

CEVICHE

Ceviche Vallarta

Picadillo de dorado curado en jugo de limón
Servido sobre tostadas tradicionales de maíz

Ceviche Dreams

Camarones y calamares marinados con agua de coco y limón
Servido sobre aceite de oliva, cilantro, cebolla y tomate

*Aguachile Tradicional

Laminas de callo de hacha y camarones curados en limón y chile

Cóctel de Camarón

Camarones en salsa coctelera con cebolla, cilantro y aguacate

ESPECIAL DEL CHEF

Campechana de Camarón y Pulpo

Tradicional sopa de camarones y pulpo
Servida en su jugo con pico de gallo y aguacate

ENSALADAS

Ensalada Cesar

Trozos de lechuga, queso parmesano
Servido con pechuga de pollo a la parilla y su aderezo Cesar

Ensalada Oceana

Mezcla de lechuga orgánica, tomate, pimiento, zanahoria, jícama, betabel
Servido con un aderezo cremoso de chipotle y aceite de ajonjolí

Ensalada del Chef

Lechugas variadas servidas con jamón, tocino y queso
Acompañado de huevo duro y de su cremosa espéical

SNACKS CALIENTES

Empanadas de jaiba

Empanadas de maíz fritas rellenas de jaiba
Acompañadas de aderezo de chipotle

Burrito de camarón

Tortilla de harina, camarones, lechuga romana y rebanada de tomate
Servido con aderezo cremoso de chipotle

Burrito de Marlin

Pescado marlin guisado envuelto en tortilla de harina,
con aderezo de jalapeño

Hamburguesa Dreams

Tradicional hamburguesa de res con queso cheddar, champiñones y tocino

Burrito de Arrachera

Arrachera asada y servida con queso gratinado, pimiento morrón
Envueltos en una tortilla de harina

Hamburguesa de Camarón

Hamburguesa de camarón acompañada de papas a la francesa

DISFRUTE DE NUESTRA PARRILLA

Fajitas de Pollo Ranchera

Pechuga de pollo al estilo ranchero, salteada con pimiento morrón, cebolla
Servidas con tortillas, guacamoles y cebollitas rostizadas

Pescado Frito

Acompañado de lechuga y tomates frescos con salsa de Tachogobi

Brocheta Mixta

Brochetas mixtas de res, pollo y camarones
Servidas sobre una cama de arroz y vegetales de la selección del Chef

Filete de Dorado al Mojo de Ajo

Filete de pescado a la parilla servido con vegetales, arroz y mantequilla de ajo

Tablita de Tacos del Pescador

Tempura, Pastor y Natural servido con salsa Mexicana y guacamole

Pescado Frito Al estilo Ingles

Filete de mero frito servido con papas a la francesa

Ensalada de repollo y salsa tártara

POSTRES

Pastel de queso Dreams

Pastel de queso servido con nuez tostada y crema Inglesa

Pastel de Kahlua y Cocoa

Servido con mermelada de fresa

Duos de Mousse

Duo de chocolate blanco y oscuro acompañado de un coulis de frutas rojas

Copa Tropical

Frutas Tropicales con helado de coco

Helados

Pregunte por nuestro especial diario

CEVICHE

Vallarta Ceviche

Shredded mahi-mahi with fresh lemon juice, onion, carrot, tomato and coriander
Served with deep fried corn tortillas

Dreams Ceviche

Shrimp and calamari marinated with coconut water and lemon
Served with olive oil, coriander, onion and tomato

*Traditional Aguachile

Scallop and shrimp slices marinated with lemon juice and Serrano chile

Shrimp Cocktail

Shrimp in cocktail sauce with onion, coriander and avocado

CHEF'S SPECIAL

Shrimp and Octopus Campechana

Traditional shrimp and octopus soup served in its own juice
Pico de gallo sauce and avocado mousse

SALADS

Caesar salad

Romaine lettuce, Parmesan cheese, Caesar dressing
and grilled chicken breast slices

Oceana salad

Fresh mixed greens, tomato, bell pepper, carrot, jícama and beet
served with a creamy chipotle dressing and sesame oil

Chef's salad

Mixed greens served with ham, bacon, cheese tomato
and boiled egg served with mustard dressing

HOT SNACKS

Crab Patty

Fried corn melt patties stuffed with crab
Served with chipotle dressing

Shrimp Burrito

Flour tortilla filled with shrimp, romaine lettuce and tomato
served with a creamy Chile chipotle dressing

Marlin Burrito

Stewed Marlin fish wrapped in a flour tortilla
with jalapeño dressing

Dreams Burger

Beef burger served with cheddar cheese, mushrooms and bacon

Skirt Steak Burrito

Flour tortilla filled with skirt steak strips
bell pepper and cheese au gratin

Shrimp Burger

Shrimp burger served with French fries

ENJOY OUR GRILLED SNACKS

Chicken Fajitas "Ranchero" Style

Salted with bell pepper and onions
served with flour tortillas and guacamole

Fried Fish

Served with fresh lettuce and tomatoes with Tachogobi sauce

Mixed Kebab (Beef, Chicken & Shrimp)

Served with rice and seasonal vegetables

Mahi - Mahi

Grilled and served with rice, vegetables and garlic butter

The Fisherman's Tacos

With tempura, Pastor style, and grilled fish
served with Mexican sauce and avocado

English Pub Style Fish & Chips

Deep fried grouper fish fillet served with fries,
cole slaw and tartar sauce

DESSERTS

Dreams Cheesecake

Served with roasted walnuts and English cream

Kahlua & Cocoa cake

Served with strawberry jelly

Chocolate Mousse Duet

White and dark chocolate served with red fruits coulis

Tropical Cup

Seasonal fruits served with coconut ice cream

Ice Cream

Ask for our daily special



Oceana

Seafood Restaurant

Starters

Garlic Baby Shrimp Boston Salad

Boston lettuce mixed in a homemade creamy garlic dressing served with baby shrimp

