Menú

el Origen

Ocean Club

DAYPASS

$700 POR PERSONA

($500 REEMBOLSABLES EN CONSUMO)

MENORES DE 14 AÑOS: $400

($200 REEMBOLSABLES EN CONSUMO)

MENORES DE 2 AÑOS NO PAGAN DAYPASS

EL-ORIGEN.COM

Si requiere factura favor de solicitarla en recepción.

WIFI
Red: El Origen
Contraseña:
tropicalparadise

El Origen Villas & SPA
+52 954 151 8743

MEZCAL

DE LA CASA	TRAGO	BOTELLA
1.5 oz		
Espadín	$120	$1,500
Tobalá	$120	$1,500
Arroqueño	$150	$1,800
San Martín	$120	$1,500

HUÉSPED	TRAGO	BOTELLA
1.5 oz		
Espadín	$140	$1,900
Espadín Añejo	$140	$1,900
Tobalá	$200	$2,400
Tepeztate	$200	$2,400
Mexicano	$200	$2,400

COLORES	TRAGO	BOTELLA
1.5 oz		
Espadín	$180	$2,000
Cuishe	$220	$2,850
Coyote	$220	$2,850
Tobalá	$220	$2,850

MIXOLOGÍA MEZCAL

(Todos preparados con Espadín de la casa)

La Pasionaria (Mezcal, pulpa de maracuyá, jugo de piña y endulzante) **$150**

Margarita Oaxaqueña (Mezcal, licor de naranja, limón y endulzante) **$150**

Red Mezcal (Mezcal, mix de frutos rojos, jugo de arándano y endulzante) **$150**

Enmangada (Mezcal, pulpa de mango y endulzante) **$150**

Jamaica Tonic (Mezcal, infusión de jamaica y agua tónica) **$150**

Tropical Albahaca (Mezcal, jugo de piña, albahaca y endulzante) **$160**

Mezcal Sunrise (Mezcal, jugo de naranja, granadina) **$160**

Kahuahua (Mezcal, kombucha, hierbabuena, limón y cardamomo) **$190**

Mezcal Mule (Mezcal, gingerbeer, hierbabuena, limón y endulzante) **$190**

Pepini (Mezcal, pepino macerado, mix de frutos rojos, licor de naranja, limón, endulzante, jugo de naranja y de arándano) **$200**

Aguacato (Mezcal, licor 43, aguacate y jugo de piña) **$210**

DEGUSTACIONES

Incluye 1 onza por mezcal, chapulines, sal de gusano y naranjas para acompañar.

De la Casa — $400

- Espadín
- Tobalá
- Arroqueño
- San Martín

Huésped — $550

- Tobalá
- Espadín añejo
- Mexicano
- Tepeztate

Colores — $700

- Tobalá
- Cuishe
- Coyote
- Espadín

Propinas no incluidas

MIXOLOGÍA

RON

Caribe (Ron blanco, limón, granadina, coco y piña) **$150**
Mojito (Ron blanco, limón, hierbabuena, agua mineral y endulzante) **$150**
Mojito de Sabor (Maracuyá/ Mango/ Naranja/ Frutos Rojos/ Piña) **$180**
Piña Colada ❄ (Ron blanco, jugo de piña, crema de coco y leche evaporada) **$150**
Daikiri ❄ (Ron blanco, licor de naranja, limón y endulzante) **$160**
Daikiri Sabor (Maracuyá/ Mango/ Naranja/ Frutos Rojos/ Piña) **$170**
Dark and Stormy (Ron añejo, gingerbeer, limón y angostura) **$170**
Old cuban (Ron añejo, jugo de limón, endulzante y vino espumoso) **$170**
Bull (Ron blanco, licor de naranja, endulzante, limón, naranja y cerveza) **$180**

