ESPECIALES

PLATILLOS DE TEMPORADA

TOSTADA DE SALMÓN

$ 120

Salmón en cubos cebolla morada pepino mango y salsa tatemada de habanero.

TACOS DE CARNITAS DE ATÚN (3 piezas)

$ 185

Carnitas de atún crujiente con pico de gallo y aguacate

CREMA DE ALMEJA EN PAN HOGAZA

$ 149

Crema de almejas con el toque de la casa en pan de hogaza.

PULPO AL ROMERO

$ 365

Tentáculos de pulpo en mantequilla de romero sobre puré de papa.

PLATILLOS DE TEMPORADA

MEDALLÓN DE ATÚN

$ 195

Atún sellado y fileteado en salsa de cacahuate y ajonjolí con un toque de chile morita.

TRILOGÍA DE CEVICHES

$ 185

Ceviche de atún aleta amarilla, ceviche de pescado marinado y ceviche de camarón una deliciosa combinación en el mismo plato.

ARROZ FRITO OLA OLA

$ 225

Arroz marinado con salsa de anguila, soya, tampico, queso crema, camarón y mezcla de mariscos.

TOSTADA ENDIABLADA DE CAMARÓN

$ 145

Camarón 21/25 enchilado en una salsa cremosa de chipotle y habanero montada sobre aguacate y pepino.

ENTRADAS

Gorditas de camarón $ 158
Tradicionales gorditas de maíz quebrado rellenas de camarón, lechuga, queso y frijol.

Aros de calamar $ 180
Aros de calamar fritos, acompañados de salsa tártara.

Brochetas de camarón $ 188
Rellenas de queso crema y trocitos de tocino, acompañadas de salsa de la casa.

Queso fundido de la casa $ 198
A elegir camarón o pulpo al ajillo.

Pescadillas *(3 pzas.)* $ 162
Rellenas de pescado guisado a la mexicana.

Camaronillas *(3 pzas.)* $ 165
Rellenas de camarón guisado y frijol negro.

Torito $ 185
Chile güero relleno de camarón, queso crema y tocino frito, empanizado y acompañado con salsa oriental y ensalada fresca.

Paté de marlin $ 160
Delicioso paté hecho en casa con un toque de pimientos y chipotle aromatizado con hierbas finas,

Fish and chips $ 180
Frituras de pescado acompañado de papas fritas.

Palomitas de camarón $ 185
Acompañadas con dip de habanero.

Palomitas de pollo $ 150
Acompañadas con dip de jalapeño.

CARPACCIOS

Carpaccio de salmón $ 237
Bañado de jugo de la casa, acompañado de láminas de pepino, chile serrano y un toque de jengibre.

Carpaccio de atún $ 237
Láminas finas de atún, acompañado de queso de cabra con ceniza, alcaparras, jitomate cherry, aceitunas y bañado con salsa de la casa.

AGUACHILES

Aguachile verde $ 265
Camarón marinado con receta de la casa, chile serrano acompañado de pepinos frescos y cebolla morada.

Aguachile negro $ 265
Camarón marinado en salsa de chiles tatemados, acompañado de pepinos frescos, cebolla morada y chile jalapeño.

Aguachile Ola-ola $ 265
Camarón marinado con receta de la casa, acompañado de pepinos frescos y cebolla morada, agregando un toque de mango y habanero.

COCTELES

Camarón *Chico* $195 *Grande* $ 245
Salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro.

Mixto *Chico* $210 *Grande* $255
Pulpo y camarón, salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro

Pulpo *Chico* $ 227 *Grande* $ 262
Salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro.

Ola-ola Vuelve a la vida
Chico $ 215 *Grande* $ 265
Mezcla de camarón, pulpo, callo de hacha, ostión, salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de habanero.

Coctel aguachile $ 252

ARROZ ESPECIAL

Arroz con mariscos $ 225
Mezcla de camarón, pulpo, calamar, pescado. Acompañado con dip de la casa.

Arroz poblano $ 225
Con crema de chile poblano, grano de elote amarillo, acompañado de camarón y pulpo. Gratinado con mix de quesos.

