

ENTRADAS

GAO ZI – \$295

DUMPLINGS ORIENTALES DE CERDO, CAMARÓN Y CALLO CON JENGIBRE, TÉ DE LIMÓN Y LECHE DE COCO, FRITOS Y SERVIDOS CON SALSA AGRIDULCE DE CHILE. (100 G)

ROLLITO VIETNAMITA DE VERANO – \$295

FIDEOS DE ARROZ FRÍOS, CAMARÓN, AGUACATE Y VEGETALES MIXTOS ENVUELTOS EN PAPEL DE ARROZ, SERVIDOS CON CACAHUATE Y SALSA ORIENTAL. (2 PZS)

CALAMARES FRITTI – \$285

CALAMARES FRITOS LIGEROS, SERVIDOS CON MAYONESA DE SRIRACHA Y SALSA CÍTRICA DE AGUACATE. (190 G)

GUACAMOLE – \$215

PREPARADO AL MOMENTO Y SERVIDO CON TOTOPOS DE LA CASA. (250 G)

PIÑA MIEL – \$140

MEDIA PIÑA CON TAJÍN, LIMÓN Y SAL DE MAR DE COLIMA. (500 G)

CRUDITÉ DE FRUTAS – \$140

SANDÍA, PEPINO, JÍCAMA Y NARANJA FRESCA. (800 G)

ENSALADAS

ENSALADA MEXICANA – \$215

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON ELOTE, FRIJOLES NEGROS, LECHUGA, PICO DE GALLO, QUESO COTIJA, AGUACATE Y JULIANAS DE TORTILLA CRUJIENTE, TERMINADA CON ADEREZO DE CHIPOTLE Y LIMÓN. (190 G)

ENSALADA CÉSAR – \$225

LECHUGA ROMANA, ADEREZO DE LA CASA, PARMESANO Y CRUTONES. (200g)
AGREGA POLLO +\$90 / CAMARÓN +\$140 / SALMÓN CAJÚN +\$200

ENSALADA DE ATÚN TATAKI – \$280

ATÚN SELLADO CON MANGO, AGUACATE, PEPINO Y MEZCLA DE HOJAS VERDES EN VINAGRETA DE SOYA Y LIMÓN, CORONADO CON WONTON CRUJIENTE. (150 G)

SUSHI & CRUDOS

OASIS CALIFORNIA ROLL – \$280

KANIKAMA, PEPINO Y AGUACATE, CUBIERTO CON ATÚN PICANTE Y CHÍCHAROS WASABI. (80 G)

DRAGON ROLL – \$370

SALMÓN Y AGUACATE CUBIERTOS CON ANGUILA AHUMADA, SALSA UNAGI Y TOBIKO. (80 G)

PHILLY ROLL – \$285

SALMÓN, AGUACATE Y QUESO CREMA, ENVUELTOS EN ARROZ CON TOBIKO Y ALGA NORI. (80 G)

SPICY TUNA ROLL – \$330

ATÚN ALETA AZUL, AGUACATE Y CEBOLLÍN CON AIOLI PICANTE Y COSTRA DE AJONJOLÍ. (80 G)

CURRICANES – \$330

RUEDAS DE ATÚN CRUDO RELLENAS DE KANIKAMA, AGUACATE, SALSA Y CHILE SERRANO. (120 G)

HAMACHI ROLL \$365

KANIKAMA Y AGUACATE TEMPURA ENVUELTOS EN HAMACHI FRESCO, CUBIERTO CON JALAPEÑO ASADO, MAYONESA PICANTE, LIMÓN EUREKA Y ACEITE RAYU. (80 G)

CEVICHE & BARRA FRÍA

CEVICHE DE PESCADO – \$270

CEVICHE ESTILO COLIMA CON PESCADO FRESCO FINAMENTE PICADO. (130 G)

CEVICHE DE CAMARÓN – \$290

CAMARÓN COCIDO EN JUGO DE LIMÓN CON PICO DE GALLO Y AGUACATE. (180 G)

