

Digestivos

Jägermeister	\$98	
Kahlua	\$98	
Licor 43	\$98	
Bailey's	\$98	
Carajillo	\$98	

Destilados

Todos los tragos se sirven en un shot con 44 ml de destilado
puesto más 1 refresco de 355 ml.
Todos los servicios van acompañados de 4 refrescos de 355 ml

Ron	Copeado (44 ml)	Botella	
Zacapa 23\$168\$1,998	(750 ml)
Bacardi blanco\$78\$898	(750 ml)
Captain morgan\$78\$898	(700 ml)

Vodka

Smirnoff\$78\$898	(750 ml)
Absolut\$78\$898	(750 ml)

Tequila

Don Julio 70\$128\$1,598	(700 ml)
Don Julio reposado\$118\$1,398	(700 ml)
Don Julio blanco\$118\$1,398	(700 ml)
Maestro Dobel\$118\$1,398	(700 ml)
1800 cristalino\$118\$1,398	(700 ml)
7 leguas blanco\$118\$1,398	(750 ml)
Cascahuin reposado\$118\$1,398	(750 ml)
Cascahuin tahona\$128\$1,598	(750 ml)
Cascahuin blanco\$118\$1,398	(750 ml)
Tradicional reposado\$89\$978	(695 ml)
Tradicional plata\$89\$978	(695 ml)

Whisky

Buchanan's 12\$158\$1,898	
Etiqueta negra\$158\$1,898	(750 ml)
Etiqueta roja\$89\$998	(750 ml)

Brandy

Torres 10\$89\$998	(700 ml)
-----------	-----------	------------	----------

Cognac

Hennessy VSOP\$168\$1,998	(700 ml)
---------------	------------	--------------	----------

Mezcal

400 conejos\$98\$1,198	(750 ml)
-------------	-----------	--------------	----------

Ginebra

Tanqueray London\$98\$1,198	(750 ml)
------------------	-----------	--------------	----------

Vino

Casa Madero (tinto 3v, 2v blanco, V rosado)	(150 ml) \$118\$598	(750 ml)
--	----------------	------------	----------



(60 ml)



VINOS AMÉRICA



SABOR DEL PACIFICO



gpi consultores



Bebidas

Bebidas sin alcohol

Refresco(Coca Cola, Coca Cola Light,
Coca Cola sin azúcar, Sprite, Topo Chico,
Fresca, Fresca Fusion, Fanta y Mundet)(355 ml)

Squirt (355 ml)	\$39	
Boost (235 ml)	\$39	
Agua Delixis (Té de jazmín, Jamaica, Horchata)(500 ml)	\$39	
Agua Ciel embotellada(600 ml)	\$29	
Café americano(300 ml)	\$39	

	Mediano (450 ml)	Grande (900 ml)
Limonada / Naranja\$49\$98
Piñada / Fresada\$49\$98
Agua fresca\$29\$58

Bebidas preparadas

Michelada La Ola(120g+800 ml)
(Camarón cocido, camarón seco,
pulpo y callo de hacha)

	Mediano (450 ml)	Grande (900 ml)
Cielo rojo, Chelada, Michelada\$52\$104
Michelada salseada (Sin clamato)\$52\$104
Piña colada\$78\$148
Cerveza española\$78\$148
Sangría\$78\$148
Margarita\$78\$148

Paloma\$78
Mojito\$78
Tinto de verano\$78
Calimocho\$78
Clericot\$78
Painkiller (Bacardi, Crema de coco, naranja, piña)\$78
Azulito\$78
Perla Negra\$128
Vaso chelado\$10
Vaso michelado\$20
Vaso salseado\$15

Cervezas

Vidrio (355 ml) (940 ml)

Pacífico\$39\$99
Modelo especial\$49\$99
Negra Modelo\$49\$99
Michelob ultra\$49	
Corona\$39	
Corona light\$39	
Pacífico light\$39	
Pacífico suave\$39	
Victoria\$39	

No hay cambios, ni devoluciones de cervezas. Lo que pida es lo que paga.