Costa Rica-Rice $ 225
Acompañado de plátano frito, frijol negro, pimiento rojo y camarones al chipotle.

Los alimentos crudos se sirven bajo petición y responsabilidad del cliente.

SOPAS, CALDOS Y CREMAS

Caldo de pescado *(rojo o blanco)* **$ 155**
Caldo de pescado fresco con verduras.

Caldo de camarón $ 175
Caldo de camarón fresco con zanahoria, papa y un toque de chile guajillo.

Sopón de mariscos $ 212
Sopa hecha a base de mariscos (pulpo, camarón, mejillón, calamar) y verduras.

ENSALADAS

Camarón $ 170
Mezcla de lechugas frescas, jitomate cherry, cebolla morada, almendras tostadas y aderezo de la casa.

César $ 170
Lechuga orejona, aderezo de la casa con anchoas bañada con queso parmesano con salmón o camarones.

Cangrejo $ 170
Kakiage de pepino y zanahoria, combinación de tampico de la casa, servido en una cama de lechuga con perlas de queso crema, kanikama y abanico de aguacate y ajonjolí negro.

TOSTADAS

Camarón $ 96
Mezcla de camarón cocido y crudo, pepino, cebolla morada y marinado con jugo de la casa.

Callo de hacha $ 130
Mezcla de callo y pulpo marinado con jugo de la casa, pepino y cebolla morada.

Pulpo enamorado $ 125
Mezcla de pulpo, jitomate, chile serrano, aderezo de la casa y un toque de cilantro.

Marlin $ 96
Mezcla de cebolla morada, salsa de la casa y un toque de cilantro.

Atún Ola-ola $ 108
Filete de atún marinado con salsa de la casa. Acompañado de arúgula fresca, chile jalapeño, base de aguacate y un toque de ajonjolí.

Atún fresco $ 108
Tostada de atún fresco, cebolla morada, pepino y aguacate.

Caprichosa $ 115
Camarón fresco, pulpo, callo de hacha, cebolla morada, pepino, aguacate y salsa de la casa.

Tropical $ 96
Camarón encurtido y camarón cocido, cebolla morada, pepino picado y cubos de mango en salsa de la casa con clamato.

Ceviche de pescado $ 80
Pescado blanco curtido en limón y sal, pepino, cebolla y abanico de aguacate

CEVICHES ESPECIALES

Ceviche verde $ 205
Mezcla de camarón cocido, pepino, cebolla morada, aceitunas, aguacate, salsa de la casa y un toque de cilantro.

Ceviche de pescado blanco $ 205
Mezcla de pescado marinado con jugo de la casa. Acompañado de aceitunas, pepino, chile serrano, cebolla morada, aguacate y un toque de cilantro.

Marlin $ 205
Mezcla de cebolla morada, aceitunas, salsa de la casa y un toque de cilantro.

Ceviche de mango $ 205
Ceviche de pescado blanco, camarón cocido y encurtido, mango, pepino, cebolla morada. Marinado con jugo de la casa.

Torre Ola-ola $ 255
Ceviche de pescado blanco, camarón crudo, pulpo, callo de hacha, pepino, cebolla morada, marinado con jugo de la casa. bañado de una salsa de tamarindo y acompañado de aguacate.

Torre de Atún Ola-Ola $255
Atún en cubos, tampico de la casa, aguacate en cubos, mango en cubos, salsa oriental y hojas de arúgula.

PASTAS

Carbonara $ 235

A elegir salmón o camarón. Hecha a base de una delicada crema al vino blanco y trozos de tocino a la mantequilla.

Fusilli al alioli $ 235

A elegir salmón o camarón. Mezcla de aceitunas negras y verdes, queso de cabra, pimientos, alcaparras con aceite de olivo, vino blanco y un toque de ajo.

Fetuccini al chipotle $ 235

A elegir salmón o camarón. Hecha de una delicada crema al vino blanco y un toque de chipotle.

TACOS

Marlin *1 pza.* $ 65 *3 pzas.* $ 175
Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole, cebolla.