CEVICHE VERDE – \$290

CUBOS DE PESCADO CON ALCAPARRAS, ACEITUNAS VERDES, AGUACATE Y PEPINO. (130 G)

AGUACHILE DE CAMARÓN ENCURTIDOS – \$315

CAMARÓN COCIDO EN JUGO DE LIMÓN CON CHILES, CEBOLLA, PEPINO Y SALSA DE AGUACATE PICANTE. (180 G)

COCTEL OASIS DE CAMARÓN Y/O PULPO – \$315

AL ESTILO MEXICANO, EN CALDO TIPO BLOODY MARY CON AGUACATE Y PICO DE GALLO. (180 G)

ALMEJAS Y OSTIONES FRESCOS – PRECIO DE MERCADO POR DOCENA.

PLATOS FUERTES DEL MAR

ZARANDEADOS

TU ELECCIÓN DE PROTEÍNA A LA PARRILLA CON NUESTRA SALSA ZARANDEADA, SERVIDA CON ARROZ SILVESTRE Y VEGETALES SALTEADOS.

- **PESCADO ENTERO (PRECIO POR PESO)**
- **COLA DE LANGOSTA CARIBEÑA (500 G) - \$1200**
- **PULPO (350 G) – \$590**
- **CAMARONES GIGANTES (500 G) – \$680 (preguntar disponibilidad)**

FILETE DE PESCADO DEL DÍA – \$300

A TU ELECCIÓN: MANTEQUILLA Y AJO, A LA DIABLA, AL AJILLO Ó EMPANIZADO. SERVIDO CON ENSALADA, ARROZ Y FOCACCIA. (200 G)

CAMARONES – \$320

PREPARADOS AL GUSTO: MANTEQUILLA Y AJO, A LA DIABLA, AL AJILLO Ó EMPANIZADOS. SERVIDOS CON ENSALADA, ARROZ Y FOCACCIA. (180 G)

CAMARONES AL COCO – \$325

CRUJIENTES CAMARONES EMPANIZADOS CON COCO, ACOMPAÑADOS DE ENSALADA TROPICAL Y SALSA DE MARACUYÁ Ó TAMARINDO. (180 G)

FILETE ENCOSTRADO DE SALMÓN CAJÚN – \$410

SALMÓN CANADIENSE, ARROZ SILVESTRE CON ALMENDRAS TOSTADAS Y VINAGRETA CREMOSA DE LIMÓN. (200 G)

FETTUCINE CAREYES – \$385

CAMARONES Y PASTA PREPARADOS CON AJO, CHILE GUAJILLO Y PARMESANO, SERVIDO CON PAN ARTESANAL AL AJO. (160 G)

PESCADO FRITO ENTERO – \$490 / KG

SERVIDO CON SALSA MOLCAJETE, ARROZ Y VEGETALES SALTEADOS. INCLUYE TRES SALSAS DE LA CASA.

PULPO LOCO – \$325

PULPO SALTEADO CON AJO, PIMIENTOS, CEBOLLA Y CHILES SERRANOS, ACOMPAÑADO DE ENSALADA, ARROZ Y PAN FOCACCIA RECIÉN HORNEADO. (190 G)

FILETE DE PESCADO AL PISTACHE– \$390

SALSA DE VINO BLANCO, ALCAPARRAS Y LIMON EUREKA, SERVIDO CON PURE DE PAPA. (200 G)

DE LA PARRILLA

RIBEYE CON HUESO – \$695

ASADO AL GUSTO, SERVIDO CON PAPAS A LA FRANCESA TRUFADAS Y SALSA DE PIMIENTA. (400 G)

POLLO ROSTIZADO MEDIO – \$350

MEDIO POLLO SAZONADO AL ESTILO CRIOLLO CON SALSA CREMOSA DE PARMESANO Y PAPAS A LA FRANCESA CON TRUFA. (600 G)

TACOS & BURRITOS (TORTILLAS FRESCAS)

