



PLAYA DEL CARMEN CARRETERA FEDERAL  
(984) 803 26 76

PLAYA DEL CARMEN CALLE 12  
(984) 803 53 26

CANCÚN  
(998) 884 11 40



# Menú de Alimentos



## ENTRADAS

TORTILLA ASADERO	\$149.00
*AGUACHILE MIXTO (200 gr.)	\$210.00
*OSTIONES EN SU CONCHA	\$145.00
AGUACHILE MAZATLECO (200 gr.)	\$190.00
PESCADILLAS (3pz)	\$95.00
*1/2 ORDEN DE OSTIÓN CONCHA	\$85.00
GUACAMOLE	\$65.00
CALAMARES FRITOS (100 gr.)	\$110.00
*CARPACCIO DE CARACOL	\$180.00
CARPACCIO DE PULPO	\$150.00
CARPACCIO DE SALMÓN	\$140.00
ORDEN DE AGUACATE	\$30.00



Empanadas

## CÓCTELES (Gde. 220 gr. / Med. 150 gr.)

CÓCTEL CARACOL GDE.	\$190.00
CÓCTEL CARACOL MED.	\$155.00
CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO GDE.	\$175.00
CÓCTEL DE CAMARÓN Y PULPO MED.	\$140.00
*CÓCTEL DE OSTIÓN GDE.	\$175.00
*CÓCTEL DE OSTIÓN MED.	\$140.00
*CÓCTEL DE PESCADO GDE.	\$175.00
*CÓCTEL DE PESCADO MED.	\$140.00
CÓCTEL DE PULPO GDE.	\$175.00
CÓCTEL DE PULPO MED.	\$140.00
*CÓCTEL MIXTO GDE.	\$175.00
*CÓCTEL MIXTO MED.	\$140.00
CÓCTEL DE CAMARÓN GDE.	\$175.00
CÓCTEL DE CAMARÓN MED.	\$140.00
CÓCTEL DE CARACOL MIXTO GDE.	\$190.00
CÓCTEL CARACOL MIXTO MED.	\$155.00



Cóctel de camarón

## TOSTADAS Y EMPANADAS

TOSTADA JAIBA	\$30.00
TOSTADA MARLÍN	\$30.00
TOSTADA DE JÍCAMA CON CAMARÓN	\$96.00
EMPANADA MARLÍN O JAIBA POR PZA.	\$30.00
EMPANADAS DE CAMARÓN	\$95.00
EMPANADAS DE JAIBA	\$95.00
EMPANADAS DE MARLÍN	\$95.00
EMPANADAS MIXTAS	\$95.00
EMPANADA CAMARÓN PZA.	\$36.00



Tostada de jícama con camarón

## CAMARONES (220 gr.)

CAMARÓN AL TAMARINDO	\$185.00
CAMARONES EN SALSA DE 3 QUESOS	\$185.00
CAMARÓN AL COCO	\$190.00
CAMARÓN AL CHILTEPÍN	\$185.00
CAMARONES AL MOJO DE AJO	\$185.00
CAMARONES B.B.Q	\$185.00
CAMARONES EMPANIZADOS	\$185.00
CAMARONES A LA DIABLA	\$185.00
CAMARONES AL AJILLO	\$185.00
CAMARONES A LA MANTEQUILLA	\$185.00
ALAMBRE DE CAMARÓN	\$190.00
CAMARÓN PARA PELAR	\$185.00
CAMARÓN A LA PLANCHA	\$170.00
FETUCCINI CON CAMARÓN (150 gr.)	\$165.00



Camarones a la mantequilla

## TACOS DE MARISCOS (Pza)

TACOS DE CAMARÓN	\$25.00
TACOS DE JAIBA	\$25.00
TACOS DE MARLÍN	\$25.00
TACOS DE PESCADO	\$25.00

## CEVICHE (Gde. 220 gr. / Med. 150 gr.)

CEVICHE CARACOL GDE.	\$190.00
CEVICHE CARACOL MED.	\$160.00
CEVICHE MIXTO CON CARACOL GDE.	\$190.00
CEVICHE MIXTO CON CARACOL MED.	\$155.00
CEVICHE DE PULPO GDE.	\$175.00
CEVICHE DE PULPO MED.	\$155.00
CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO GDE.	\$175.00
CEVICHE DE CAMARÓN Y PULPO MED.	\$140.00
*CEVICHE MIXTO GDE.	\$175.00
*CEVICHE MIXTO MED.	\$140.00
*CEVICHE DE OSTIÓN GDE.	\$175.00
*CEVICHE DE OSTIÓN MED.	\$140.00
CEVICHE DE CAMARÓN GDE.	\$175.00
CEVICHE DE CAMARÓN MED.	\$140.00
*CEVICHE DE PESCADO GDE.	\$175.00
*CEVICHE DE PESCADO MED.	\$140.00