Camarón o pulpo al ajillo
1 pza. $ 70 *3 pzas.* $ 180
Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole, cebolla.

Gobernador *1 pza.* $ 75 *3 pzas.* $ 190
Tortilla de harina, camarón capeado, frijol negro mezcla de col y cebolla morada, con un toque de aderezo chipotle y lechuga.

Taco Baja Ola-ola *1 pza.* $ 75 *3 pzas.* $ 190
Tortilla de harina, camarón rebozado, ralladura de papa, espinaca frita y salsa de chipotle.

Taco Chile güero *1 pza.* $95 *3 pzas.* $ 250
Chile güero relleno de camarón y queso, envuelto en tocino, montado sobre tortilla de harina y cama de frijol negro, bañado de aderezo chipotle.

Jaiba Suave *(sujeto a disponibilidad) 1 pza.* $ 175
Jaiba empanizada, zanahoria y cebolla encurtida, aguacate, frijol negro y aderezo de la casa.

Camarón al grill *1 pza.* $ 75 *3 pzas.* $ 190
Tortilla hecha a mano, frijol negro, aguacate y aderezo de chipotle.

Pescado al grill *1 pza.* $ 75 *3 pzas.* $ 190
Tortilla hecha a mano, pescado al grill, cebolla.

Pollo al grill *3 pzas.* $ 190
Pollo adobado al grill, tortilla hecha a mano, acompañados de salsa de guacamole.

Arrachera *3 pzas.* $ 195
Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole, cebolla.

Extra de queso por orden ***$ 30***
Extra de queso por pieza ***$ 15***

Los alimentos crudos se sirven bajo petición y responsabilidad del cliente.

ENTRE PANES

Hamburguesa de pulpo $ 235
Pulpo a las brasas con un toque de aceite de chiles, queso gratinado, pimientos asados, aguacate, cebolla, lechuga, jitomate y aderezo chipotle, acompañada de papas a la francesa.

Hamburguesa Ola-ola $ 235
Camarón empanizado, piña a la parrilla, tocino frito, mix de quesos, cebolla morada, mix de lechugas, aguacate y aderezo de chipotle, acompañada de papas a la francesa.

CONCHAS

Almeja chocolata *1/2 docena* $ 350

Ostiones rasurados *1/2 docena* $ 163

CLÁSICOS

Camarones Ola-ola $ 330
Camarones envueltos en tocino gratinados y machaca de marlin, acompañados con arroz y ensalada.

Camarones $ 320
A elegir: empanizados, a la diabla, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañados de arroz y ensalada fresca.

Camarones momia *(6 piezas)* $ 395
Camarones rellenos de queso crema envueltos en tocino, acompañados de arroz frito en salsa kushiague.

Filete de pescado $ 245
A elegir: empanizado, zarandeado, a la diabla, al mojo de ajo, al ajillo, empapelado. Acompañado de arroz y ensalada fresca.

Filete de tilapia empapelado $ 245
Tilapia envuelto en aluminio con camarón, cebolla, zanahoria, chiles gueros, aceitunas y jitomate.

Pulpo a las brasas $ 385
Acompañado de papas cambray y verduras a la parrilla.

Pulpo $ 385
A elegir: a la diabla, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañado de arroz y ensalada.

Filete ola-ola $ 375
Filete de pescado relleno de mariscos y queso, empanizado y acompañado de una salsa de chile chipotle-epazote, servido con arroz y ensalada.

Mojarra frita $ 295
Acompañada de arroz y ensalada fresca.

Salmón ola-ola $ 335
Filete de salmón cocinado al grill, bañado de mole oaxaqueño, acompañado con arroz.

Camarones al tequila $ 345
Acompañados de arroz y ensalada fresca.

Huachinango al gusto *(por temporada)*
A elegir: zarandeado, a la talla, al mojo de ajo, al ajillo o a la diabla, acompañado de arroz y ensalada.

Cuervo TRADICIONAL

Los alimentos crudos se sirven bajo petición y responsabilidad del cliente.

CORTES

Rib-eye Ola-ola $ 495
Riby-eye a las brasas con camarones al ajillo y verduras al grill, acompañado de una guarnición a elegir. Chiles toreados, cebollas y guacamole.

