

OLAOLA

COCINA DE MAR

# ESPECIALES



## TOSTADA DE SALMÓN

\$ 135

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

## TACOS DE CARNITAS DE ATÚN (3 piezas)

\$ 195

Carnitas de atún crujiente con pico de gallo y aguacate.



## CREMA DE ALMEJA EN PAN HOGAZA

\$ 175

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

## PULPO AL ROMERO

\$ 395

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





## MEDALLÓN DE ATÚN

\$ 255

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



## TRILOGÍA DE CEVICHE

\$ 230

Tostada de ceviche de atún aleta amarilla, tostada de ceviche de pescado marinado y tostada de ceviche de camarón. Una deliciosa combinación de 3 tostadas servidas en el mismo plato.

## ARROZ FRITO OLA OLA

\$ 245

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



## TOSTADA ENDIABLADA DE CAMARÓN

\$ 145

Camarón enchilado en una salsa cremosa de chipotle con habanero, montada sobre aguacate y pepino.

## ENTRADAS

### Gorditas de camarón (3 pzas.) \$ 168

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

### Aros de calamar \$ 190

Aros de calamar fritos, acompañados de salsa tártara.

### Brochetas de camarón (3 pzas.) \$ 205

Rellenas de queso crema y trocitos de tocino, acompañadas de salsa de la casa.

### Queso fundido de la casa \$ 210

A elegir camarón o pulpo al ajillo.

### Pescadillas (3 pzas.) \$ 172

Rellenas de pescado guisado a la mexicana.

### Camaronillas (3 pzas.) \$ 175

Rellenas de camarón guisado.

### Chimichangas (3 pzas.) \$ 195

Tortilla de harina frita rellena de marlin guisado, queso y servido con aguacate.

### Torito \$ 195

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

### Paté de marlin \$ 170

Delicioso paté hecho en casa con un toque de pimientos y chipotle aromatizado con hierbas finas, acompañado de crutones al ajo.

### Fish and chips \$ 190

Frituras de pescado acompañado de papas fritas.

### Palomitas de camarón \$ 195

Acompañadas con dip de habanero.

### Palomitas de pollo \$ 165

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.

### Tiradito de atún \$ 237

Bañado en salsa oriental, acompañado de pepino, aromatizado con hierbas finas.

## AGUACHILES

### Aguachile verde \$ 275

Camarón marinado con receta de la casa, acompañado de pepinos frescos, cebolla morada, aguacate y tomate cherri.

### Aguachile negro \$ 275

Camarón marinado en salsa de chiles tatemados, acompañado de cherris, pepinos frescos y cebolla morada.

### Aguachile Ola-ola \$ 275

Camarón marinado con receta de la casa, acompañado de pepinos frescos, cebolla morada, un toque de mango, habanero, aguacate, tomate cherri, papa paja y un toque de paprika.

## COCTELES

### Camarón Chico \$195 Grande \$ 255

Salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro.

### Mixto Chico \$220 Grande \$265

Pulpo y camarón, salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro

### Pulpo Chico \$ 235 Grande \$ 275

Salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de cilantro.

### Ola-ola Vuelve a la vida

Chico \$ 230 Grande \$ 280

Mezcla de camarón, pulpo, callo de hacha, ostión, salsa de la casa, pepino, cebolla, jitomate, aguacate y un toque de habanero.

### Coctel aguachile \$ 265

Camarón cocido con pepino, aguacate, ajonjolí y jitomate en cubos, bañado en salsa de guajillo.

## ARROZ ESPECIAL

### Arroz con mariscos \$ 245

Mezcla de camarón, pulpo, calamar mejillon y almeja chirla. Acompañado con dip de la casa.

### Arroz poblano \$ 245

Mezcla de calamar, surimi, camarón y pulpo, con crema de chile poblano, rajas y granos de elote amarillo, gratinado con un mix de quesos.

### Costa Rica-Rice \$ 245

Acompañado de plátano frito, frijol negro, pimientos y camarones al chipotle.