Ceviche de pescado

## PULPO (220 gr.)

PULPO AL CHILTEPÍN	\$195.00
PULPO A LA DIABLA	\$190.00
PULPO A LA MANTEQUILLA	\$190.00
PULPO EN SU TINTA	\$190.00
PULPO AL MOJO DE AJO	\$190.00
PULPO A LA PLANCHA	\$190.00
PULPO AL AJILLO	\$190.00



Pulpo al ajillo

## ENSALADAS

ORDEN DE ENSALADA MIXTA	\$70.00
-------------------------	---------

## CALDOS Y SOPAS

CAZUELA DE MARISCOS	\$175.00
---------------------	----------

Con queso que se maltea para su deleite. (280 gr.)

ARROZ CON CAMARÓN	\$150.00
-------------------	----------

Pídale caldosito o seco.

ARROZ TUMBADA GDE.	\$150.00
--------------------	----------

Con mariscos y caldosito.

CALDO DE CAMARÓN GDE.	\$150.00
-----------------------	----------

Una delicia que no podía faltar. (220 gr.)

CHILPACHOLE DE JAIBA GDE.	\$150.00
---------------------------	----------

Mejor que en Veracruz. (220 gr.)

SOPA DE MARISCOS GDE.	\$155.00
-----------------------	----------

Variiedad y frescura lo hacen especial. (280 gr.)

1/2 CAZUELA DE MARISCOS	\$130.00
1/2 ARROZ CON CAMARÓN	\$110.00
1/2 CHILPACHOLE JAIBA	\$110.00
1/2 CALDO DE CAMARÓN	\$110.00
1/2 SOPA DE MARISCOS	\$110.00
1/2 ARROZ A LA TUMBADA	\$110.00
CONSOMÉ	\$40.00
ORDEN DE ALMEJA	\$60.00

## FILETES

FILETE MERO	\$160.00
FILETE DE PESCADO CARIBEÑO	\$175.00
FILETE DE TIHOSUCO	\$175.00
FILETE RELLENO DE MARISCOS	\$190.00
FILETE AL CHILTEPÍN	\$155.00
FILETE A LA DIABLA	\$125.00
FILETE A LA PLANCHA	\$125.00
FILETE A LA VERACRUZANA	\$125.00
FILETE AL AJILLO	\$125.00
FILETE AL MOJO DE AJO	\$125.00
FILETE EMPANIZADO	\$125.00



Filete a la plancha

## SALSAS Y EXTRAS

SALSA TAMARINDO	\$105.00
SALSA HABANERA	\$105.00
SALSA MAYONESA CON AJO	\$105.00
ORDEN ARROZ	\$15.00
ORDEN VERDURAS	\$15.00
SALSA EXTRA	\$15.00
PURE DE PAPA	\$35.00
PLATANOS FRITOS	\$40.00
ORDEN FRIJOL	\$40.00
ORDEN DE PAN	\$15.00

## VIVOS

ALMEJA CHOCOLATA ORDEN (3 pzas.)	\$145.00
ALMEJA CHOCOLATA MEDIA DOCENA	\$280.00
ALMEJA CHOCOLATA DOCENA	\$560.00
OSTIÓN DEL GOLFO (6 pzas.)	\$180.00

## PESCADO ENTERO

A LA DIABLA	\$.35 Centavos el gramo
AL MOJO DE AJO	\$.35 Centavos el gramo
A LA PLANCHA	\$.35 Centavos el gramo
A LA VERACRUZANA	\$.35 Centavos el gramo
RELLENO DE MARISCOS	\$.35 Centavos el gramo

## LANGOSTA

LANGOSTA POR GRAMO	\$1.35 el gramo
--------------------	-----------------

## ESPECIALIDADES

PARRILLADA DE MARISCOS GDE. (1,800gr.)	\$890.00
PARRILLADA DE MARISCOS MED.	\$490.00
PAELLA DE MARISCOS POR KILO	\$260.00
PAELLA ESPECIAL (220 gr.)	\$110.00
*MOLCAJETE DE MARISCOS (400 gr.)	\$265.00
PULPO CHAMUSCADO	\$220.00
ARRACHERA	\$180.00
SALMÓN AL GUSTO	\$195.00
ATÚN AL GUSTO	\$180.00
OSTIÓN ROQUEFELLER	\$180.00
BROCHETA MAR Y TIERRA	\$190.00

BROCHETA OASIS	\$190.00
----------------	----------

Combinación de morrones y camarón al estilo del chef, bañados en salsa roja gratinada con queso manchego.

CAMARONES HAWAIANOS	\$180.00
---------------------	----------

Camarones salteados en perfume de vino blanco, fritos y cubiertos con salsa de mango, coco y piña.

FILETE OASIS	\$180.00
--------------	----------

Delicioso filete empanizado relleno de camarones marinados al vino blanco.

