

Ocean Blue

Restaurante



Todos nuestros valores incluyen impuestos y servicio

ENTRADAS/APPETIZERS

Ensalada Cesar/Caesar's Salad

Variedad de Lechuga, aderezo cesar, queso parmesano y crutones. (Puede agregar pollo o camarón por \$2,75 extras)

7,00

Variety of lettuce, Caesar salad dressing, parmesan cheese and croutons.

Ensalada Mar y tierra

9,60

Una mezcla deliciosa de lechuga, rúcula, tomate, trocitos de tortilla de maíz crocante, camarón y pollo. Pídelo con aderezo de la pasión o aderezo de miel y mostaza.

Mix of salad with chicken and shrimp.

SÁNDUCHES/SANDWICHES

SÁNDUCHE CLUB MAR AZUL

Delicioso y en pan tradicional con lechuga, tomate, jamón, tocino, queso y pollo. Acompañado de papas fritas.

8,75

Made with fresh bread lettuce, tomato, ham, bacon, cheese and chicken. French fries included.

SÁNDUCHE MIXTO

5,75

El infaltable con queso cheddar y jamón. Acompañado de papas fritas.

Traditional sandwich with cheddar cheese and ham. French fries included.

CEVICHE

Ceviche de camarón (Shrimp)

9,00

Ceviche de pescado

7,75

Ceviche mixto (Shrimp, fish, squid)

10,50

Camarón, pescado, calamar

Acompañados de chifles o patacones.

PARA COMPARTIR/TO SHARE

Canastas de Camarón/Shrimp baskets

10,50

Tres irresistibles canastillas de verde que contienen una sabrosa mezcla de camarón en salsa especial a base de ajo y mantequilla.

3 irresistibles baskets made of plantain that contains a special mix of shrimp with sauce.



PARA COMPARTIR/TO SHARE

Tabla Mar & Tierra/Seafood tray **33,00**

Tablita especial con calamar, camarón, chicharrón de pescado, trocitos de pollo al grill y lomo acompañados de patacones y ensalada Squid, Shrimp, crackling fish, grilled chicken, chopped, beef, served with plantain and salad.

Calamares a la Romana/Callamari alla Romana **12,00**

Aros crocantes de calamar servidos con salsa tártara.

Crispy Squid rings served with tartar sauce

Picada campesina/Country Entree **12,75**

Los clásicos e infaltables muchines, corviches, empanaditas de verde con queso y empanaditas de pollo. Vienen dos de cada uno, perfecto para compartir. Servidos con ají especial de la casa.

Classic and traditional Manabí entrees made with plantain and yucca, served with our especial sauce. You just have to try them.

NACHOS CON QUESO/NACHO AND CHEESE **7,50**

No necesita descripción.. Solo Pídelos!

No description needed... Just try them!

LA PESCA

Pescado a la plancha/Grilled fish **10,30**

Acompañado de ensalada criolla, arroz y patacones.

Served with creole salad, rice and fried plantain.

Pescado apanado/Breaded fish **9,30**

Ensalada criolla, arroz y patacones.

Served with creole salad, rice and fried plantain.

Camarones al ajillo/Shrimp in Garlic Sauce **11,40**

Delicioso camarón al ajillo, acompañado de crocantes verdes fritos.

Delicious Shrimp seasoned in garlic and olive oil sauce served with fried plantains.

Todos nuestros valores incluyen impuestos y servicio



CARNES & AVES

Filet Mignon/Filet Mignon

22,70

200 grs. de lomo fino en salsa de tocino y champiñones.

200 ges. of fillet steak served with bacon and champignon sauce.

Lomo a la Pimienta/Pepper Steak

17,60

200 ges. de lomo en salsa de pimienta con papas al vapor. Puedes pedirlo también en salsa de Chimichurri.

200 ges. steak in pepper sauce served with steamed potatoes. You can order it with chimichurris sauce.

Costilla BBQ/Ribs in BBQ sauce

18,70

Jugosa costilla en salsa BBQ, servido con papas fritas.

Juicy ribs in BBQ sauce served with french fries.

Pollo al grill/Grilled chicken

9,75

Acompañado de puré de papas y ensalada.

Grilled chicken served with mashed potatoes and salad.

Pollo en salsa de champiñones/Chicken in mushroom sauce

13,50

Servido con arroz cremoso y vegetales al jardín.

Served with rice and garden vegetables.

PASTA

Spaghetti al pesto/Pesto pasta

10,60

Salsa tradicional italiana, elaborada a base de albahaca, servida con camarón o pollo... O mixto!

Tradicional Italian sauce, prepared with an albahaca base, served with shrimp or chicken... Or both!

Fetuccine Alfredo

10,80

Salsa Alfredo con parmesano y trocitos de pollo.

Alfredo Sauce with parmesan and chicken.

Todos nuestros valores incluyen impuestos y servicio



Todos nuestros valores incluyen impuestos y servicio

SOPAS/SOUPS

Crema del huerto/Garden Soup

Nuestra tradicional crema de vegetales servida con crutones.

6,75

Traditional vegetable cream served with croutons.

Consomé de pollo/Chicken Soup

7,20

Hecha como en casa con papas y fideo.

Home made style with potatoes and noodles.

Sopa de camarón/Shrimp Soup

9,40

Simplemente deliciosa, con papas, fideo y camarón.

Simply delicious, with potatoes, noodles and shrimp.

La sopa de la abuelita (Sopa de queso)

Receta tradicional con papa, fideo, y mucho queso.

7,30

A traditional recipe with noodles and cheese.

DE NUESTRA TIERRA

Churrasco

13,85

Lomo fino jugoso, servido con papas fritas, arroz y huevo frito.

Juicy steak served with french fries, rice and a fried egg.

Chicharrón de pescado/Fish Crackling

Crujiente pedacitos de pescado, servido con ensalada fresca y patacones.

10,80

Fried fish bites, served with fresh salad and fried plantain.

Camarones Apanados/Breaded Shrimp

Acompañados con salsa golf, ensalada, arroz y patacones.

11,75

Breaded Shrimp with golf sauce, salad, rice and fried plantain.

Cazuela de Mariscos/Seafood Casserole

Platano majado con maní, surtido de mariscos y fumet de pescado. Acompañado conocolón.

10,80

Mashed Plantain with peanut mixed with seafood and fish.



MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo/Chicken nuggets **6,30**

Pechuguitas de pollo empanizadas,
servidas con papas fritas.

Salchipapa **5,80**

Combinación exquisita de
papas fritas y salchichas
picadas.

Pizza **6,40**

Irresistible de jamón y queso. (Incluye
bebida de 300 ml)

Postres

Copa de helado/Ice cream **4,00**

Postre del día **4,50**

Porción de frutas **3,75**

Bebidas calientes

Café Americano **1,20**

Expresso **1,70**

Capuchino **3,70**

Agua aromática/Hot tea **1,15**

Chocolate caliente/Hot chocolate **3,50**

BEBIDAS

Coca cola, Sprite, Coca light,
sabores varios. **2,50**

Agua sin gas **1,20**

Agua con gas **2,10**

Jugos naturales/Natural juice **2,70**

Té helado/Ice tea **1,60**

Pilsener, Pilsener light **2,60**

Club Verde **3,20**

Corona **4,00**

Botella de Vino tinto (de la casa) **18,00**

Botella de Vino blanco(de la casa) **17,00**

Todos nuestros valores incluyen
impuestos y servicio