pulpo Zarandeado \$425

A la parrilla con mantequilla especiada, puré de camote y vegetales glaseados. (250 g)

PASTAS DEL MAR

Fettuccine Careyes \$385

Camarones y pasta en aceite de ajo, chile guajillo y parmesano, servidos con pan artesanal al ajo. (120 g)

Fettuccine de Langosta del Pacífico \$510

Trozos de langosta en cremosa salsa parmesana, servidos con pan artesanal al ajo. (180 g)

A LA PARRILLA

Pollo Coquelet \$295

Medio pollo deshuesado y rostizado lentamente, con puré de papa, vegetales confitados y su jugo natural. (600 g)

Short Rib \$475

Braseado en pinot noir, servido con puré de papa al rábano picante y vegetales baby. (350 g)

Ribeye con Hueso \$695

A las brasas, acompañado de papas rostizadas, y vegetales baby. (500 g)

Filete Mignon Imperial \$625

Con vegetales braseados en tuétano, mantequilla al vino tinto y puré de papa. (250 g)

Surf & Turf \$715

Cola de langosta con mantequilla batida y petit filet mignon (120 g) con demi-glace de oporto, acompañado de puré de papa al ajo rostizado.

Hamburguesa Oasis \$295

Salsa BBQ de Jack Daniels, queso provolone ahumado, arúgula y cebolla crujiente en pan brioche, servida con papas con parmesano y finas hierbas. (200 g)

CRUDOS Y ROLLOS

Hamachi Roll \$365

Kanikama y aguacate tempura envueltos en hamachi fresco, cubierto con jalapeño asado, mayonesa picante, limón Eureka y aceite rayu. (80 g)

Philly Roll \$285

Salmón, aguacate y queso crema envueltos en arroz con tobiko y nori. (80 g)

Spicy Tuna Roll \$330

Atún aleta azul, aguacate y cebollín con mayonesa picante y costra de ajonjolí. (80 g)

Dragon Roll \$370

Salmón y aguacate cubiertos con anguila ahumada, salsa unagi y tobiko. (80 g)

Oasis California Roll \$280

Kanikama Osaki, pepino y aguacate envueltos en arroz y alga nori, cubierto con atún picante y chícharos wasabi. (80 g)

Curricanes \$325

Rollos de atún crudo rellenos de kanikama Osaki, aguacate, chile serrano y salsa de la casa. (120 g)



COASTAL STARTERS

Salmon Tataki \$355

Thick slices of seared salmon with togarashi, pickled fruit, citrus oil, and a blend of oriental dark sauces.

Bluefin Tuna Tartare \$395

Bluefin tuna (chutoro) with a touch of dijon, scallions, and capers, served with roasted garlic and melba toast.

Beet Carpaccio \$295

Thin slices of roasted beet over goat cheese mousse, topped with an arugula salad, toasted pistachios, and orange vinaigrette.

Giant Scallops \$395

Pan-seared scallops served with cherry tomato and lemon relish, topped with crispy almond and garlic flakes. (120 g)

Bao Buns \$275

Homemade steamed buns filled with red wine braised beef rib. (120 g)

Gao Zi \$295

Oriental-style dumplings filled with pork, shrimp, and scallops with ginger, lemongrass, and coconut milk, flash-fried and served with sweet chili sauce. (100 g)

Guacamole \$220

Made fresh to order, served with house tortilla chips.

Mexican Corn Esquites \$195

Sweet corn with butter, cilantro aioli, cotija cheese, and chilies. (6 pcs)

GARDEN & BOWLS

House Salad \$195

Mixed leaf greens, green apple, caramelized pecans, blue cheese crumbles, and honey vinaigrette. (90 g)

Caesar Salad for Two \$370

Prepared tableside with classic dressing, Parmesan, and croutons. (250 g)

Watermelon Gazpacho \$185

Served chilled, scented with hibiscus and guajillo pepper, garnish with goat cheese and sous vide melon pearls.

Aztec Soup \$190

Guajillo chile broth with crème fraîche, fresh cheese, avocado, and tortilla strips. (250 ml)

Roasted Corn Chowder \$185

Creamy corn soup with roasted jalapeño relish and tortilla strips. (250 ml)

FROM THE SEA

Coconut Shrimp \$395

Tempura shrimp with Colima coconut over sweet potato purée, tropical fruit salsa, and fried plantains. (120 g)

Blackened Salmon Filet \$410

Wild Canadian salmon served with toasted almond wild rice and creamy lemon vinaigrette. (200 g)

Pistachio Fish Filet \$390

White fish glazed with white wine and garlic, topped with capers and served with mashed potatoes. (200 g)

Herb-Encrusted Fish Filet \$390

With whipped butter sauce, mashed potatoes and grilled asparagus. (200 g)

Tuna Steak \$405

Lightly seared, served with horseradish–cauliflower purée and wasabi vinaigrette. (180 g)

Zarandeado Octopus \$425

Grilled with spiced butter, served with sweet potato purée and butter-glazed vegetables. (250 g)

SEA PASTAS

Fettuccine Careyes \$385

Shrimp and noodles tossed in garlic oil, chile guajillo, and Parmesan cheese, served with artisanal garlic bread. (120 g)

Pacific Lobster Fettuccine \$510

Chunks of lobster in rich, creamy parmesan sauce, served with artisanal garlic bread. (180 g)

FROM THE GRILL

Chicken Coquelet \$295

Half chicken, deboned and slow-roasted, served with mashed potatoes, confit vegetables, and natural jus. (600 g)

Short Rib \$475

Braised in Pinot Noir, served with horseradish mashed potatoes and baby vegetables. (350 g)

Bone-In Ribeye \$695

Grilled to perfection, served with roasted potatoes, and baby vegetables. (500 g)

Imperial Filet Mignon (250 g) \$625

Served with bone marrow–braised vegetables, red wine butter, and roasted garlic mashed potatoes.

Surf & Turf \$715

Broiled lobster tail with whipped butter sauce and petit filet mignon (120 g) with oporto demi-glace, served with roasted garlic mashed potatoes.

Oasis Burger \$295

Jack Daniels BBQ sauce, smoked provolone cheese, arugula, and crispy onions on brioche, served with Parmesan-herb potato wedges. (200 g)

RAW & ROLLS

Hamachi Roll \$365

Kanikama and tempura avocado wrapped in fresh hamachi, topped with grilled jalapeño, spicy aioli, Eureka lemon, and rayu oil. (80 g)

Philly Roll \$285

Salmon, avocado, and cream cheese wrapped in rice with tobiko and nori. (80 g)

Spicy Tuna Roll \$330

Bluefin tuna, avocado, and green onion with spicy aioli and sesame crust. (80 g)

Dragon Roll \$370

Salmon and avocado topped with smoked eel, unagi sauce, and tobiko. (80 g)

Oasis California Roll \$280

Osaki kanikama, cucumber, and avocado wrapped in rice and nori, topped with spicy tuna and wasabi peas. (80 g)

Curricanes \$325

Raw tuna rolls stuffed with Osaki kanikama, avocado, serrano chili, and house sauce. (120 g)