

BIENVENIDOS

Stanley's

Oyster Bar & Grill

ENTRADAS PARA COMPARTIR

Ostiones de placer "Ohuira" \$300

Mariscada fresca "New Bern" (3 personas)

Camarón ahogado, pulpo y camarón cocido. Con nuestra tradicional salsa marisquera. **\$690**

Mariscada caliente "Hays" (3 personas)

Camarón empanizado, filete empanizado, camarón capeado y chicharrón de pescado. Con ensalada verde, arroz y guacamole. **\$695**

LO FRESCO

Aguachile "Varadero"

Camarón ahogado con salsa de mango y habanero **\$290**

Aguachile "4 Chiles"

Camarones ahogados en una salsa a base de cuatro explosivos chiles. **\$290**

Coctel Stanley's especial

Camarón crudo, pulpo, ostión, kermato y el toque especial de la casa. **\$290**

Tiradito de atún "Ohuira Bay"

Láminas de atún camapañado de pepino, cebolla morada y chile serrano **\$290**

Coctel de camarón y pulpo "Rubencito"

Camarón cocido, pulpo, tomate, cebolla, pepino, cilantro, jugo de limón y un toque de caldo de camarón. **\$290**

Coctel de camarón bahía "Patricio"

Camarón cocido, tomate, cebolla, pepino, cilantro, jugo de limón y un toque de caldo de camarón. **\$280**

Ceviche de camarón "Santa María"

Camarón, tomate, cebolla, pepino y nuestro toque Stanley's. **\$280**

Campechana "Owen"

Camarón cocido, camarón crudo, pulpo, ostiones y un toque de caldo de camarón. **\$290**

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa de mariscos "Topo Viejo"

Tradicional sopa de pescado, pulpo y camarón. **\$280**

Ensalada "Cesar" (camarón o pollo)

Con tradicional aderezo Cesar, queso parmesano y crutones. **\$280**

CARNES Y PASTAS

Arrachera "Sonora"

Arrachera a la parrilla, acompañada de nopal, chile relleno de queso y papa. **\$320**

Fetuccini al chipotle con camarón "Liparoli"

Deliciosa pasta clásica servida con camarón o pollo y queso parmesano. **\$270**

PARA LOS PEQUES

Kid's burger

Acompañada con papas a la francesa. **\$210**

Tenders de pollo

Trozos de pechuga empanizada con papas a la francesa. **\$180**

Spaguetti a la "Bolognesa" \$180

TACOS, TOSTADAS Y MÁS...

Tacos "Gobernador" (3 piezas)

Exquisito guiso de camarones con chile verde y queso chihuahua. Acompañado de guacamole. **\$280**

Tacos baja "La Paz" (3 piezas)

Tacos de pescado o camarón capeado, en tortillas de maíz, acompañado de col morada y guacamole. **\$280**

Tostada "Ohuira" (1 piezas)

Nuestra deliciosa combinación de callo de lobina, camarón y pulpo. **\$160**

Tostada cachoreada Stanley's (1 piezas)

Spicy mayo, camarón crudo, camarón cocido, atún y pulpo, bañado con salsa coctelera de la casa y aguacate. **\$170**

Tostada al gusto "Don Ernesto" (1 piezas)

Tostada a elección: ceviche de camarón o pescado. **\$160**

CAMARONES

Camarones rellenos "Jipón"

Nuestros originales, rellenos con queso, arroz y tocino. Acompañados de puré de papa y verduras al vapor. **\$300**

Camarones hawaianos con piña "Bichana"

Camarones empanizados al coco, con guarnición de piña y salsa tropical agridulce. **\$300**

Camarones "Roca"

Camarones tempura, con una salsa cremosa picosita. **\$300**

PESCADOS

Chicharrones de pescado "Stanley's"

Chicharrones de pescado acompañados de arroz y vegetales. **\$290**

Pargo relleno "Don Rubén"

Pargo entero relleno de camarón, queso y pulpo. **\$390**

ESPECIALIDADES

Pulpo a la parrilla "Cecilita"

