

BAR & GRILL

# OSCAR'S



BREAKFAST - LUNCH - DINNER

*Lunch*  

---

*Comida*







## APPETIZERS/ENTRADAS



FRESH GUACAMOLE SERVED WITH MEXICAN SAUCE AND TORTILLA CHIPS.  
*Guacamole Fresco Servido con Salsa Mexicana y Totopos.*

**\$68.00**

LARGE ORDER OF NACHOS AU GRATIN WITH MEXICAN SAUCE.  
*Orden Grande de Nachos Gratinados con Salsa Mexicana.*

**\$68.00**

FLOUR TORTILLA QUEZADILLA FILLED WITH SHRIMP SAUTEED  
WITH AJILLO PEPPER.  
*Quesadilla de Tortilla de Harina Rellena de Camarón  
Salteado al Ajillo.*

**\$82.00**

FRESH SHRIMP COCKTAIL SERVED WITH LETTUCE AND HOUSE SAUCE.  
*Cocktail de Camaron Servido con Lechuga y Salsa de la Casa*

**\$95.00**

AVOCADO FILLED WITH SHRIMP WITH COCKTAIL SAUCE SERVED OVER  
FRESH LETTUCE.  
*Aguacate Relleno de Cocktail de Camarón Servido Sobre  
Lechuga Fresca.*

**\$105.00**

CHIHUAHUA CHEESE FONDUE WITH FRESH WILD MUSHROOMS SLICES SERVED  
WITH FLOUR TORTILLA.  
*Queso Fundido con Rebanadas de Hongos Salvajes Frescos Servido con  
Tortilla de Harina.*

**\$78.00**

FRESH SEAFOOD SHELL COMBINATION AU GRATIN SERVED WITH  
HOLLANDAISE SAUCE.  
*Combinación de Mariscos Frescos Servidos en una Concha Gratinada  
Servida con Salsa Holandesa*

**\$115.00**

PACIFIC MUSSELS PLATE SAUTEED IN GARLIC AU CHAMPAGNE.  
*Plato de Mejillones del Pacifico Salteados con Ajo al Champagne.*

**\$115.00**

## SOUPS/SOPAS



RANCHERO CREAM  
SAUTEED CORN, POTATO AND POBLANO PEPPER ASSORTED  
WITH GOAT CHEESE AND SQUASH BLOSSOMS.  
*Crema Ranchera.*  
*Crema de Papa con Elote, Chile Poblano, con Buñuelos de Flor  
de Calabaza y Queso de Cabra.*

**\$59.00**

TORTILLA SOUP  
FRESH TOMATO SAUCE ASSORTED WITH EPAZOTE FINE HERB SERVED  
WITH CORN TORTILLA JULIENNED, TOASTED PASILLA PEPPER, SOUR CREAM  
HOUSE CHEESE AND AVOCADO  
*Sopa de Tortilla.*  
*La Tradicional Sopa con Tiras de Tortilla Fritas en Caldillo de  
Jitomate y Epazote Acompañada con Queso,  
Crema, Aguacate, Cebolla  
y Chile Pasilla.*

**\$59.00**

TRADITIONAL LOBSTER BISQUET AU BRANDY  
*Bisquet de Langosta al Brandy*

**\$69.00**



**\$68.00**

LARGE ORDER OF NACHOS AU GRATIN WITH MEXICAN SAUCE.  
*Orden Grande de Nachos Gratinados con Salsa Mexicana.*

**\$68.00**

FLOUR TORTILLA QUEZADILLA FILLED WITH SHRIMP SAUTEED  
WITH AJILLO PEPPER.  
*Quesadilla de Tortilla de Harina Rellena de Camarón  
Salteado al Ajillo.*

**\$82.00**

FRESH SHRIMP COCKTAIL SERVED WITH LETTUCE AND HOUSE SAUCE.  
*Cocktail de Camaron Servido con Lechuga y Salsa de la Casa*

**\$95.00**

AVOCADO FILLED WITH SHRIMP WITH COCKTAIL SAUCE SERVED OVER  
FRESH LETTUCE.  
*Aguacate Relleno de Cocktail de Camarón Servido Sobre  
Lechuga Fresca.*

**\$105.00**

CHIHUAHUA CHEESE FONDUE WITH FRESH WILD MUSHROOMS SLICES SERVED  
WITH FLOUR TORTILLA.  
*Queso Fundido con Rebanadas de Hongos Salvajes Frescos Servido con  
Tortilla de Harina.*