Oceana Signature Salad

Fresh arugula tossed with diced mango, strawberry, red onions and blue cheese with hazelnut oil

Imperial Shrimp Spring Roll

Spring roll filled with avocado and shrimp served with a sweet and sour mango sauce

Green Salad and Grilled Cheese

Combination of Brie and Emmental Cheese over Brioche bread accompanied by a fresh green salad from our orchard served with a tangerine vinaigrette and lime

Soups

New England Clam Chowder

Sautéed clams in a creamy soup with a white wine touch

Cream of Broccoli & Cheddar Cheese

The delicate flavor of tender broccoli blended with special spices and cheddar cheese served with freshly baked croutons

Main courses

Mahi Mahi fillet Wrapped in Pepper Leaf

Pacific Mahi Mahi wrapped in pepper leaf accompanied by fresh asparagus served with a sauce of almonds

Sesame-Crusted Tuna with Eel Sauce

Tuna fillet covered in sesame served with eel sauce and cherry tomatoes

Chicken & Shrimp Combo Delight

Tender white chicken breast filled with provolone cheese and shrimp served with a red bell pepper sauce

Meat & Seafood Lovers

Beef tenderloin, accompanied by shrimp served with garlic butter and Beaujolais red wine sauce

Duo of Salmon and Prawn in Fine Herbs

Cray fish and salmon fillet served in a creole sauce mixed with a reduction of white wine and butter

Healthy Choice by Our Spa Manager:

Cannelloni filled with spinach, fresh vegetables and ricotta cheese served with a tomato and basil sauce

Jack Daniel's Shrimp

Fried almond-crusted shrimp served with Jack Daniel's sauce on a bed of mashed banana

Desserts

Plum Delight

Plums Bavarois with blueberries served with a passion fruit sauce
Accompanied by cream cheese and wild berry ice cream

Chocolate Dreams

Sweet chocolate and banana pie served over a sauce of sweet coconut milk and dusting of spices
Accompanied by a coconut ice cream.

Irish Style Custard

Coffee custard perfumed with Irish Whisky served with caramel and fresh fruits

Chef's "Crème Brulée"

"Crème Brulée" of pistachios decorated with sweet drops of chocolate over caramelized fruits

Exotic Style Mousse

Mango and coconut mousse served with a citrus sauce

Traditional Apple Pie

Traditional homemade apple pie and pears "Au Breton" style served with caramelized almonds and vanilla ice cream

Do not hesitate to ask our waiters for more information regarding Gluten Free or Vegetarian meals

Gluten Free



Vegetarian

Entradas

Ensalada Boston de Camarones al ajo

Lechuga Boston mezclada con camarones y un aderezo cremoso al ajo

Rollo Primavera Imperial

Rollo primavera relleno de aguacate y camarones
Servido con una salsa agrídulce de mango

Ensalada Oceana

Arugula fresca acompañada de cubos de mangos
Fresas, cebolla morada y queso azul
Perfumado de un aceite de avellana

Ensalada Verde con Queso a la Parilla

Combinación de queso Brie y Emmental sobre un pan Brioche
Acompañado de una ensalada verde de nuestro huerto
Servido con una vinagreta de mandarina y limón

Sopas

La mejor crema de almeja

Desde nueva Inglaterra en una base cremosa de vino blanco y almeja

Crema de brocoli con queso cheddar

El sabor suave del brócoli mezclado con especias
Queso Cheddar
Servido con "croutons" fresco

Platos fuertes

Filete de dorado envuelto en hoja santa

Dorado del pacífico envuelto en hoja santa acompañado de espárragos frescos
Servido con una salsa de almendras

Atún en costra de Ajonjolí y Salsa de Anguila

Filete de atún forrado en ajonjolí
Servido con salsa de anguila y jitomate cherry

Combo Delicia de Pollo y Camarones

Tierna pechuga de pollo rellena de queso Provolone
Acompañado de camarones
Servido con una salsa de pimiento morrón rojo

Para los amantes de la carne y mariscos

Filete de res y camarones gigantes
Servidos con mantequilla de ajo y salsa de vino de Beaujolais

Dúo de Salmón con Langostino en Hierbas Finas

Langostino y filete de Salmón servidos en una salsa criolla mezclado con una reducción de vino blanco y mantequilla

Selección Saludable de Nuestro Gerente de Spa

Cannelloni rellenos de verduras, espinaca y queso Ricota
Servido con una salsa de tomate y albahaca.

Camarones Jack Daniel's

Camarones empanizados con almendra
Servidos con una salsa de Jack Daniel sobre una cama de puré de plátano.

Postres



Delicia de Ciruela

Bavarois de ciruelas y mora azul
Servido con una salsa de fruta de la pasión
Acompañado de un helado de queso y zarzamora

Sueños de Chocolate

Dulce pastel de chocolate y plátano
Servido sobre una salsa de leche dulce de coco y chispas picantes
Acompañado helado de coco.



Natilla de Café al Estilo Irlandés

Panacota de café perfumada al Whisky Irlandés
Servida con caramelo y frutos frescos



Especialidad del Chef "Crème Brulée"

"Crème Brulée" de pistaches
Decorado con suaves lágrimas de chocolate
Sobre frutas caramelizadas



Mousse al Estilo Exótico

Mousse de mango y coco
Servido con una salsa de cítricos

Tarta de Manzana Tradición

Tarta de manzana y pera "Au Bretón" con almendras caramelizadas
Servida con un helado de vainilla.

No dude en preguntar a nuestros meseros
Por nuestros platillos libres de Gluten y Vegetarianos

Libre de gluten 



Vegetariano