Pulpo a la parrilla flameado en mesa, cocinado con nuestra salsa zarandeada. Acompañado de pimientos, cebolla blanca y champiñones salteados. **\$510**

Salmón a las finas hierbas "Tays"

Filete de salmón sellado al grill, con un delicado sazón de finas hierbas. **\$300**

Chicharrón de pulpo "Topolobampo"

Chicharrón de pulpo acompañado de guacamole y salsa bandera. **\$320**

Atún al grill "Farallón"

Medallón sellado, laqueado en una costra de pimienta dulce y bañado en salsa agridulce de arándanos, sobre una cama de puré de papa. **\$290**

Chicharrón de atún "Don Leonardo"

Cubos de atún, salsa de chiles, guacamole, acompañado de tortillas de maíz. **\$290**

EL MOMENTO DULCE

Flan casero \$150

Pay de queso o fresa \$150

¡BUEN PROVECHO!

BEBIDAS

CEVEZAS (MEDIAS)

- Pacífico** \$65 - CUBETA(10) \$630
Corona \$65 - CUBETA(10) \$630
Modelo especial \$75 - CUBETA(10) \$720
Negra modelo \$75 - CUBETA(10) \$720
Michelob ultra \$75 - CUBETA(10) \$720
- Michelada** \$120
Vaso michelado +\$45
Vaso chelado +\$35

CAFÉ

- Americano** \$55
Espresso \$55
Capuccino \$95

COCTELERÍA

- Aperol stritz**
Bebida elaborada con PROSECO (vino espumoso italiano), aperol y jugo de naranja. **\$150**
- Stanley's mojito**
Versión sutil del original desde Cuba. **\$150**
- Frozen mango margarita**
Bebida frape a base de tequila y mango natural. **\$150**
- Miami vice**
Suave y deliciosa combinación de piña colada con daiquiri de fresa. **\$150**
- Citrus citrus**
Bebida refrescante a base de vodka y cítricos, con toques de excentricidad. **\$150**
- Ohuira drink**
Signature drink a base de Vodka, ron oscuro, blue curacao, jugo de piña, jugo de naranja y jugo de cereza. **\$160**
- Cosmopolitan**
El cóctel más elegante. Vodka, cointreau, jugo de lima y jugo de arándanos. **\$150**
- Piña colada**
Ron, jugo de piña y crema de coco. **\$150**
- Fresa colada**
Ron, fresas y crema de coco. **\$150**
- Gin tonic frutos rojos**
Ginebra, agua tónica, frutos rojos y hielo. **\$170**
- Margarita**
Tequila, limón y licor de naranja. **\$150**
- Mezcalita** \$150
- Clericot**
Vino tinto, cítricos y fruta. **\$150**
- Carajillo**
Licor 43 y café expresso. **\$170**

BEBIDAS

- Coca cola** \$45
Coca cola light \$45
Coca cola zero \$45
Fanta de fresa \$45
Sidral mundet \$45
Limonada mineral \$55
Limonada natural \$50
Agua de jamaica \$50
Agua embotellada \$35
Agua mineral (peñaíel) \$45
Copa de vino de la casa \$140

TEQUILA

- Don julio reposado** \$185 - Botella \$1,900
Don julio 70 \$200 - Botella \$2,600
Siete leguas blanco \$160 - Botella \$1,800
José cuervo tradicional \$150 - Botella \$1,600
Maestro tequilero \$195 - Botella \$2,200

WHISKY

- Buchanans 12** \$200 - Botella \$2,300
JW black label \$200 - Botella \$2,400
JW red label \$140 - Botella \$1,300
Macallan 12 años \$290 - Botella \$3,500

RON

- Bacardi bco 3/4** \$130 - Botella \$1,100
Matusalem \$190 - Botella \$1,400

VODKA

- Grey goose** \$145 - Botella \$1,850
Stolichnaya \$130 - Botella \$1,350

MEZCAL

- 400 conejos joven** \$190 - Botella \$1,900

DIGESTIVOS

- Baileys** \$150
Licor 43 \$150