**\$78.00**

FRESH SEAFOOD SHELL COMBINATION AU GRATIN SERVED WITH  
HOLLANDAISE SAUCE.  
*Combinación de Mariscos Frescos Servidos en una Concha Gratinada  
Servida con Salsa Holandesa*

**\$115.00**

PACIFIC MUSSELS PLATE SAUTEED IN GARLIC AU CHAMPAGNE.  
*Plato de Mejillones del Pacifico Salteados con Ajo al Champagne.*

**\$115.00**

## SOUPS/SOPAS



RANCHERO CREAM  
SAUTEED CORN, POTATO AND POBLANO PEPPER ASSORTED  
WITH GOAT CHEESE AND SQUASH BLOSSOMS.  
*Crema Ranchera.*  
*Crema de Papa con Elote, Chile Poblano, con Buñuelos de Flor  
de Calabaza y Queso de Cabra.*

**\$59.00**

TORTILLA SOUP  
FRESH TOMATO SAUCE ASSORTED WITH EPAZOTE FINE HERB SERVED  
WITH CORN TORTILLA JULIENNED, TOASTED PASILLA PEPPER, SOUR CREAM  
HOUSE CHEESE AND AVOCADO  
*Sopa de Tortilla.*  
*La Tradicional Sopa con Tiras de Tortilla Fritas en Caldillo de  
Jitomate y Epazote Acompañada con Queso,  
Crema, Aguacate, Cebolla  
y Chile Pasilla.*

**\$59.00**

TRADITIONAL LOBSTER BISQUET AU BRANDY  
*Bisquet de Langosta al Brandy*

**\$69.00**

CLAM AND VEGETABLE SOUP  
*Sopa de Crema de Almeja.*

**\$69.00**



## SALADS/ENSALADAS

### CLASSIC CAESAR SALAD

WITH ROMAINE LETTUCE, ANCHOVIES AND PARMESAN CHEESE WITH CROUTON.

*Ensalada Caesar*

*Lechuga Larga con Aderezo Caesar, Crotones, Anchoas y Queso Parmesano.*

**\$79.00**

### ITALIAN CAPRESE SALAD

WITH FRESH TOMATO AND MOZZARELA CHEESE SLICES  
SERVED WITH BASIL VINAGRETTE.

*Ensalada Caprese.*

*Frescas Rebanadas de Jitomate y Queso Mozzarella.  
Aderezada con Vinagreta y Albahaca y Balsámico.*

**\$69.00**

### HOUSE OSCARS SALAD

ASSORTED GREEN LETTUCE AND WATERCRESS WITH YELLOW AND  
RED PEPPERS, PURPLE ONION, TOMATO, GRILLED EGG PLANT WITH  
SERVED IN A CROUNCHY FLOUR TORTILLA SHELL  
WITH YOUR FAVORITED DRESSING.

*Ensalada Oscar's*

*Lechugas Mixtas, Anchoas, Berenjena Asada, Pimiento Rojo,  
Cebolla Morada, Jitomate, Aceituna Negra y Cebollines  
Servidas Sobre un Buñuelo de Harina con Aderezo al Gusto.*

**\$79.00**

### FRESH SEA FOOD SALAD

ASSORTED GREEN LETTUCE WITH SAUTEED SHRIMP, CALAMARE, TUNA FISH,  
MUSSELS AND SCALLOPS SERVED WITH TAMARIND  
AND COUMIN VINAGRETTE.

*Ensalada de Mariscos.*

*Lechugas Mixtas con Camarón, Calamar, Callo de Hacha  
y Mejillones Salteados a la Vinagreta Tibia de Tamarindo  
al Comino.*

**\$118.00**

### PLAIN GREEN MIXED SALAD

ASSORTED GREEN LETTUCE, WATERCRESS, GREEN PEPPERS, CUCUMBER,  
BROCCOLI AVOCADO AND GRILLED ZUCCHINI SERVED WITH HOUSE VINAGRETTE.

*Ensalada Verde Mixta*

*Variedad de Lechugas Mixtas con Berros, Espinacas, Morrón Verde,  
Pepino, Brócoli, Calabazita a la Parrilla y Aguacate en  
Vinagreta Especial de la Casa*

**\$69.00**

## OSCAR'S BURGER HITS AND FABULOS SANDWICHES

GRILLED ROAST BEEF BURGER WITH MELTED CHEESE.

*Hamburguesa Roast Beef a la Parrilla Con Queso*

**\$115.00**

GRILLED BEEF BURGER WITH MELTED CHEESE.