TACOS DE PULPO - \$325

PULPO ZARANDEADO EN TORTILLAS DE MAÍZ HECHAS A MANO CON COSTRA DE QUESO, CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA FRESCA DE CILANTRO. (190 G)

TACOS DE CHICHARRÓN DE CERDO A LA PARRILLA – \$260

CACHETE DE CERDO CON PICO DE GALLO Y SALSA DE TOMATILLO SOBRE GUACAMOLE. (220 G)

TACOS DE ARRACHERA – \$295

ARRACHERA, PICO DE GALLO, CEBOLLA GUISADA, SALSA DE TOMATILLO Y GUACAMOLE. (190 G)

TACOS DE PESCADO – \$220

PESCADO A LA PARRILLA, ALIOLI DE CHIPOTLE, PICO DE GALLO, FRIJOLES Y AGUACATE. (180 G)

TACOS DE CAMARÓN – \$240

CAMARONES EMPANIZADOS, PICO DE GALLO, FRIJOLES, AGUACATE Y SALSA DYNAMITA. (100 G)

BURRITO DRAGÓN – \$290

CAMARONES TEMPURA, VEGETALES ASIÁTICOS, AGUACATE, ARROZ Y SALSA DRAGÓN EN TORTILLA DE HARINA A LA PARRILLA. (100 G)

HAMBURGUESAS & SÁNDWICHES

TODAS SERVIDAS CON PAPAS A LA FRANCESA.
ORDEN COMPLETA DE PAPAS A LA FRANCESA – \$145 (200 G)

SMASH BURGER – \$280

DOBLE CARNE DE SIRLOIN APLASTADA CON CEBOLLA ASADA, QUESO CHEDDAR Y SALSA DE LA CASA EN PAN BRIOCHE TOSTADO. (200 G)

CHEESEBURGER – \$250

SIRLOIN, TOCINO, QUESO CHEDDAR, LECHUGA, JITOMATE, PEPINILLOS Y CEBOLLA EN PAN BRIOCHE TOSTADO. (200 G)

HAMBURGUESA DE CAMARÓN EMPANIZADO – \$295

CROQUETA DE CAMARÓN FRITA CON PIÑA CARAMELIZADA Y SALSA DRAGÓN EN PAN BRIOCHE TOSTADO. (90 G)

SÁNDWICH DE POLLO MEDITERRÁNEO – \$250

PECHUGA EMPANIZADA SERVIDO CON MOZZARELLA FRESCA, PIMIENTOS ASADOS, ESPINACA Y ALIOLI DE ALCACHOFA. (150 G)

STARTERS

GAO ZI – \$295

ORIENTAL-STYLE PORK, SHRIMP, AND SCALLOP DUMPLINGS WITH GINGER, LEMONGRASS, AND COCONUT MILK, FLASH-FRIED AND SERVED WITH ORIENTAL SAUCE. (100 G)

VIETNAMESE SUMMER ROLL – \$295

COLD RICE NOODLES, SHRIMP, AVOCADO, AND MIXED VEGETABLES WRAPPED IN RICE PAPER, SERVED WITH PEANUTS AND SWEET CHILI DIPPING SAUCE. (2 PCS)

CALAMARI FRITTI – \$285

LIGHTLY FRIED CALAMARI SERVED WITH SRIRACHA ALIOLI AND CITRUS AVOCADO SAUCE. (190 G)

GUACAMOLE – \$215

MADE FRESH TO ORDER AND SERVED WITH HOUSE CHIPS. (250 G)

PIÑA MIEL – \$140

HALF PINEAPPLE WITH TAJÍN, LIME, AND COLIMA SEA SALT. (500 G)

FRUIT CRUDITÉ – \$140

FRESH-CUT WATERMELON, CUCUMBER, JICAMA, AND ORANGE. (800 G)