## SOPAS, CALDOS Y CREMAS

### Caldo de pescado (rojo o blanco) \$ 165

Caldo de pescado fresco con verduras.

### Caldo de camarón \$ 185

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

### Sopón de mariscos \$ 240

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

## ENSALADAS

### Camarón \$ 190

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

### César \$ 190

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

### Cangrejo \$ 190

Kakiage de pepino, zanahoria, tampico de la casa, servido en una cama de lechuga con queso crema, kanikama, aguacate y ajonjolí negro.

## TOSTADAS

### Camarón \$ 90

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

### Callo de hacha \$ 105

Mezcla de callo y pulpo marinado con jugo de la casa, pepino y cebolla morada.

### Pulpo enamorado \$ 95

Mezcla de pulpo, jitomate, pepino, cebolla morada, aguacate, aderezo de la casa y ajonjolí negro.

### Marlin \$ 95

Marlin, mezcla de cebolla morada, aguacate, salsa de la casa y ajonjolí negro.

### Atún Ola-ola \$ 105

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 \$ 105

Tostada de atún fresco, cebolla morada, pepino y aguacate.

### Ceviche de pescado \$ 96

Pescado blanco encurtido en limón y sal, pepino, aceitunas, cebolla morada y aguacate.

### Caprichosa \$ 125

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

### Tropical \$ 115

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

### Jamaiquina \$ 118

Filete de atún fresco, acomapñada de aguacate, jícama fresca, bañada salsa de jamaica y aderezo chipotle.



## CEVICHES ESPECIALES

### Ceviche verde \$ 225 🍴🍴🍴

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

### Ceviche de pescado blanco \$ 225 🍴

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

### Marlin \$ 225 🍴🍴

Mezcla de cebolla morada, pimientos, aceitunas, salsa de la casa, aguacate y un toque de cilantro.

### Ceviche de mango \$ 225 🍴

Ceviche de pescado blanco, camarón encurtido, mango, pepino, cebolla morada y salsa de la casa.

### Torre Ola-ola \$ 275 🍴

Ceviche de pescado blanco, camarón encurtido, pulpo, callo de almeja, pepino, cebolla morada, marinado con jugo de la casa, bañado en salsa de tamarindo y acompañado de aguacate.

### Torre de Atún Ola-Ola \$ 275 🍴🍴

Atún en cubos, tampico de la casa, aguacate en cubos, mango en cubos, salsa oriental y espagueti de pepino.

## PASTAS

### Carbonara \$ 245

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 \$ 245

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 \$ 245

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

## TACOS

### Marlin 1 pza. \$ 75 3 pzas. \$ 195

Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole y cebolla.

### Camarón o pulpo al ajillo

1 pza. \$ 80 3 pzas. \$ 200

Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole y cebolla.

### Gobernador 1 pza. \$ 85 3 pzas. \$ 210

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. \$ 85 3 pzas. \$ 210

Tortilla de harina, camarón rebozado, ralladura de papa, espinaca frita y salsa de chipotle.

### Taco Chile güero 1 pza. \$ 110 3 pzas. \$ 270

Chile güero relleno de camarón y queso, envuelto en tocino, montado sobre tortilla de harina y cama de frijol negro, bañado de aderezo chipotle.

### Taco California 1 pza. \$ 85 3 pzas. \$ 210

Tortilla de harina, camarón capeado, pico de gallo de mango con un toque de aderezo chipotle, acompañado de una salsa de tamarindo.

### Jaiba Suave (sujeto a disponibilidad) 1 pza. \$ 190

Jaiba empanizada, zanahoria encurtida, aguacate, frijol negro y aderezo de la casa.

### Camarón al grill 1 pza. \$ 85 3 pzas. \$ 210

Camarón acompañado de pimientos, montado en una tortilla hecha a mano de maíz, con frijol negro, aguacate y aderezo chipotle.