*Hamburguesa de Carne de Res A la Parrilla con Queso*

**\$98.00**

GRILLED CHICKEN BREAST WITH FINE HERBS BURGER.

*Hamburguesa de Pechuga de Pollo Asada a la Parrilla  
Con Hierbas Finas.*

**\$98.00**

GRILLED SHRIMP SANDWICH.

*Emparedado de Camarón a la Parrilla.*

**\$115.00**

GRILLED VEGETARIAN SANDWICH.

*Emparedado Vegetariano a la Parrilla.*

**\$85.00**

GRILLED SALMON SANDWICH.

*Emparedado de Salmón a la Parrilla.*

**\$98.00**



*Ensalada Caesar*  
*Lechuga Larga con Aderezo Caesar, Crotones, Anchoas y Queso Parmesano.*

**\$79.00**

ITALIAN CAPRESE SALAD  
WITH FRESH TOMATO AND MOZZARELA CHEESE SLICES  
SERVED WITH BASIL VINAGRETTE.

*Ensalada Caprese.*  
*Frescas Rebanadas de Jitomate y Queso Mozzarella,*  
*Aderezada con Vinagreta y Albahaca y Balsámico.*

**\$69.00**

HOUSE OSCARS SALAD  
ASSORTED GREEN LETTUCE AND WATERCRESS WITH YELLOW AND  
RED PEPPERS, PURPLE ONION, TOMATO, GRILLED EGG PLANT WITH  
SERVED IN A CROUNCHY FLOUR TORTILLA SHELL  
WITH YOUR FAVORITED DRESSING.

*Ensalada Oscar's*  
*Lechugas Mixtas, Anchoas, Berenjena Asada, Pimiento Rojo,*  
*Cebolla Morada, Jitomate, Aceituna Negra y Cebollines*  
*Servidas Sobre un Buñuelo de Harina con Aderezo al Gusto.*

**\$79.00**

FRESH SEA FOOD SALAD  
ASSORTED GREEN LETTUCE WITH SAUTEED SHRIMP, CALAMARE, TUNA FISH,  
MUSSELS AND SCALLOPS SERVED WITH TAMARIND  
AND COUMIN VINAGRETTE.

*Ensalada de Mariscos.*  
*Lechugas Mixtas con Camarón, Calamar, Callo de Hacha*  
*y Mejillones Salteados a la Vinagreta Tibia de Tamarindo*  
*al Comino.*

**\$118.00**

PLAIN GREEN MIXED SALAD  
ASSORTED GREEN LETTUCE, WATERCRESS, GREEN PEPPERS, CUCUMBER,  
BROCCOLI AVOCADO AND GRILLED ZUCCHINI SERVED WITH HOUSE VINAGRETTE.

*Ensalada Verde Mixta*  
*Variedad de Lechugas Mixtas con Berros, Espinacas, Morrón Verde,*  
*Pepino, Brócoli, Calabazita a la Parrilla y Aguacate en*  
*Vinagreta Especial de la Casa*

**\$69.00**

## OSCAR'S BURGER HITS AND FABULOS SANDWICHES



GRILLED ROAST BEEF BURGER WITH MELTED CHEESE.  
*Hamburguesa Roast Beef a la Parrilla Con Queso*

**\$115.00**

GRILLED BEEF BURGER WITH MELTED CHEESE.  
*Hamburguesa de Carne de Res A la Parrilla con Queso*

**\$98.00**

GRILLED CHICKEN BREAST WITH FINE HERBS BURGER.  
*Hamburguesa de Pechuga de Pollo Asada a la Parrilla*  
*Con Hierbas Finas.*

**\$98.00**

GRILLED SHRIMP SANDWICH.  
*Emparedado de Camarón a la Parrilla.*

**\$115.00**

GRILLED VEGETARIAN SANDWICH.  
*Emparedado Vegetariano a la Parrilla.*

**\$85.00**

GRILLED SALMON SANDWICH.  
*Emparedado de Salmón a la Parrilla.*

**\$98.00**

ALL OF OUR BURGERS AND SANDWICHES ARE COOKED MEDIUM WELL AND WE SERVED THEM  
WITH FRESH LETTUCE, TOMATO, ONION, AND FRENCH FRIES. JALAPEÑO PEPPER, PICKLES,  
MUSTARD, MAYONNAISE AND KETCHUP ARE INCLUDED.  
*Todas Nuestras Hamburguesas estan Cocinadas al Termino Medio y Servidas con*  
*Lechuga, Jitomate, Cebolla y Papas Fritas. El Chile Jalpeño, Mostaza, Mayonesa*  
*y Ketchup estan Incluidas.*



## MEXICAN SPECIALITIES/ ESPECIALIDADES MEXICANAS

GRILLED CHICKEN ENCHILADAS.  
SOFT CORN TORTILLA FILLED WITH CHICKEN BREAST TOPPED WITH RED SAUCE  
AU GRATIN SERVED WITH RICE AND GUACAMOLE.

