

Oaxacalifornia

MAR · MAIZ · MEZCAL

COMIDA

DESAYUNO

LUNES A SÁBADO
8:00am a 12:30pm

DOMINGO

10:00am a 12:30pm

COMIDA

LUNES A SÁBADO
1:00pm a 9:00pm

DOMINGO

1:00pm a 6:00pm



DEL CARRITO

| | |
|---|-------|
| Ostiones de cultivo naturales (6 pzas) | \$345 |
| Coctel de camarón y pulpo estilo Acapulco; tomate, cebolla morada, cilantro y aguacate | \$299 |
| Ceviche Maracuyá; pesca del día, tomate, cebolla, cilantro, piña, rábano y chile de agua | \$275 |
| Ceviche Limeño; leche de tigre, ají amarillo, elote, camote y cancha | \$275 |
| Ceviche de atún; piña asada, cebolla morada, pepino, chintextle, salsa ponzu | \$305 |
| Aguachile rojo de callo de hacha y camarón: pepino, cebolla, cacahuete y aguacate | \$295 |
| Aguachile Sinaloa de mariscos: pesca del día, camarón, callo, cebolla morada, pepino y aguacate | \$310 |

CALDOS

| | |
|--|-------|
| Caldo de piedra; preparado en mesa, camarón, pulpo, pesca del día, almeja, ajo, tomate y cebolla | \$320 |
| Ramen Oaxacalifornia; Pork belly, pulpo, camarón, huevo duro, cebollín y alga nori | \$335 |
| Caldo de camarón costeño (10 pzas): camarón para pelar, chiles costeños, tomate, cebolla y epazote | \$295 |

TOSTADA DE AGUACHILE
NEGRO CAMARÓN Y ATÚN
ALETA AZUL



M A R Y M A I Z

Tostada de mariscos; ceviche blanco, camarón y pulpo, aguacate, curtido de cebolla y mayonesa \$239

Tostada embarazada; pescado, camarón, pulpo, ceviche blanco, salsa habanera, cacahuete tostado y aguacate \$239

Tostada de aguachile negro de camarón y atún aleta azul; mayonesa de chile de agua y aguacate \$239

Tacos de pescado al pastor (3 pzas); aguacate, pico de gallo con piña y cilantro criollo \$230

Tacos de camarón estilo gobernador (3 pzas); quesillo, aguacate, curtido de cebolla morada \$230

Tacos baja de camarón o pescado (2 pzas); pico de gallo, curtido de cebolla col morada, crema y mayonesa de pasilla \$230

Tacos planchados de camarón con mantequilla de chapulín (2 pzas); cebolla curtida, costra de quesillo, mayonesa de chile de agua y col morada \$230

R I G A T O N I
D E M A R I S C O S



DEL MAR

Pulpo al sartén (180g); ajo, chile de árbol, papas al romero y arroz cremoso de hongos \$395

Filete de pescado (180g); en mantequilla de ajo rostizado, aceite de chiles, puré de papa y ejotes salteados con tocino \$365

Camarones gigantes (250g) con mantequilla de chapulín; puré de papa y verduras a la parrilla \$399

Arroz al wok mar y tierra; arrachera, pollo, camarón, pulpo, almeja, mejillón, curtido de cebolla y chile manzano \$305

Fettuccine de camarón; salsa pomodoro, albahaca y queso parmesano \$305

Fideos chinos de camarón, pimiento morrón, jengibre, chile de árbol, cacahuete, soya y apio \$305

Rigatoni de mariscos; panceta ahumada, crema, albahaca, tomate cherry y vino blanco \$345

A R R A C H E R A



D E L A P A R R I L L A

| | |
|--|-------|
| Picaña (350g) con mantequilla de tuétano | \$590 |
| Rib eye (350g) | \$560 |
| Arrachera (300g) | \$405 |
| Pechuga de pollo (300g) | \$345 |
| 2 guarniciones a elegir: | |
| Puré de papa (150g) | |
| Ensalada del huerto | |
| Verduras a la parrilla | |
| Papas bravas | |
| Arroz cremoso | |
| Fettuccine al gusto | |
| Orden extra | \$ 79 |

¡ B U E N P R O V E C H O !