### Pescado al grill 1 pza. \$ 85 3 pzas. \$ 210

Pescado acompañado de pimientos, montado en una tortilla de maíz hecha a mano, con aguacate, cebolla morada y aderezo chipotle.

### Pollo al grill 3 pzas. \$ 210

Pollo adobado al grill acompañado de pimientos, montado en una tortilla hecha a mano de maíz, con guacamole y cebolla morada.

### Arrachera 3 pzas. \$ 220

Tortilla hecha a mano, acompañados de guacamole y cebolla.

### Salmón al pastor 3 pzas. \$ 220

Tortilla hecha a mano, salmón estilo pastor, cubos de piña y cebolla en escabeche.

Extra de queso por orden \$ 40  
Extra de queso por pieza \$ 15

## ENTRE PANES

### Hamburguesa de pulpo \$ 245

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 \$ 245

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 \$ 370

### Ostiones rasurados 1/2 docena \$ 175

## CLÁSICOS

### Camarones Ola-ola \$ 360

Camarones envueltos en tocino gratinados y machaca de marlin, acompañados con arroz y ensalada.

### Camarones \$ 345

A elegir: empanizados, a la diablo, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañados de arroz y ensalada fresca.

### Camarones momia (6 piezas) \$ 420

Camarones rellenos de queso crema envueltos en tocino, acompañados de arroz frito en salsa kushiague.

### Filete de pescado \$ 260

A elegir: empanizado, zarandeado, a la diablo, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañado de arroz blanco y ensalada fresca.

### Filete de tilapia empapelado \$ 280

Tilapia envuelto en aluminio con camarón, cebolla, zanahoria, chiles gueros, aceitunas, jitomate, alcaparras, apio, pimiento, vino blanco y mantequilla. Acompañado de arroz blanco.

### Pulpo a las brasas \$ 385

Acompañado de papas cambrey y verduras a la parrilla.

### Pulpo \$ 385

A elegir: a la diablo, al mojo de ajo, al ajillo. Acompañado de arroz y ensalada.

### Filete ola-ola \$ 395

Filete de pescado relleno de mariscos con una costra de queso, empanizado y acompañado de una salsa ola-ola. Acompañado de arroz blanco y ensalada fresca.

### Mojarra frita \$ 295

Acompañada de arroz y ensalada fresca.

### Salmón ola-ola \$ 345

Filete de salmón cocinado al grill, bañado de mole oaxaqueño, acompañado con arroz.

### Camarones al tequila \$ 365

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 diablo, acompañado de arroz y ensalada.

#### Guarniciones a elegir

Arroz blanco

Ensalada fresca

Papas a la francesa



## CORTES

### Rib-eye Ola-ola (300 grs.) \$ 525

Rib-eye a las brasas con 5 pz. de camarones al ajillo y verduras al vapor. Acompañado de una guarnición a elegir ( chiles toreados, cebollas cambray o guacamole ).

### Rib-eye (300 grs.) \$ 405

Rib-eye a las brasas acompañado de chiles toreados, cebolla cambray y guacamole. Acompañado de una guarnición a elegir ( arroz blanco, ensalada fresca o papas a la francesa ).

### Arrachera (250 grs.) \$ 345

Arrachera a las brasas, acompañado de chiles toreados, cebolla cambray y guacamole. Acompañado de una guarnición a elegir ( arroz blanco, ensalada fresca o papas a la francesa ).

## ÓRDENES

### Ensalada fresca \$ 60

Orden de 100 g

### Guacamole \$ 95

Orden de 100 g

### Papas a la francesa \$ 85

Orden de 150 g

### Puré de papa \$ 65

Orden de 150 g

### Arroz \$ 65

Orden de 150 g

### Cambio de tortilla de maíz a tortilla de harina \$ 10

## OLA-OLA PEQUES

### Mini filete \$ 115

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

### Deditos de pescado \$ 115

Deditos de pescado blanco empanizados, acompañados de ensalada fresca.

### Deditos de queso \$ 115

Deditos de queso empanizados, acompañados de ensalada fresca.