*Enchiladas de Pollo a la Parrilla.*

*Tortilla de Maiz Rellenas de Pechuga de Pollo Bañadas con  
Salsa Roja, Gratinadas, Servidas con Arroz y Guacamole.*

**\$115.00**

GRILLED FAJITA COMBINATION.  
BEEF, CHICKEN BREAST, SHRIMP SAUTEED WITH PEPPERS, ONION, TOMATO AND  
GARLIC SERVED WITH RICE, GUACAMOLE AND MEXICAN SAUCE.

*Combinación de Fajitas a la Parrilla.*

*Carne, Pechuga de Pollo, Camarón a la Diabla, Cebolla, Jitomate  
y ajo, Servido con Arroz, Guacamole y Salsa Mexicana.*

**\$160.00**

FIESTA COMBINATION PLATE.  
TENDER BEEF, POBLANO PEPPER FILLED WITH CHEESE, CHICKEN TACOS,  
CHEESE ENCHILADA, SERVED WITH REFRIED BEANS, FRESH GUACAMOLE  
AND MEXICAN SAUCE.

*Platillo Combinación Fiesta.*

*Tender Beef, Chile Poblano Relleno de Queso, Tacos de Pollo,  
Enchiladas con Queso, Servido con Frijoles Refritos,  
Guacamole Fresco y Salsa Mexicana.*

**\$160.00**

FLOUR TORTILLA BURRITA.  
YOUR CHOICE OF SHRIMP, BEEF, OR CHICKEN BURRITA SAUCED WITH PEPPERS,  
ONION, GARLIC, SERVED WITH FRESH GUACAMOLE AND MEXICAN SAUCE.

*Burrita de Harina.*

*A Eleccion Preparada con Camarón, Carne o Pollo Salteados en Chile,  
Cebolla, Ajo, Servidos con Guacamole Fresco y Salsa Mexicana.*

**\$115.00**

## VEGETARIAN PLATES/ PLATILLOS VEGETARIANOS

AL DENTE LINGUINI PASTA  
SERVED WITH BASIL PESTO WITH SAUTEED SCALLOPS  
IN GARLIC AND OLIVE OIL

*Pasta Linguini.*

*Cocinada con Pesto de Albahaca y Acompañada de Callo de Hacha,  
Sellados a la Plancha, con Salsa de Azafrán*

**\$129.00**

VEGETABLE CREPES PLATE  
CREPES WITH SAUTEED CORN, POBLANO PEPPERS, SQUASH BLOSSOMS  
FILLING AND CHIHUAHUA CHEESE SERVED WITH A FRESH AVOCADO SAUCE.

*Crepa Vegetariana.*

*Rellena de Flor de Calabaza, Elote, Rajas de Chile Poblano y Queso  
Chihuahua con Salsa Verde de Aguacate*



**\$115.00**

**GRILLED FAJITA COMBINATION.**

BEEF, CHICKEN BREAST, SHRIMP SAUTEED WITH PEPPERS, ONION, TOMATO AND GARLIC SERVED WITH RICE, GUACAMOLE AND MEXICAN SAUCE.

*Combinación de Fajitas a la Parrilla.*

*Carne, Pechuga de Pollo, Camarón a la Diabla, Cebolla, Jitomate y ajo. Servido con Arroz, Guacamole y Salsa Mexicana.*

**\$160.00**

**FIESTA COMBINATION PLATE.**

TENDER BEEF, POBLANO PEPPER FILLED WITH CHEESE, CHICKEN TACOS, CHEESE ENCHILADA, SERVED WITH REFRIED BEANS, FRESH GUACAMOLE AND MEXICAN SAUCE.

*Platillo Combinación Fiesta.*

*Tender Beef, Chile Poblano Relleno de Queso, Tacos de Pollo, Enchiladas con Queso. Servido con Frijoles Refritos, Guacamole Fresco y Salsa Mexicana.*

**\$160.00**

**FLOUR TORTILLA BURRITA.**

YOUR CHOICE OF SHRIMP, BEEF, OR CHICKEN BURRITA SAUTEED WITH PEPPERS, ONION, GARLIC, SERVED WITH FRESH GUACAMOLE AND MEXICAN SAUCE.