SALADS

MEXICAN SALAD – \$215

GRILLED CHICKEN BREAST, CORN, BLACK BEANS, COTIJA CHEESE, AVOCADO AND PICO DE GALLO ALL TOSSED WITH MIXED GREENS AND CHIPOTLE LIME DRESSING, TOPPED WITH CRISPY TORTILLA STRIPS. (190G)
ADD CHICKEN +\$90 / SHRIMP +\$140

CAESAR SALAD – \$225

ROMAINE LETTUCE, HOUSE-MADE ANCHOVY DRESSING, PARMESAN, AND CROUTONS. (200 G)
ADD CHICKEN +\$90 / SHRIMP +\$140 / BLACKENED SALMON +\$200

TATAKI TUNA SALAD – \$280

SEARED AHI TUNA WITH MANGO, AVOCADO, CUCUMBER, AND MIXED GREENS IN SOY-LIME VINAIGRETTE, TOPPED WITH CRISPY WONTON. (150 G)

SUSHI & CRUDOS

OASIS CALIFORNIA ROLL – \$280

KANIKAMA, CUCUMBER, AND AVOCADO TOPPED WITH SPICY TUNA AND WASABI PEAS. (80 G)

DRAGON ROLL – \$370

SALMON AND AVOCADO TOPPED WITH SMOKED EEL, UNAGI SAUCE, AND TOBIKO. (80 G)

PHILLY ROLL – \$285

SALMON, AVOCADO, AND CREAM CHEESE WRAPPED IN RICE WITH TOBIKO AND NORI.

SPICY TUNA ROLL – \$330

BLUEFIN TUNA, AVOCADO, AND GREEN ONION WITH SPICY AIOLI AND SESAME CRUST. (80 G)

CURRICANES – \$330

RAW TUNA ROLLS STUFFED WITH KANIKAMA, AVOCADO, SAUCE, AND SERRANO. (120 G)

CEVICHES & RAW BAR

FISH CEVICHE – \$270

COLIMA-STYLE CEVICHE WITH FRESH, FINELY CHOPPED FISH. (130 G)

SHRIMP CEVICHE – \$290

SHRIMP COOKED IN LIME JUICE WITH PICO DE GALLO AND AVOCADO. (180 G)

GREEN CEVICHE – \$290

FISH WITH CAPERS, GREEN OLIVES, AVOCADO, AND CUCUMBER. (130 G)

SHRIMP AGUACHILE – \$315

SHRIMP COOKED IN LIME JUICE WITH CHILIES, ONION, CUCUMBER, AND SPICY AVOCADO SAUCE. (180 G)

SHRIMP AND/OR OCTOPUS COCKTAIL – \$315

SERVED MEXICAN STYLE IN A BLOODY MARY BROTH WITH AVOCADO AND PICO DE GALLO. (180 G)

FRESH CLAMS & OYSTERS – MARKET PRICE BY THE DOZEN.

SEAFOOD MAINS

ZARANDEADOS

YOUR CHOICE OF PROTEIN GRILLED WITH OUR RICH, TANGY ZARANDEADO SAUCE, SERVED WITH WILD RICE AND SAUTÉED VEGETABLES.

- **WHOLE FISH (MARKET PRICE BY WEIGHT)**
- **CARIBBEAN LOBSTER TAIL (500 G) - \$1200**
- **OCTOPUS (350 G) – \$590**
- **GIANT SHRIMP (500 G) – \$680 (Upon availability)**

CATCH OF THE DAY FISH FILET – \$300

YOUR CHOICE OF GARLIC-BUTTER, DIABLA, AJILLO, OR BREADED PREPARATION, SERVED WITH SALAD, RICE, AND FOCACCIA. (200 G)

SHRIMP – \$320

PREPARED GARLIC-BUTTER, DIABLA, AJILLO, OR BREADED; SERVED WITH SALAD, RICE, AND FOCACCIA. (180 G)

COCONUT SHRIMP – \$325

CRISPY COCONUT SHRIMP WITH TROPICAL SALAD AND MARACUYÁ OR TAMARIND SAUCE. (180 G)