### Mini hamburguesa \$ 115

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 rompopé \$ 98

### Pay de plátano \$ 98

### Tarta de frutos \$ 98

### Pay de guayaba \$ 98

### Pastel de 3 leches \$ 98

### Pastel de chocolate \$ 98

# BEBIDAS

## RON

	Copa	Botella
Zacapa Ámbar	\$ 325	\$ 2600
Potosí Añejo	\$ 170	\$ 1150
<b>Matusalem Platino</b>	\$ 180	\$ 1250
Matusalem Gran Reserva	\$ 205	\$ 1500
<b>Matusalem Clásico</b>	\$ 180	\$ 1300
Malibu	\$ 170	\$ 1100
<b>Havana 7 Años</b>	\$ 190	\$ 1400
Flor de Caña 7 Años	\$ 190	\$ 1450
<b>Captain Morgan Spiced</b>	\$ 180	\$ 1150
<b>Bacardi Blanco</b>	\$ 170	\$ 1200
Appleton Estate Signature	\$ 180	\$ 1400

## WHISKY & BOURBON

<b>Bushmills Black Bush</b>	\$ 300	\$ 2100
<b>Buchanan's 12 Años</b>	\$ 310	\$ 2250
Buchanan's 18 Años	\$ 510	\$ 4400
* Buchanan's Master	\$ 320	\$ 2550
Etiqueta Verde	\$ 430	\$ 4250
<b>Etiqueta Negra</b>	\$ 330	\$ 2450
<b>Etiqueta Roja</b>	\$ 195	\$ 1450
Glenfiddich 12 Años	\$ 280	\$ 2250
<b>Jack Daniel's</b>	\$ 210	\$ 1550
Jack Daniel's Honey	\$ 210	\$ 1650
Macallan 12 Años	\$ 435	\$ 3500
Old Parr	\$ 260	\$ 1850
Wild Turkey Rye	\$ 200	\$ 1550

## BRANDY

Terry Centenario	\$ 195	\$ 1350
Torres X	\$ 200	\$ 1550
Torres XX	\$ 335	\$ 2250

## GIN

<b>Boodles London Dry Gin</b>	\$ 230	\$ 1550
<b>Boodles Mulberry</b>	\$ 250	\$ 1650
* <b>Beefeater</b>	\$ 230	\$ 1600
* Bombay	\$ 230	\$ 1650
Bulldog	\$ 240	\$ 1600
Hendricks	\$ 270	\$ 2150
<b>Tanqueray London</b>	\$ 240	\$ 1650
Tanqueray Sevilla	\$ 240	\$ 1650

## Tequila

	Copa	Botella
Jose Cuervo Tradicional	\$ 195	\$ 1350
<b>Jose Cuervo Tradicional Plata</b>	\$ 195	\$ 1300
<b>Jose Cuervo Tradicional Cristalino</b>	\$ 260	\$ 2100
<b>Jose Cuervo Especial</b>	\$ 170	\$ 1200
Maestro Dobel Diamante	\$ 255	\$ 2250
Maestro Tequilero Blanco	\$ 230	\$ 2000
Maestro Tequilero Reposado	\$ 255	\$ 2250
Maestro Tequilero Añejo	\$ 280	\$ 2550
Maestro Tequilero Humito	\$ 235	\$ 2100
<b>Centenario Azul</b>	\$ 170	\$ 1200
<b>Centenario Plata</b>	\$ 180	\$ 1295
<b>Centenario Reposado</b>	\$ 195	\$ 1600
Centenario Añejo	\$ 235	\$ 2100
1800 Añejo	\$ 240	\$ 1750
1800 Blanco	\$ 215	\$ 1550
1800 Reposado	\$ 215	\$ 1550
1800 Cristalino	\$ 260	\$ 2200
Reserva de la Familia Extra Añejo	\$ 550	\$ 4850
Reserva de la Familia Reposado	\$ 410	\$ 3650
Reserva de Familia Platino	\$ 345	\$ 2250
7 Leguas Blanco	\$ 210	\$ 1750
Herradura Reposado	\$ 220	\$ 1750
Don Julio 70	\$ 345	\$ 2450
Don Julio Añejo	\$ 270	\$ 2150
Don Julio Blanco	\$ 225	\$ 1750
Don Julio Reposado	\$ 250	\$ 1850
Don Julio Reposado Claro	\$ 250	\$ 1950

