

# Oceumare®

SHARED DINING

<b>PAN BRIOCHE DE OREGANO /</b> (V) <b>OREGANO BRIOCHE</b> Mantequilla y chaya / Butter & chaya	<b>\$180</b>
<b>GUACAMOLE</b> (V) Shiso, albahaca, cilantro y mastuerzo / Shiso, basil, coriander & nastursium	<b>\$240</b>
<b>CHIPAS</b> (V) con guacachile / with guacachile	<b>\$280</b>
<b>TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADA</b> con rábano / with radish	<b>\$260</b>
<b>ENSALADA DE TOMATE / TOMATO SALAD</b> (V) Aderezo de jamaica, vinagre de frambuesa, sandia y orégano / Hibiscus dressing, raspberries vinager, watermelon & oregano	<b>\$390</b>
<b>MEJILLONES CON CHORIZO DE VALLADOLID /</b> <b>MUSSELS WITH VALLADOLID CHORIZO</b> Limón preservado, epazote y tortilla de hoja santa / Preserved lime, epazote & hoja santa tortilla	<b>\$310</b>
<b>TACO DE CANGREJO CONCHA SUAVE /</b> <b>SOFT SHELL CRAB TACO</b> Mayonesa de maracuyá, jengibre, cilantro y semillas de calabaza / Passion fruit mayonnaise, ginger, coriander & pumpkin seeds	<b>\$340</b>
<b>CEVICHE DE KAMPACHI / KAMPACHI CEVICHE</b> con nuez de la India, yuzu, chile manzano y aceite de epazote / with cashew nuts, yuzu, manzano chili & epazote oil	<b>\$320</b>
<b>LANGOSTINOS A LA PARILLA / GRILLED PRAWNS</b> Cítricos, chile pasilla mixe, cebollín y salsa semilla de calabaza / Citrics, pasilla mixe chile, chives & pumpkin seed salsa	<b>\$690</b>
<b>CARPACCIO DE LENGUA DE RES / BEEF TONGUE CARPACCIO</b> en salsa verde, verdolagas y tomatillo / in green sauce, purslane & tomatillo	<b>\$360</b>

(V) V = Vegetariano / Vegetarian

<b>TAMAL DE PAPA ROSTIZADA / POTATO TAMALES</b> (V)	<b>\$260</b>
Salsa verde de menta y queso Ramonetti oreado / Green mint sauce & aged cheese Ramonetti	
<b>TACO DE MOLLEJA / BEEF SWEETBREADS TACO</b>	<b>\$360</b>
Aguacate, xoconostle encurtido y cilantro criollo / Avocado, pickled xoconostle & criollo coriander	
<b>HONGOS ASADOS CON ADOBO DE CHILES Y CARAMBOLO /</b> (V) <b>GRILLED MUSHROOMS WITH CHILI AND STAR FRUIT ADOBO</b>	<b>\$360</b>
Puré de frijol negro, ensalada de frijoles regionales y verdolagas / Black bean puree, beans salad & pursalene	
<b>COLIFLORES ROSTIZADAS / ROASTED CAULIFLOWER</b> (V)	<b>\$340</b>
Salsa de almendra, crumble de almendra y aceite de papaloquelite / Almond sauce, almond crumble & papaloquelite oil	
<b>COSTILLA DE CORDERO / WHOLE RACK OF LAMB</b>	<b>\$980</b>
con adobo de recado negro, puré de zanahoria y ajo negro fermentado / with recado negro adobo, carrot puree & fermented black garlic	
<b>RIB EYE</b>	<b>\$790</b>
con zacate limón, aguacate y pepino asado / with lemongrass, avocado & charred cucumber	
<b>MEDIO POLLO MARINADO EN CITRICOS CON ADOBO A LAS BRASAS /</b> <b>GRILLED HALF CHICKEN MARINATED IN CITRICS WITH RED ADOBO</b>	<b>\$550</b>
Zanahoria, nopal, rábano y cebolla encurtida / Pickle carrots, cactus, onion & radish	
<b>PESCADO CON ADOBO DE GUAJILLO /</b> <b>FISH WITH GUAJILLO ADOBO</b>	<b>\$510</b>
con miso, pico de gallo y chilacayota / with miso, pico de gallo & chilacayota	
<b>POSTRES / DESSERTS</b>	
<b>BIZCOCHO DE QUESO BOLA Y CAJETA /</b> (V) <b>BOLA CHEESE BISCUIT &amp; CAJETA</b>	<b>\$260</b>
<b>CREMOSO DE GUAYABA / GUAVA CREMEUX</b> (V)	<b>\$260</b>
Crumble de avellana y chocolate, maracuyá y crema de guayaba / Hazelnut & chocolate crumble, passion fruit & guava cream	
<b>BIZCOCHO DE CHOCOLATE / CHOCOLATE BISCUIT</b> (V)	<b>\$230</b>
con helado de pinole y ganache de mole / with pinole ice cream & mole ganache	

(V) V = Vegetariano / Vegetarian

\*Los platillos elaborados con huevo, carne o pescado crudo o semi crudo se comen bajo el riesgo del comensal.  
Precios en MXN - 16% de IVA incluido. Aceptamos: Mastercard, Visa y American Express. Se aplicará un servicio del 15% a todo Alimento y Bebida. / \*The dishes prepared with egg, meat, raw or lightly cooked, must be ordered at your own risk. Prices in Mexican pesos - 16% IVA included. We accept: Mastercard, Visa and American Express. A 15% service fee will be charge to all Food and Beverage