BLACKENED SALMON FILET – \$410

WILD CANADIAN SALMON WITH TOASTED ALMOND WILD RICE AND CREAMY LEMON VINAIGRETTE. (200 G)

FETTUCCINE CAREYES – \$385

SHRIMP AND NOODLES TOSSED IN GARLIC, CHILE GUAJILLO, AND PARMESAN, SERVED WITH ARTISANAL GARLIC TOAST. (160 G)

PULPO LOCO – \$325

SAUTÉED OCTOPUS WITH GARLIC, BELL PEPPERS, ONIONS, AND SERRANO CHILES, SERVED WITH FRESH SALAD, RICE, AND WARM HOUSE-BAKED FOCACCIA. (190 G)

WHOLE FRIED FISH – \$490 / KG

SERVED WITH MOLCAJETE SALSA, RICE, AND SAUTÉED VEGETABLES. INCLUDES THREE HOUSE SALSAS.

PISTACHIO FISH FILET - \$390

WHITE FISH GLAZED WITH WHITE WINE AND GARLIC, TOPPED WITH CAPERS AND SERVED WITH MASHED POTATOES. (200 G)

FROM THE GRILL

BONE-IN RIBEYE – \$695

GRILLED TO YOUR PREFERENCE, SERVED WITH TRUFFLE FRIES AND PEPPERCORN SAUCE. (400 G)

ROASTED HALF CHICKEN – \$350

CREOLE-SPICED HALF CHICKEN WITH PARMESAN CREAM SAUCE AND TRUFFLE FRIES. (600 G)

TACOS & BURRITOS (FRESH TORTILLAS)

OCTOPUS TACOS- \$325

ZARANDEADO OCTOPUS ON FRESH TORTILLAS WITH CRISPY CHEESE, PICKLED ONIONS, AND CRIOLLO CILANTRO SALSA. (190 G)

GRILLED PORK CHICHARRÓN TACOS – \$260

GRILLED PORK CHEEK, CILANTRO CHIMICHURRI AND TOMATILLO SALSA OVER GUACAMOLE. (220 G)

ARRACHERA STEAK TACOS – \$295

GRILLED STEAK, CHIMICHURRI, TOMATILLO SALSA, AND GUACAMOLE. (190 G)

FISH TACOS – \$220

GRILLED FISH, CABBAGE SLAW, CHIPOTLE ALIOLI, PICO DE GALLO, BEANS, AND AVOCADO. (180 G)

SHRIMP TACOS – \$240

TEMPURA SHRIMP, CABBAGE SLAW, PICO DE GALLO, BEANS, AVOCADO, AND DYNAMITE SAUCE. (100 G)

DRAGON BURRITO – \$290

TEMPURA SHRIMP, ASIAN VEGETABLES, AVOCADO, RICE, AND DRAGON SAUCE WRAPPED IN A GRILLED FLOUR TORTILLA. (100 G)

BURGERS & SANDWICHES

ALL SERVED WITH FRENCH FRIES. COMPLETE ORDER OF FRENCH FRIES – \$145 (200 G)

SMASH BURGER – \$280

SMASHED DOUBLE SIRLOIN PATTIES WITH GRILLED ONIONS, CHEDDAR CHEESE, AND HOUSE SAUCE ON A TOASTED BRIOCHE BUN. (200 G)

CHEESEBURGER – \$250

SIRLOIN, BACON, CHEDDAR CHEESE, LETTUCE, TOMATO, PICKLES, AND ONIONS, ON A TOASTED BRIOCHE BUN. (200 G)

SHRIMP BURGER – \$295

FRIED SHRIMP PATTY TOPPED WITH CARAMELIZED PINEAPPLE AND DRAGON SAUCE, ON A TOASTED BRIOCHE BUN. (90 G)

MEDITERRANEAN CHICKEN SANDWICH – \$250

BREADED CHICKEN TOPPED WITH FRESH MOZZARELLA, ROASTED RED PEPPERS, SPINACH, AND ARTICHOKE AIOLI. (150 G)