GINEBRA

Negroni (Armónico, vermouth dulce y campari) **$180**
Gin and It (Armónico, vermouth dulce y angostura) **$180**
YariBabi (Armónico, aperol, jugo de toronja y vino espumoso) **$190**
Kiki Tiki (Armónico, pepino, mix de frutos rojos, limón, licor de naranja y endulzante) **$190**
Mar & Gin (Condesa Palo Santo, maracuyá, piña y endulzante) **$200**
Red Gin (Condesa Xoconostle, mix de frutos rojos y jugo de arándano) **$200**

OTROS

Copijcha (Vino tinto, vermouth dulce, jugo de naranja, garnituras de naranja y endulzante) **$160**
Poseídon (Ron, ginebra, curacao, limón, refresco de limón y endulzante) **$170**
Mimosa (Vino espumoso y jugo de naranja) **$170**
Perla Negra (Jaggermister y boost) **$180**
Coco Loco (Licor de su elección, [Vodka/ Tequila/ Ron/ Mezcal/ Ginebra] dentro del coco) **$180**
Aperol Spritz (Aperol, vino espumoso y garnitura de naranja) **$210**
Jarra de Clericot (Vino tinto, mix de frutos tropicales, jarabe natural, limón y refresco de manzana) **$650**

WHISKEY

Old fashioned (Whiskey, Angostura, agua mineral y azúcar) **$180**
Boulevardier (Whiskey, vermouth dulce y campari) **$180**
Whiskey Sour (Whiskey, clara de huevo, limón y endulzante) **$180**
Reina Chabela (Whiskey, leche evaporada, licor de café y canela) **$210**

VODKA

Empinada (Vodka, pepino, limón, agua mineral y endulzante) **$150**
Sangria (Vodka, limón, vino tinto y endulzante) **$150**
Fresada ❄ (Vodka, mix de frutos rojos, crema de coco y leche evaporada) **$160**
Bloody Caesar (Vodka, clamato, limón, apio, pimienta, salsa inglesa y tabasco) **$160**
Baby Mango ❄ (Vodka de tamarindo, pulpa de mango y licor de naranja) **$170**
Green Mamba (Vodka, pepino vino espumoso y limón) **$180**
Moscow Mule (Vodka, gingerbeer, limón, hierbabuena y endulzante) **$190**

TEQUILA

Margarita (Tequila, limón, licor de naranja y endulzante) **$150**
Margarita Sabor (Maracuyá/ Mango/ Naranja/ Frutos Rojos/ Piña) **$170**
Puerto Breeze (Tequila, hierbabuena, jugo de piña y de arándano) **$160**
Tequila Sunrise (Tequila, granadina y jugo de naranja) **$160**
Spicy Margarita (Tequila, Ancho reyes, limón, jugo de naranja, habanero y endulzante) **$180**

SHOTS

Mahui (Vodka, crema de coco y licor de curacao) **$90**
Néctar Zapoteco (Mezcal, limón y miel) **$130**
Mezcafé (Café con mezcal) **$140**
Astronauta (Shot de vodka Greygoose acompañado de limones con café y azúcar) **$200**

PREGUNTA POR EL CÓCTEL DE TEMPORADA

CARAJILLOS

Tradicional **$180**
(Licor 43 y café expreso)

Oaxaqueño **$180**
(Mezcal, licor 43 y café expreso)

Mazapán **$190**
(Licor 43, mazapán, leche evaporada y café expreso)

Avellana **$210**
(Frangelico, licor 43, crema de avellana, avellana y café expreso)

❄ *FROZEN*

Propinas no incluidas

TRAGOS

-SOLO MEZCLADORES BÁSICOS

TEQUILA

Tradicional	$140	$1,700
Maestro Dobel Diamante	$250	$3,000
Don Julio 70	$260	$3,200

WHISKEY

Etiqueta Roja	$150	$1,700
Etiqueta Negra	$260	$3,200
Jack Daniel's	$200	$2,200
Buchannan's 12	$260	$3,200

VODKA

Smirnoff Tamarindo	$140	$1,500
Absolut azul	$140	$1,500
Greygoose	$190	$2,500

RON

Bacardi blanco	$130	$1,500
Captain Morgan	$130	$1,500
Malibú	$130	$1,500
Flor de caña	$150	$1,800
Zacapa 23	$300	$3,500