Lata (355 ml)	
Corona light\$39
Corona cero\$39

Entradas

	Mediano	Grande
Paté de camarón	\$208 (200 g)	\$298 (300 g)
Cucarachas(Camarón frito entero)	\$208 (200 g)	\$298 (300 g)
Marlín.	\$208 (200 g)	\$298 (300 g)
Chicharrón de róbalo	\$258 (350 g)	\$348 (500 g)
Taco gobernador	\$72 (1 pza)	
Taquitos La Ola		
(Tacos machaca de Camarón seco.)	\$72 (3 pzas)	

Balazos

	Salseado con el marisco de tu preferencia	(15 g)
Ostión, Pulpo, Camarón cocido,		
Camarón crudo		\$39
Callo de hacha		\$49
Tabla La Ola		
Arma tu tabla al gusto 5 balazos de 15 g (máximo 1 balazo de callo por tabla)		\$159

Empanadas

	(1 pieza)	S/queso	C/queso
Queso.			\$62
Marlín, Camarón, Pulpo,			
Ostión.	\$72		\$78
La Ola			
(Mezcla de camarón, pulpo, queso, pimiento y cebolla)	\$82		\$89

Tostadas

	(120 g)
Ceviche de sierra	\$69
Ceviche de camarón	\$108
Ceviche de camarón cocido	\$108
Ceviche de camarón seco	\$108
Ceviche de róbalo en cuadritos	\$108
Aguachile de camarón	\$108
Aguachile de camarón seco	\$108
Aguachile de Pulpo	\$108
Camarón cocido	\$108
Pulpo.	\$108
Paté de camarón	\$108
Marlín	\$108
Atún	\$108
Callo de hacha	\$178

Cazuelitas

	Mediano	Grande
	(200 g)	(300 g)
Camarón cocido	\$208	\$289
Pulpo	\$208	\$289
Mixta(Camarón y pulpo)	\$208	\$289
Tanilo(Camarón cocido, pulpo y ceviche de sierra)	\$208	\$289
La Ola		
(Ostión, camarón cocido y pulpo)	\$208	\$289
San Blas(Ostión, camarón cocido, pulpo y callo de hacha)	\$228	\$298

Tostadas Especiales

	(250g)
Montados sobre 2 tostadas	
Mariscos	
(Camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo)	\$218
Ceviche La Ola(Mezcla de ceviches de camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo)	\$218
Mexcalteca	
(Camarón seco y camarón curtido en limón)	\$218
Especial de paté de camarón	
(Camarones cocidos montados sobre paté de camarón)	\$218
La Ola(Camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo, sobre ceviche de sierra)	\$218
Santa Cruz(Camarón cocido, camarón cutido en limón y pulpo, sobre una cama de ceviche de camarón seco)	\$228
Ceviche San Blas(Cubos de Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de hacha)	\$238
Mariscos con callo de hacha(Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de hacha)	\$238
La Ola con paté(Camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo, sobre una cama de paté de camarón)	\$248
Matanchen(Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de hacha, sobre una cama de ceviche de sierra con mayonesa)	\$248
San Blas(Camarón cocido, camarón curtido en limón, pulpo y callo de hacha, sobre una cama de ceviche de sierra)	\$248
Santa Cruz con callo de hacha(Camarón cocido, camarón curtido en limón y pulpo, sobre una cama de ceviche de camarón seco y callo de hacha)	\$268
San Blas con paté(Camarón cocido, curtido en limón y pulpo, sobre una cama de paté de camarón y callo de hacha)	\$268
Especial del pacífico(2 tostadas con ceviche de sierra montadas con callo de hacha de Sonora)	\$289

Cocteles Fríos

	Mediano	Grande
	(200 g)	(300 g)
Ostión	\$128	\$168
Vaso loco(Camarón crudo, sazonado con salsa huichol)	\$208	\$289
Vaso macho(Camarón crudo y ostión con salsa habanera)	\$208	\$289
Clamariscos(Clamato, camarón cocido, pulpo y callo de hacha)	\$228	\$298
Chilangada(Camarón cocido, ostión, pulpo, callo de hacha, con jugo frío de camarón y catsup)	\$228	\$298
Vaso loco especial		
(Camarón crudo, callo de hacha sazonado con salsa huichol)	\$228	\$298
Vaso macho especial		
(Camarón crudo, callo de hacha y ostión con salsa habanera)	\$228	\$298
Clamacallo		
(Clamato y callo de hacha)	\$378	\$418

Ensaladas

	Mediano	Grande
	(300 g)	(400 g)
Camarón cocido	\$338	\$398
Pulpo	\$338	\$398
Mixta(Camarón y pulpo)	\$338	\$398
Especial La Ola(Camarón cocido, camarón crudo y pulpo)	\$338	\$398
Especial San Blas		
(Camarón cocido, camarón crudo, pulpo y callo de hacha)	\$378	\$458
Callo de hacha	\$548	\$698