*Burrita de Harina.*

*A Eleccion Preparada con Camarón, Carne o Pollo Salteados en Chile, Cebolla, Ajo, Servidos con Guacamole Fresco y Salsa Mexicana.*

**\$115.00**

**VEGETARIAN PLATES/  
PLATILLOS VEGETARIANOS**



**AL DENTE LINGUINI PASTA**

SERVED WITH BASIL PESTO WITH SAUTEED SCALLOPS  
IN GARLIC AND OLIVE OIL

*Pasta Linguini.*

*Cocinada con Pesto de Albahaca y Acompañada de Callo de Hacha, Sellados a la Plancha, con Salsa de Azafrán*

**\$129.00**

**VEGETABLE CREPES PLATE**

CREPES WITH SAUTEED CORN, POBLANO PEPPERS, SQUASH BLOSSOMS FILLING AND CHIHUAHUA CHEESE SERVED WITH A FRESH AVOCADO SAUCE.

*Crepa Vegetariana.*

*Rellena de Flor de Calabaza, Elote, Rajas de Chile Poblano y Queso Chihuahua con Salsa Verde de Aguacate*

**\$129.00**



## MEAT & POULTRY AND SEAFOOD/ CARNES, AVES Y MARISCOS



ROASTED FILLET MIGNON  
WITH DUCK FOIE GRASS PORTO BELLO  
MUSHROOM IN DEMI-GLACE SAUCE.

*Filete Mignon.*

*Rostizado con Foie Gras de Pato, Setas, Salsa Demi-Glacé  
al Sabor Balsámico.*

**\$179.00**

FROM OSCAR'S GRILL  
GRILLED SELECTED RIB EYE, NEW YORK OR T-BONE WITH  
SPARRAGOUS AND PROVENCALE TOMATOES WITH SPECIAL HOUSE POTATO  
*De la Parrilla de Oscar.*

*Cortes Seleccionados a la Parrilla, Rib Eye, T-Bone y New York, Servidos  
con Papa Rellena a las Tres Texturas, Verduras, Salsa Demi-Glacé  
al Balsámico*

**\$205.00**

GRILLED CHICKEN BREAST  
SERVED WITH POTATOS IN THREE TEXTURES AND  
GINGER SAUTEED GARDEN VEGETABLES

*Pechuga de Pollo a la Parrilla.*

*Servida en Salsa Primavera con Papas Tres Texturas y  
Vegetales al Jengibre.*

**\$169.00**

BREADED CHICKEN BREAST  
WITH SPANISH JAM AND WILD MUSHROOMS FILLING WITH CAMEMBERT  
CHEESE AND CHIPOTLE PEPPER SAUCE.

*Pechuga de Pollo.*

*Empanizada y Rellena de Jamon Serrano y Champiñones, con Pasta  
y Salsa de Queso Camembert al Chipotle*

**\$169.00**

MAHI- MAHI FISH FILLET  
BAKED IN BASIL AND PARMESAN CHEESE PUFF PASTRY WITH IN WINE BUTTER  
GARDEN VEGETABLES AND SAFFRON RICE.

*Filete de Pescado Blanco.*

*Cocinado al Horno en Costra de Albahaca y Queso Parmesano,  
con Mantequilla de Mejillones al Vino Blanco o al Gusto*

**\$169.00**

PACIFIC JUMBO SHRIMP  
SAUTEED WITH GARLIC AND OLIVE OIL IN  
DRY PEPPER RED SAUCE, SPARRAGOUS, SAFFRON RICE WITH ALIOLI CROUTONS.

*Camarones Gigantes.*

*Cocinados con Aceite de Oliva, Ajo y Chile de Árbol, Servidos  
con Arroz Paella, Espárragos y Crotones de Alioli.*

**\$210.00**

BANDERAS BAY LOBSTER ROASTED WITH GARLIC AND FINE HERBS  
SERVED WITH GARDEN VEGETABLES AND POTATOE THREE TEXTURES.

*Langosta Rostizada.*

*Rostizada con Ajo o a las Finas Hierbas, Servida con Verduras, Jitomate  
Provençal y Papa a las Tres Texturas.*









ISLA RIO CUALE LOCAL #1, PUERTO VALLARTA, JAL. MEXICO

[www.restaurantoscars.com](http://www.restaurantoscars.com)

RESERVATIONS  
TEL. (322) 223 0789