GINEBRA

Armónico	$150	$1,600
Beefeater	$160	$1,700
Condesa Palo Santo	$180	$2,300
Condesa Xoconostle	$180	$2,300

LICORES

Anís Chinchón	$100
Vermouth dulce	$120
Jaggermister	$150
Baileys	$150
Frangelico	$160

VINOS & CHAMPAGNE

Finca las Moras Blanco/ Tinto	$140	$650
M cúbica Tinto (Blend Guanajuato, Mx.)	-	$750
Torre de Tierra		
-Blanco (Semillón,Guanajuato, Mx.)	-	$1000
-Rosado (Cabernet Franc ,Guanajuato, Mx.)	-	$1,000
3V Casa Madero (Tempranillo, Cabernet, Sauvignon)	-	$1,800
Cinzano espumoso	$150	$700
Moët & Chandon Impérial Brut	-	$3,200

DESCORCHE $600
(INCLUYE HIELOS, 5 REFRESCOS O UNA JARRA DE AGUA DE SABOR)

CERVEZAS

Cerveza artesanal $130

Caleta-Beach Day IPA
Costera-Blonde Ale
Bahía-Sunny Lager
Colimita- Lager
Cayaco-Tropical Lager
Piedra lisa- Session IPA

Comercial $90

Carta Blanca
Bohemias
Victoria
Corona

Bases

Vaso chelado (Limón y sal) **$20**
Vaso michelado (Limón y salsas negras) **$20**
Clamato para cerveza (Clamato, limón y salsas negras) **$60**

Bebidas sin alcohol

Agua embotellada $45
Limonada/ naranjada (Mineral o natural) **$60**
Suero (Agua mineral con limón y sal) **$60**
Clamato natural o con salsas **$80**
Bebida energética $80
Electrolit $80
Kombucha (sabores de temporada) **$90**
Coco frío $100
Gingerbeer $100

Té frío o caliente $50
Café expreso $60
Café americano $70
Café capuchino $80
Piñada (Piña colada sin alcohol) **$90**
Smoothies (Mango, maracuyá, limón, naranja o cereza) **$90**
Agua Mineral Perrier $110

AGUA DE SABOR

Mango, limón, maracuyá, piña, frutos rojos, naranja o pepino con limón

$60 $150

JUGO NATURAL

Naranja
Toronja

$70

REFRESCOS

Agua mineral
Agua Quina
Manzanita
Sprite
Coca Cola
Coca Cola zero
Squirt

$50

Propinas no incluidas

ENTRADAS

Guacamole natural/pico de gallo $140
Extra chapulines $55

Aguachile Verde$210
Camarón curtido en salsa de la casa con cebolla, pepino, aguacate y notas de maracuyá.

Ceviche $210
Pesca del día curtida en salsa ponzoú con cilantro, cebolla morada y aguacate.

Camarones del patrón (10 piezas para pelar)$250
Hervidos a las finas hierbas acompañados de alioli, limón y sal de mar.

Tostada Pesca del día (2 piezas) $160
Marinada en salsas ponzoú con cebolla, cilantro, aderezo mayo-chipotle y salsa de aguacate.

Tostada de Pulpo (1 pieza) $240
Marinado con salsas ponzu y chimichurri, mezclado con tomate, cebolla y cilantro sobre guacamole de la casa y coronada con chips de camote.

Pescadillas (3 piezas) $180
Tortilla frita rellena de pescado guisado al estilo de la costa del pacífico.

SNACKS

Bastoncitos Origen $110
Bastones de jícama, pepino y zanahoria acompañados de alioli.

Plato de Frutas $120
Selección de frutas de temporada acompañadas con miel y granola.

Papas Gajo $140
Rebosadas en lemon-pepper, paprika y sal, aderezadas con mayo-chipotle y salsa de aguacate con cilantro.
Extra de queso cheddar $25

Kesuages (4 piezas) $170
Queso mozarella empanizado acompañado de salsa agridulce.