Aguachiles

	Mediano	Grande
	(300 g)	(400 g)
Camarón	\$338	\$398
Camarón cocido	\$338	\$398
Pulpo	\$338	\$398
Mixto (Camarón y pulpo)	\$338	\$398
Especial La Ola(Camarón cocido, camarón crudo y pulpo)	\$338	\$398
Mexcalteca		
(Camarón crudo y camarón seco)	\$358	\$438
Camarón Seco	\$358	\$438
Santa Cruz(Camarón cocido, camarón crudo, camarón seco y pulpo)	\$358	\$438
Especial de camarón		
(Camarón crudo, camarón cocido y camarón seco)	\$358	\$438
San Blas(Camarón cocido, camarón crudo, pulpo y callo de hacha)	\$378	\$458
Montado con callo de hacha		
(Callos de hacha sobre camarón crudo en aguachile)	\$378	\$458
Santa Cruz + callo		
(Camarón cocido, camarón crudo, camarón seco, pulpo y callo de hacha)	\$378	\$458

Ceviches

	Mediano	Grande
	(300 g)	(400 g)
Sierra	\$178	\$208
Camarón	\$338	\$398
Camarón cocido	\$338	\$398
Pulpo	\$338	\$398
La Ola(Camarón cocido, camarón crudo y pulpo)	\$338	\$398
Camarón seco	\$358	\$438
Santa Cruz(Camarón cocido, camarón crudo, camarón seco y pulpo)	\$358	\$438
Mexcalteca(Camarón crudo y camarón seco)	\$358	\$438
Róbalo en cuadritos	\$378	\$458
Santa Cruz con callo de hacha(Camarón cocido, camarón crudo, camarón seco, pulpo y callo de hacha)	\$378	\$458
San Blas(Camarón cocido, camarón crudo, pulpo y callo de hacha)	\$378	\$458
Negro de atún	\$378	\$458

Pulpo

	(300g)	Acompañado de ensalada verde, papas a la francesa, arroz, baguette y plátano frito
	(Maya premium)	
A la diablo, A la plancha,		
A la mantequilla, Al mojo de ajo		\$298
Al ajillo(Ajo, chile de árbol y aceite de oliva)		\$298

TOSTADA ESPECIAL MATANCHEN



Camarones

	(300g)
Acompañado de ensalada verde, papas a la francesa, arroz, baguette y plátano frito	
A la diablo	
(Pidelo suave, normales o picantes)	\$298
A la plancha, A la mantequilla,	
Al mojo de ajo, Al ajillo, Al coco,	
Empanizados	\$298
Momias coras	\$298
A la Frank(Cremosos camarones preparados con una mezcla de philadelphia y queso cheddar)	\$298

Filete de Robalo

	(300g)
Acompañado de ensalada verde, papas a la francesa, arroz, baguette y plátano frito)	
A la diablo, A la plancha,	
A la mantequilla, Al mojo de ajo,	
Empanizado	\$298
Del rey(Filete de róbalo cocinado con una combinación de queso, camarón premium y pulpo maya premium)	\$298
Al ajillo(Filete de róbalo con ajo, chile de árbol y aceite de oliva)	\$298

Snacks

Boneless (Acompañados de papas a la francesa) BBQ, Buffalo, Red Hot Fank's, Mango habanero)	
(10 piezas)	\$148
Alitas (Acompañadas de papas a la francesa) (BBQ, Buffalo, Red Hot Fank's, Mango habanero)	
(10 piezas)	\$148
Carnes frías(Jamón, Salchicha y queso cheddar en cuadritos)(200 g)	\$108
Papas a la francesa(120 g)	\$58

Pizza

	(17 cm)
Jamón, Salchicha, Hawaiana	\$118
Camarón, Camarón con piña	\$148
Camarónes a la diablo	\$148

Menú Infantil

Quesadillas(Naturales, jamón, salchicha)	
(Acompañadas con papas a la francesa)(2 pzas)	\$78
Quesadillas(Camarón o pulpo)(2 pzas)	
(Acompañadas con papas a la francesa)	\$98
Mini filete al gusto(Acompañado con arroz y papas a la francesa)(100 g)	\$118

Postres

	(150g)
Pay(fresa, guayaba, calabaza)	\$64
Plátanos fritos	\$64
Flan de cajeta o caramelo	\$64
Mini pastel de brownie	\$64