Rib-eye $ 385
Corte de carne a las brasasa acompañado de chiles toreados, cebollas, guacamole y una guarnición a elegir.

Arrachera $ 320
Corte de carne a las brasas, acompañado de chiles toreados, cebollas, guacamole y una guarnición a elegir.

ÓRDENES

Ensalada fresca $ 50
Orden de 100 g

Guacamole $ 85
Orden de 100 g

Papas a la francesa $ 75
Orden de 150 g

Puré de papa $ 55
Orden de 150 g

Arroz $ 55
Orden de 150 g

OLA-OLA PEQUES

Mini filete $ 105
Filete de pescado blanco, a elegir: empanizado o a la plancha con guarnición de verduras.

Deditos de pescado $ 105
Deditos de pescado blanco empanizados, acompañados de ensalada fresca.

Deditos de queso $ 105
Deditos de queso empanizados, acompañados de ensalada fresca.

Mini hamburguesa $ 105
Clásica hamburguesa de res, queso gratinado, lechuga y jitomate acompañada de papas a la francesa.

POSTRES

Brownie de chocolate $ 98
Acompañado de helado de vainilla.

Pan de elote $ 98
Acompañado de helado de vainilla.

Flan de rompope $ 98

Tarta de frutos $ 98

Pastel de 3 leches $ 98

Pay de plátano $ 98

Pay de guayaba $ 98

Pastel de chocolate $ 98

BEBIDAS

RON

	Copa	Botella
Zacapa Ámbar	$ 230	$ 1900
Zacapa 23 Años	$ 310	$ 2500
Potosí Añejo	$ 170	$ 1150
Matusalem Platino	$ 170	$ 1150
Matusalem Gran Reserva	$ 185	$ 1500
Matusalem Clásico	$ 170	$ 1200
Malibu	$ 160	$ 1000
Havana 7 Años	$ 190	$ 1350
Flor de Caña 7 Años	$ 190	$ 1450
Captain Morgan Spiced	$ 170	$ 1150
Bacardi Blanco	$ 160	$ 1200
Appleton Estate Signature	$ 170	$ 1300

WHISKY & BOURBON

Bushmills Black Bush	$ 290	$ 1900
Buchanan's 12 Años	$ 295	$ 1950
Buchanan's 18 Años	$ 460	$ 3900
* Buchanan's Master	$ 295	$ 2400
Etiqueta Verde	$ 300	$ 2350
Etiqueta Negra	$ 315	$ 2000
Etiqueta Roja	$ 180	$ 1300
Glenfiddich 12 Años	$ 275	$ 2250
Jack Daniel's	$ 195	$ 1450
Jack Daniel's Honey	$ 195	$ 1500
Macallan 12 Años	$ 360	$ 3150
Old Parr	$ 245	$ 1650
Wild Turkey Rye	$ 180	$ 1350

BRANDY

Terry Centenario	$ 180	$ 1290
Torres X	$ 190	$ 1540
Torres XX	$ 320	$ 2250

GIN

Boodles London Dry Gin	$ 220	$ 1350
Boodles Mulberry	$ 240	$ 1560
* **Beefeater**	$ 220	$ 1560
* Bombay	$ 220	$ 1650
Bulldog	$ 230	$ 1550
Hendricks	$ 250	$ 1990
Tanqueray London	$ 220	$ 1450
Tanqueray Sevilla	$ 220	$ 1550