CAMARÓN RELLENO	\$195.00
-----------------	----------

Camarones empanizados rellenos de queso crema envueltos en tocino, crujientes y cremosos.

TOSTADAS DE PULPO (3pzas.)	\$140.00
----------------------------	----------

## POSTRES

PAVLOVA	\$79.00	CARLOTA	\$65.00
DELICIA DE MORANGO	\$79.00	PAVE BRASILEÑO	\$68.00
FONDANT DE CHOCOLATE	\$70.00	PETTITE GATEU	\$79.00
CRÈME BRÛLÉE	\$70.00	TAPIOCA	\$55.00
PASTEL DE QUESO ZARZAMORA	\$55.00	FLAN NAPOLITANO	\$55.00
PAN DE ELOTE	\$65.00	HELADOS	\$45.00
BRIGADERO	\$65.00		

## MENÚ INFANTIL

DEDOS DE PESCADO	\$65.00
FETUCCINI EN SALSA DE QUESO SUÍZO	\$90.00
NUGGETS DE POLLO	\$65.00
PAPAS FRITAS	\$45.00
FETUCCINI EN SALSA DE QUESO CON CAMARÓN	\$129.00
FAJITAS DE POLLO	\$110.00
ESPAGUETTI A LA CREMA	\$65.00



Nuggets de pollo

BROCHETAS DE CAMARÓN 3 SALSAS	\$180.00
-------------------------------	----------

Un sabor muy tropical en balance con salsa de mango, guanabana y tamarindo.

FILETE PORTOBELLO	\$180.00
-------------------	----------

Filete de pescado sellado bañado en una rica y cremosa salsa de azafrán.

MEDALLÓN EN CHIPOTLE	\$195.00
----------------------	----------

Filete gratinado y bañado con una rica salsa de chipotle.

PAELLA DE MARISCOS	\$180.00
--------------------	----------

Realmente increíble con Camarón, Jaiba, Pulpo, Mejillones, Calamares y Almejas.

JAIBAS ENTERAS RELLENAS	\$140.00
-------------------------	----------

Tres piezas rellenas de un exquisito guisado de jaiba.

STEAK DE PESCADO	\$165.00
------------------	----------

Medallón de pescado sellado a la plancha, espinacas y un toque final de queso.



Brochetas de camarón a las 3 salsas

\* En Oasis Mariscos nos esforzamos por cumplir los más altos estándares de calidad, sin embargo, el consumo de productos de origen animal crudos puede ser nocivo para su salud por lo que el consumo será bajo la consideración del comensal.



## TIRADITOS

**ATÚN NIKEY** ..... \$150.00

Platillo fusión japonés con sus salsas emblemáticas de leche de tigre y soya ajonjolí.

**TIRADITO DE CAMARÓN** ..... \$180.00

Delicioso camarón abierto en mariposa, bañado en salsa de ají amarillo, pimientos finamente picados y cebolla morada.

**TIRADITO DE FILETE DE RES ANGUS** ..... \$150.00

Finas rebanadas de filete de res, bañado en una vinagreta de rocoto y queso parmesano..

**PULPO CON AJÍ AMARILLO** ..... \$150.00

Láminas de pulpo bañadas en emulsión de ají amarillo y aceite de olivo con aceitunas negras.



Atún Nikey



Ceviche de mariscos al Rocoto



Chupe de camarón

## CEVICHES

**CEVICHE DE MERO AL ROCOTO** ..... \$155.00

La frescura y textura del mero lo hace un platillo exquisito.

**CEVICHE DE MARISCOS AL ROCOTO** ..... \$165.00

La mejor selección de mariscos frescos, bañados en leche de tigre al rocoto, ¡Realmente delicioso!

**CEVICHE DE MERO Y PULPO AL AJÍ PANKA** ..... \$170.00

Plato fusión inspirado en el caribe mexicano, una exquisita combinación de sabores.

## SOPAS

**CHUPE DE CAMARÓN** ..... \$165.00

Sopa de camarón con un fino toque de hierbas del sur del Perú.

**PARIHUELA** ..... \$169.00

Deliciosa sopa de mariscos, típica de la gastronomía costera del Perú.

## PLATO FUERTE

**FETUCCINI FRUTOS DEL MAR** ..... \$180.00

La frescura de los mariscos y la salsa emulsionada de ají rocoto y panka hacen un platillo exquisito.

**PESCADO A LO MACHO** ..... \$180.00

El más emblemático del Perú, ya que se seleccionan los mejores mariscos y su salsa está hecha de la reducción de varias salsas típicas del Perú.

**PULPO PANKA** ..... \$199.00

Jugoso y tierno pulpo a la plancha con una reducción en salsa "anticuchera" y acompañado de "antipasto".



Pescado a lo macho



Pulpo Panka