## MEZCAL

400 Conejos Joven Espadín	\$ 210	\$ 1550
400 Conejos Reposado	\$ 235	\$ 1850
400 Conejos Tobala	\$ 250	\$ 2100
Creyente Joven	\$ 240	\$ 1950
Creyente Tobala	\$ 360	\$ 2750
<b>Mezcal Calambre</b>	\$ 200	\$ 1450
Bruxo No. 2 Pechuga	\$ 235	\$ 1850
Unión Joven	\$ 225	\$ 1750
Júrame (salmiana)	\$ 235	

## VODKA

<b>Stolichnaya</b>	\$ 210	\$ 1500
Absolut Azul	\$ 185	\$ 1450
Absolut Mandrin	\$ 185	\$ 1450
Absolut Raspberri	\$ 185	\$ 1450
Grey Goose	\$ 265	\$ 2100
<b>Smirnoff</b>	\$ 180	\$ 1250
Smirnoff X1 Tamarindo	\$ 190	\$ 1400

## 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

<b>Carajillo</b> <i>Licor 43 y espresso.</i>	\$ 185
<b>Alfonso XIII</b> <i>Licor de café y leche evaporada.</i>	\$ 185
<b>Clericot</b> <i>Vino tinto, refresco de manzana, agua mineral, frutos rojos y jarabe natural.</i>	\$ 185
<b>Piña colada</b> <i>Ron, crema de coco, leche evaporada, jugo de piña.</i>	\$ 145
<b>Luces de la Habana</b> <i>Ron de coco, licor de melón, refresco de limón, jugo de piña.</i>	\$ 145
<b>Sex on the beach</b> <i>Vodka Stolichnaya, licor de durazno, jugo de naranja, jugo de piña y granadina.</i>	\$ 145
<b>Bull</b> <i>Limonada, Ron Añejo y cerveza oscura.</i>	\$ 145
<b>Negroni</b> <i>Gin, Cinzano Rosso y Campari.</i>	\$ 150
<b>Mojito clásico</b> <i>Ron Matusalem, azúcar, agua mineral, limón y hierba buena.</i>	\$ 145
<b>Mojito de sabores</b> <i>Frutos rojos, mango y fresa.</i>	\$ 145
<b>Margarita clásica</b> <i>Tequila Tradicional Plata, Controy, jugo de limón, jarabe natural.</i>	\$ 145
<b>Margarita de sabores</b> <i>Frutos rojos, mango y fresa.</i>	\$ 150
<b>Aperol Spritz</b> <i>Vino blanco y Soda.</i>	\$ 160

## COCTELERÍA CON MEZCAL

<b>Mezcalina</b> <i>Controy, jarabe natural (fresa, mango, tamarindo, frutos rojos, zarzamora o limón).</i>	\$ 150
<b>El charro</b> <i>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.</i>	\$ 150
<b>Barro negro</b> <i>Mezcal, licor de café, licor de cacao y leche evaporada.</i>	\$ 150

## COCTELERÍA TIKI

<b>Ola-ola</b> <i>Ron Appleton Estate, amaretto, jugo de limón, jarabe natural, agua mineral y jugo de arándano.</i>	\$ 160
<b>Tsunami</b> <i>Ron Havana 7, Vodka, jugo de piña, jugo de manzana, agua mineral, jarabe natural.</i>	\$ 160
<b>Aloha</b> <i>Ron de coco, jugo de piña, Curacao Azul, amaretto, licor de melón y Ginger Ale.</i>	\$ 160
<b>Mai Tai</b> <i>Ron Matusalem, Curacao, zumo de limón, jugo de naranja.</i>	\$ 160
<b>Brasa</b> <i>Ron Matusalem, flameado, Aperol, Campari, jugo de manzana.</i>	\$ 160
<b>Huracán</b> <i>Ron Havana 7, jugo de limón, jugo de naranja, granadina, Curacao Azul.</i>	\$ 160