Tequila

	Copa	Botella
Jose Cuervo Tradicional	$ 185	$1250
Jose Cuervo Tradicional Plata	$ 185	$1200
Jose Cuervo Tradicional Cristalino	$ 225	$2100
Jose Cuervo Especial	$ 160	$1200
Maestro Dobel Diamante	$ 210	$2050
Maestro Tequilero Blanco	$ 210	$2000
Maestro Tequilero Reposado	$ 245	$2150
Maestro Tequilero Añejo	$ 255	$2150
Maestro Tequilero Humito	$ 215	$2100
Centenario Azul	$ 160	$1100
Centenario Plata	$ 170	$1295
Centenario Reposado	$ 180	$1600
Centenario Añejo	$ 210	$2100
1800 Añejo	$ 220	$1750
1800 Blanco	$ 200	$1550
1800 Reposado	$ 200	$1550
1800 Cristalino	$ 225	$2100
Reserva de la Familia Extra Añejo	$ 510	$4850
Reserva de la Familia Reposado	$ 380	$3050
Reserva de Familia Platino	$ 320	$2250
7 Leguas Blanco	$ 210	$1750
Herradura Reposado	$ 195	$1580
Don Julio 70	$ 270	$2130
Don Julio Añejo	$ 255	$2130
Don Julio Blanco	$ 210	$1580
Don Julio Reposado	$ 230	$1790
Don Julio Reposado Claro	$ 220	$1950

MEZCAL

400 Conejos Joven Espadín	$ 200	$ 1450
400 Conejos Reposado	$ 210	$ 1780
400 Conejos Tobala	$ 230	$ 2100
Creyente	$ 210	$ 1800
Creyente Tobala	$ 345	$ 2550
Mezcal Calambre	$ 200	$ 1150
Bruxo No. 2 Pechuga	$ 210	$ 1700
Unión Joven	$ 205	$ 1350

VODKA

Stolichnaya	$ 190	$ 1450
Absolut Azul	$ 180	$ 1350
Absolut Mandrin	$ 180	$ 1350
Absolut Raspberri	$ 180	$ 1350
Grey Goose	$ 245	$ 2000
Smirnoff	$ 170	$ 1100
Smirnoff X1 Tamarindo	$ 180	$ 1150

COGNAC

	Copa	Botella
Hennessy V.S.O.P.	$ 340	$ 2600
Martell V.S.	$ 270	$ 1950
Martell V.S.O.P.	$ 340	$ 2400

LICORES

Anis Cadenas	$ 140
Chinchón Dulce	$ 140
Chinchón Seco	$ 140
Sambuca Vaccari Nero	$ 150
Baileys	$ 145
Absinth	$ 150
Aperol	$ 150
Amaretto Disaronno	$ 145
Campari	$ 140
Fernet	$ 145
Frangelico	$ 150
Hpnotiq	$ 155 / $ 1750
Jägermeister	$ 155 / $ 1400
Kahlúa	$ 130
Licor 43	$ 145
Licor 43 Orochata	$ 150
Pacharán	$ 150
Strega	$ 175

COCTELERÍA

Carajillo — $ 175
Licor 43 y espresso.

Alfonso XIII — $ 175
Licor de café y leche evaporada.

Clericot — $ 175
Vino tinto, refresco de manzana, agua mineral, frutos rojos y jarabe natural.

Piña colada — $ 145
Ron, crema de coco, leche evaporada, jugo de piña.

Luces de la Habana — $ 145
Ron de coco, licor de melón, refresco de limón, jugo de piña.

Sex on the beach — $ 145
Vodka Stolichnaya, licor de durazno, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.

Bull — $ 145
Limonada, Ron Añejo y cerveza obscura.

Negronni — $ 150
Gin, Cinzano Rosso y Campari.

Mojito clásico — $ 145
Ron Matusalem, azúcar, agua mineral, limón y hierba buena.

Mojito de sabores — $ 145
Frutos rojos, mango y fresa.

Margarita clásica — $ 145
Tequila Tradicional Plata, Controy, jugo de limón, jarabe natural.

Margarita de sabores — $ 150
Frutos rojos, mango y fresa.

Aperol Spritz — $ 160
Vino blanco y Soda.

COCTELERÍA CON MEZCAL

Mezcalina — $ 140
Controy, jarabe natural (fresa, mango, tamarindo, frutos rojos, zarzamora o limón).

El charro — $ 140
Controy, jugo de piña, jugo de limón, miel de agave, albahaca, hierbabuena, semillas de cilantro, triángulo de piña, escarchado con sal de chile serrano-cilantro.

Barro negro — $ 140
Mezcal, licor de café, licor de cacao y leche evaporada.

COCTELERÍA TIKI

Ola-ola — $ 143
Ron Appleton Estate, amaretto, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral y jugo de arándano.

