

Digestivos

	(60 ml)
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)
--	----------	-------	----------------

Don Julio



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)	\$39
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 / Naranjada	\$49
Piñada / Fresada	\$49
Agua fresca	\$29
	\$58

Bebidas preparadas

Michelada La Ola (120g+800 ml) (Camarón cocido, camarón seco, pulpo y callo de hacha)	\$178
Cielo rojo, Chelada, Michelada	\$52
Michelada salseada (Sin clamato)	\$52
Piña colada	\$78
Cerveza española	\$78
Sangría	\$78
Margarita	\$78
Paloma	\$78
Mojito	\$78
Tinto de verano	\$78
Calimoco	\$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

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

Corona light	(355 ml)	(940 ml)
Corona cero	\$39	\$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 (200 g)	Grande (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 curtido 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 (200 g)	Grande (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 (300 g)	Grande (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 (300 g)	Grande (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 (300 g)	Grande (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 diabla, A la plancha,
A la mantequilla, Al mojo de ajo
Al ajillo(Ajo, chile de árbol y aceite de oliva)

\$298

\$298

\$298

\$298

\$298

\$298

\$298

\$298

\$298

\$298