Nachos Oaxaqueños $180
Bañados en queso cheddar, chili con carne, jalapeños y salsa de aguacate con cilantro.

Fish Pops $200
Palomitas de pescado empanizadas, acompañadas de guacamole y salsa agridulce.

MENÚ INFANTIL

Nuggets de pollo (6 piezas) $130
(Acompañados con papas gajo naturales)

MiniBurger $130
Hamburguesa 100% de res con queso estilo americano, jitomate y lechuga. Acompañada con papas gajo naturales

HotDog $110
Cubierto con queso cheddar y acompañado de papas gajo naturales

POSTRES

Rico ricos de la tía Chabe $100
Plátanos al tempura dulce. Acompañados con aderezo de café y caramelo.

Brownie de chocolate $90
Espolvoreado con azúcar glass.
¿Lo quieres con helado?

Carlota de limón
$90

Helados Palma Negra $90
Vainilla
Pistache
ChocoVegano

Flan de la abuela
$90

VEGGIE PICANTE

Propinas no incluidas

PLATOS FUERTES

Bowl Origen — **$190**
Espinaca, lechuga, quinoa, coliflor pochada, pera, fresa y aguacate, acompañado del aderezo de temporada.
Extra pollo **$50** Extra pescado **$70** Extra camarón **$80**

Fish and Chips al estilo Origen — **$300**
Filete de Mahi mahi a la plancha con rub de lemon-pepper sobre un espejo de crema de coliflor y aceite verde. Acompañado con papa fileteada frita.

Mixiote de Pescado — **$260**
Pesca del día bañada en la tradicional salsa de chiles y axiote. Acompañada de una torre de arroz blanco con verduras.

Ocean Burger — **$250**
Hamburguesa de filete de pescado sellado con rub de la casa, alioli, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada, queso gouda y guacamole. Acompañado de papas gajo.

Portorigen Burger — **$250**
Hamburguesa de pan de plátano rellena de portobello con espinacas, flores de jamaica, cebolla caramelizada y queso mozzarella. Acompañada con chips de camote.

Tropical Burger — **$250**
Hamburguesa 100% carne de res con el toque de la casa, costra de quesillo, jitomate deshidratado, cebolla caramelizada, flores de jamaica, jalapeño crispy, aderezos honey-mustard y mayo-chipotle. Acompañada de papas gajo.

Pechuga a la plancha — **$200**
Pechuga de pollo sazonada, acompañada con ensalada de la casa y honey-mustard.

Queso Fresco a la plancha — **$180**
Queso fresco prensado con epazote y un toque de hoja santa, servido con huitlacoche, champiñones y flor de calabaza salteados, acompañado con tortillas de maíz.

Doggo Tropical — **$180**
Hot dog jumbo con tocino, champiñones mezclados con quesillo, jitomate deshidratado, flores de jamaica, cebolla caramelizada y aderezo de aguacate con cilantro. Acompañado con papas gajo.

Tentáculos de pulpo — **$340**
Tentáculos de pulpo al ajillo sobre una cama de risotto en tinta de calamar con champiñones.

Rib eye Origen — **$450**
Corte (300gr) con sal y pimienta, sobre una cama de puré de papa y acompañado con champiñones salteados y zanahoria blanqueada decorada con salsa de aguacate.

Salmón al ajonjolí — **$320**
Filete a la plancha sobre un espejo de crema de coliflor con aceite de ajo negro y acompañado con mil hojas de papa frita sazonada con finas hierbas.

TACOS (2 piezas)

Pescado al tempura **$210**
Camarón al tempura **$210**
Mezcla veggie (Flor de calabaza, huitlacoche y champiñones) **$160**

Servidos en tortilla de harina a las finas hierbas con costra de quesillo, pepino, col teriyaki, aderezo de aguacate con cilantro y mayo-chipotle

Pulpo $280

Servidos en tortilla de harina con finas hierbas con queso mozzarella y pulpo salteado con adobo de chipotle y un toque de vino tinto, servido con cebolla morada, cilantro y chips de camote.

VEGGIE PICANTE

Propinas no incluidas