Tsunami — $ 143
Ron Havana 7, Vodka, jugo de piña, jugo de manzana, agua mineral, jarabe natural.

Aloha — $ 143
Ron de coco, jugo de piña, Curacao Azul, amaretto, licor de melón y Ginger Ale.

Mai Tai — $ 143
Ron Matusalem, Curacao, zumo de limón, jugo de naranja.

Brasa — $ 143
Ron Matusalem, flameado, Aperol, Campari, jugo de manzana.

Huracán — $ 143
Ron Havana 7, jugo de limón, jugo de naranja, granadina, Curacao Azul.

MARTINIS

Alexander — $ 140
Brandy, cacao, leche evaporada y nuez moscada.

Cosmopolitan — $ 140
Vodka, Controy, jugo de limón, jarabe natural, jugo de arándano.

Martini — $ 140
Seco, Sucio, Dulce, Extra seco, Gibson.

Manhattan — $ 140
Bourbon, Cinzano Rosso, Cinzano Bianco, Angostura y piel de naranja.

SHOTS

Brasanta — $ 145
Hipnotiq y vino tinto.

Abc — $ 145
Amaretto, Baileys y Cognac.

Sticky finger — $ 145
Licor 43 y Bourbon.

Bala de plata — $ 145
Baileys y Vodka.

Bala de oro — $ 145
Licor 43 y Baileys.

Cuarto piso — $ 145
Amaretto, Baileys, Jägermeister y vodka.

Cada botella de destilado incluye un servicio de 5 refrescos o 1 jarra de jugo.
Por disposición oficial queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos - Evita el exceso / www.alcoholinformate.org.mx

CHAMPAGNE

	Copa	Botella
Moet Imperial		$ 2500

CERVEZA

Cerveza OlaOla
(Cerveza modelo especial 355ml en lata escarchada, con una brocheta de camarón pulpo y pepino. $ 95

Corona	$ 55
Corona light	$ 55
Corona cero	$ 55
Modelo especial	$ 65
Negra modelo	$ 65
Pacífico	$ 55
Victoria	$ 55
Michelob ultra	$ 75
Stella artois	$ 75

Tarro chelada	$ 25
Tarro michelada	$ 25
Tarro clamato	$ 30

ARTESANAL

Hombre pájaro	$ 95
La makanuda	$ 95
Hércules Temporada	$ 95

VINOS

TINTOS

Santo Tomás Merlot	$ 120	$ 520
Santo Tomás Cabernet Sauvignon	$ 120	$ 520
Casa Madero 3V		$ 820
Casa Madero Malbec		$ 780
Xtinto	$160	$ 750
Surco 2,7	$175	$ 805
Puerta de lobo tinto joven		$ 880
Altotinto		$ 955

BLANCOS

Casa Madero Chardonnay	$ 680
De Cote Chardonnay	$ 780
Vinaltura Blanco	$ 840
Puerta De Lobo Sauvignon Blanc	$ 880
Tres Raices	$ 855

ROSADO

San Juanito Rosado		$ 740
Monte Xanic		$ 840
Rose Casa Magonl	$180	$ 760

ENERGÉTICOS

Boost	$ 60
Red Bull	$ 75

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco		$ 45
Coca Cola, Coca Ligth, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Agua Mineral, Manzana, Toronja, Agua Quina		
Piñada		$ 65
Naranjada	*Vaso* $ 45	*Jarra* $ 160
Limonada	*Vaso* $ 45	*Jarra* $ 160
Lola - Agua de sabor		$ 55
Agua Natural		$ 40
Topo Chico		$ 60
Agua de Lourdes		$ 55
Perrier		$ 60
Café Americano		$ 48
Capuccino		$ 60

Cada botella de destilado incluye un servicio de 5 refrescos o 1 jarra de jugo.
Por disposición oficial queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas mezcladas con energéticos.

Evita el exceso.
www.alcoholinformate.org.mx

OLA-OLA COCINA DE MAR · QUERÉTARO - MX

Cuervo TRADICIONAL · Heineken · GRUPO BRASA