

Para Comenzar

Plato de Fruta • \$115

Fruta de temporada (350 g)

Parfait de Yogurt Griego • \$120

Manzana verde rallada, frutos rojos, granola casera y miel (200 g)

Pan Francés • \$240

Pan brioche hecho en casa con salsa de chocolate blanco y fruta de la estación (2 pz)

Hot Cakes • \$210

Hot cakes esponjosos cubiertos con nueces, plátano y salsa de moras (3 pz)

Rollo de Canela Oasis • \$120

Hecho en casa. Solo domingos (1 pz)

Pan y Bagels

todos nuestros panes estan hechos en casa**Toast de Aguacate • \$260**

Pan de masa madre, aguacate, cebolla, 2 huevos pochados, infusión de aceite de chiles, queso feta y semillas de calabaza (120 g)

Bagel con Lox • \$310

Salmón canadiense (90 g) curado en casa, queso crema, pepino y alcázaras, servido en bagel tostado

BBLT Sando • \$260

Bagel tostado, servido con tocino ahumado, huevo, arúgula, jitomate y alioli de albahaca, acompañado de fruta. (120 g)

Desayunos Abundantes

Desayuno Americano • \$270

Dos huevos estrellados ó revueltos, tocino, hash browns y 2 hot cakes. Incluye café americano ó jugo de naranja (150 g)

Desayuno Mexicano • \$270

Cazuelita de chicharrón en salsa verde con frijoles y huevos al gusto, servido con tortillas hechas a mano, Incluye café americano ó jugo de naranja (150 g)

Burrito Grande • \$195

Huevos revueltos, tocino, queso y papa, envueltos en tortilla de harina gigante acompañado con salsa martajada (350 g)

Chilaquiles

con totopos hechos en casa**Chilaquiles • \$195**Sencillos en salsa roja o verde, con crema, queso y cebolla (150 g)
(agrega huevo o pollo +\$30. 50 g)**Chilaquiles con Arrachera • \$310**Con arrachera, en salsa roja ó verde, cebolla y crema gratinados con queso (190 g)
(agrega huevo ó pollo +\$30. 50 g)**Chilaquiles Poblanos • \$275**Con pollo, chorizo, chile poblano, crema, cebolla y aguacate (250 g)
(agrega huevo +\$30. 50 g)

Huevos

Huevos Benedictinos • \$220

Huevos pochados con jamón canadiense, muffin inglés, salsa holandesa, y hash brown (180 g)

Huevos Rancheros Norteños • \$195

Huevos estrellados al gusto sobre quesadilla de tortilla de maíz, frijoles de la olla con chorizo y salsa de la casa. (180 g)

Huevos Divorciados • \$195

Huevos estrellados al gusto sobre tortilla dorada con queso gratinado y frijol negro, servidos con salsas martajadas de la casa (180 g)

Huevos al Gusto • \$165

Tres huevos al gusto, servidos con frijoles ó hash browns (210 g)

Omelettes (3 Huevos)

Mediterráneo • \$200

Pimientos escalfados, espinacas cremosa, jitomate asado, alioli de albahaca y queso de cabra (210 g)

Popeye • \$200

Espinaca cremosa, queso parmesano y tocino grueso (180 g)

Rajas Poblanas • \$200

Rajas poblanas y cebolla rostizada, costra de queso y salsa cremosa de cilantro (120 g)

Al Gusto • \$200

Elige 3 ingredientes (180 g)

Guarniciones

- **Tocino (30 g) • \$65**
- **Pollo (50 g) • \$60**
- **Yogurt griego (50 g) • \$65**
- **Huevo • \$50**
- **Chorizo (30 g) • \$55**
- **Frijoles (50 g) • \$45**
- **Hash browns (30 g) • \$50**
- **Chilaquiles (50 g) • \$75**
- **Salsas extra (30 ml) • \$30**

¡Pregunta por nuestra menu de café de especialidad!

OASIS

ocean club
restaurant • beach • bar

To Start

Fruit Plate • \$115

Seasonal fruit (350 g)

Greek Yogurt Parfait • \$120

Shredded green apple, berries, house granola, honey (200 g)

French Toast • \$240

Homemade brioche bread, white chocolate sauce and seasonal berries (2 pcs)

Pancakes • \$210

Fluffy pancakes topped with nuts, banana and berry sauce (3 pcs)

Oasis Cinnamon Roll • \$120

Homemade... only on Sundays (1 pc)

Toasts & Bagels

all our bread is made in house

Avocado Toast • \$260

Sourdough bread, avocado, 2 poached eggs, chili oil infusion, feta cheese, pumpkin seeds (120 g)

Bagel with Lox • \$310

House-cured Canadian salmon (90 g), cream cheese, cucumber and capers, served on a toasted everything bagel

BBLT Sando • \$260

Toasted everything bagel, thick cut bacon, arugula, tomato, basil aioli, and a fried egg, served with fruit (120 g)

Hearty Breakfasts

American Breakfast • \$270

A little of everything: 2 fried or scrambled eggs, bacon, hash browns, and 2 pancakes. Includes coffee or orange juice (150 g)

Mexican Breakfast • \$270

Skillet with pork chicharon in green sauce, served with two fried eggs, and beans, served with handmade corn tortillas. Includes coffee or orange juice. (150 g)

Breakfast Burrito • \$195

Scrambled eggs, bacon, cheese, and breakfast potatoes, wrapped in a giant flour tortilla served with fresh salsa (350 g)

Chilaquiles

Prepared with house made tortilla chips

Chilaquiles • \$195

Simple, with red or green salsa, sour cream, cheese and onions (150 g)
(add egg or chicken +\$30. 50 g)

Arrachera Chilaquiles • \$310

Arrachera steak, red or green salsa, gratinéed with cheese, sour cream and onions. (190 g)

Poblano Chilaquiles • \$275

Chicken, chorizo, poblano peppers, cream, onions and avocado (250 g)
(add egg + 30. 50 g)

Egg Dishes

Eggs Benedict • \$220

Poached eggs, Canadian bacon, English muffin, and hollandaise sauce, served with a side of hash browns (180 g)

Huevos Rancheros Norteños • \$195

Fried eggs any style, over a corn tortilla quesadilla, beans with chorizo and house salsa (180 g)

Divorced Eggs • \$195

Fried eggs any style, served over a crispy tortilla with melted cheese, black beans, green and red house salsas (180 g)

Eggs Any Style • \$165

Three eggs any style, served with beans or hash browns (210 g)

Omelettes (3 Eggs)

Mediterranean • \$200

Braised peppers, spinach, roasted tomato, basil aioli, goat cheese (210 g)

Popeye • \$200

Creamed spinach, parmesan cheese, thick-cut bacon (180 g)

Rajas Poblanas • \$200

Roasted poblano peppers and onion, crispy cheese crust, creamy cilantro sauce (120 g)

Build Your Own • \$200

Choose 3 ingredients (180 g)

Sides

- Bacon (30 g) • \$65
- Chicken (50 g) • \$60
- Greek Yogurt (50 g) • \$65
- Egg • \$50
- Chorizo (30 g) • \$55

- Beans (50 g) • \$45
- Hash browns (30 g) • \$50
- Chilaquiles (50 g) • \$75
- Extra sauces (30 ml) • \$30

Ask for our speciality coffee menu!