## MARTINIS

<b>Alexander</b> <i>Brandy, cacao, leche evaporada y nuez moscada.</i>	\$ 150
<b>Cosmopolitan</b> <i>Vodka, Controy, jugo de limón, jarabe natural, jugo de arándano.</i>	\$ 150
<b>Martini</b> <i>Seco, Sucio, Dulce, Extra seco, Gibson.</i>	\$ 150
<b>Manhattan</b> <i>Bourbon, Cinzano Rosso, Cinzano Bianco, Angostura y piel de naranja.</i>	\$ 150

## SHOTS

<b>Brasanta</b> <i>HpnotiQ y vino tinto.</i>	\$ 145
<b>Abc</b> <i>Amaretto, Baileys y Cognac.</i>	\$ 145
<b>Sticky finger</b> <i>Licor 43 y Bourbon.</i>	\$ 145
<b>Bala de plata</b> <i>Baileys y Vodka.</i>	\$ 145
<b>Bala de oro</b> <i>Licor 43 y Baileys.</i>	\$ 145
<b>Cuarto piso</b> <i>Amaretto, Baileys, Jägermeister y vodka.</i>	\$ 145
<b>Redoxon</b>	\$ 145
<b>Jarra de Baby mango</b>	\$ 650

## CHAMPAGNE

Moet Imperial

Copa Botella

\$ 2500

## CERVEZA

Cerveza OlaOla

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

\$ 95

GRUPO MODELO

Corona

\$ 55

Corona light

\$ 55

Corona cero

\$ 55

Modelo especial

\$ 65

Negra modelo

\$ 65

Pacífico

\$ 55

Victoria

\$ 55

Michelob ultra

\$ 75

Stella artois

\$ 75

TARROS

Tarro chelada

\$ 20

Tarro michelada

\$ 25

Tarro clamato

\$ 30

ARTESANAL

Hombre pájaro

\$ 95

La makanuda

\$ 95

Hércules Temporada

\$ 95

CERVECERIA CUAUHTEMOC

Bohemia clásica

\$ 65

Bohemia cristal

\$ 65

Bohemia oscura

\$ 65

Carta Blanca

\$ 55

Heineken

\$ 65

Heineken 0

\$ 55

Indio

\$ 55

Tecate roja

\$ 55

Tecate light

\$ 55

XX Ámbar

\$ 55

XX Laguer

\$ 55

## 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

Copa Botella

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 Magoni

\$ 180 \$ 760

## ENERGÉTICOS

Boost

\$ 70

Red Bull

\$ 85

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refresco

Coca Cola, Coca Ligth, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Agua Mineral, Manzana, Toronja, Agua Quina.

\$ 50

Piñada

\$ 70

Naranja

Vaso \$ 45 Jarra \$ 160

Limonada

Vaso \$ 45 Jarra \$ 160

Lola - Agua de sabor

\$ 65

Agua Natural

\$ 40

Topo Chico

\$ 60

Agua de Lourdes

\$ 55

Perrier

\$ 65

Café Americano

\$ 48

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](http://www.alcoholinformate.org.mx)



**OLAOLA**  
COCINA DE MAR



NUESTRO CHEF TRAE PARA TI LAS ESPECIALIDADES DE TODAS LAS REGIONES DE NUESTRA RICA COCINA DEL MAR,  
CÓCTELES, CEVICHES, PESCADOS A LAS BRASAS, MARISCOS FRÍOS Y CALIENTES Y MUCHO MÁS

*¡Tenemos un platillo especial para tu paladar!*



FB - OLAOLA.QRO IG - OLAOLA.QRO W - OLA-OLA.MX