



OAJILLO

RESTAURANTE / COCKTAIL BAR / VERMUTERÍA
CARCAMANES #17 GUANAJUATO, GTO.



ENTRADAS
APERITIVOS
COMIDAS
CENAS • TAPAS
IBEROTACOS
POSTRES



COCINA
ESPAÑA
MÉXICO



Tabla de jamón serrano,
embutidos, queso y aceitunas

LOS MÁS CLÁSICOS

ENTRADAS

APERITIVOS

LATAS Y

CONSERVAS



Patatas Bravas



Croquetas de queso de cabra



Calamares Rebozados Fritos

PATATAS BRAVAS

Con salsa brava y alioli

\$100

PATATAS BRAVAS CON JAMÓN SERRANO

Con salsa brava y alioli

\$150

PATATAS BRAVAS CON QUESO AZUL Y JAMÓN SERRANO

\$170

PATATAS PIZZA

Con salsa pomodoro, queso gratinado y óregano
+jamón o champiñones o tocino +40

\$125

PATATAS CHEESY BACON

Con dos quesos y tocino

\$170

PATATAS BRAVAS RIOJANAS

Con chorizo y pimientos del padrón

\$160

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO

\$175

CROQUETAS DE QUESO CABRA NUECES Y MIEL

\$145

CALAMARES REBOZADOS FRITOS

\$200

MELÓN CON JAMÓN

\$220

TABLA DE JAMÓN SERRANO, EMBUTIDOS, QUESO Y ACEITUNAS

\$485

TABLA DE IBÉRICOS

\$800

TABLA DE QUESOS

\$600

CHORIZO ESPAÑOL DE CANTIMPALO AL VINO BLANCO

Sobre base de patatas

\$195

PROVOLONE ASADO

Con salteado de albahaca y tomates cherry deshidratados

\$180

NACHOS DOS QUESOS

Con pico de gallo, frijol y crema
Con arrachera +\$60 con tocino \$40

\$140

GUACAMOLE CON NACHOS

Con chapulines +\$60

\$120

PIMIENTOS DEL PADRÓN

\$100

TEMPURA DE VERDURAS

Con camarón +60

\$175



Pimientos del padrón

Nachos dos quesos



LOS ENCURTIDOS

Gilda
Clásica

GILDAS, OLIVAS Y BUEN ROLLITO!

GILDAS SENCILLAS (4)

banderilla de conservas
y encurtidos

\$ 80

GILDAS CLÁSICA ESPAÑOLA (2)

banderilla grande de encurtidos
aceituna/piparra/anchoas

\$ 80

GILDA DE LA SEMANA (2)

Gildas de especialidad, diferentes
ingredientes cada semana, te
recomendamos pedírtelas con el
vermut de la semana!

\$ 80

ACEITUNAS A LA ESPAÑOLA ALIÑO AJO, ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE

\$ 85

MIX MEDITERRÁNEO ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

Sencillo

Con Queso Curado

\$ 95

\$120

ACEITUNAS MICHELADAS

\$ 95

ACEITUNAS GORDAL REBOZADAS

\$135

Mix Mediterráneo

Gilda de
la semana





dando la lata



TRAEMOS DE VUELTA
LA TRADICIÓN DEL LATERIO
DE LOS BARES DE BARRIO EN ESPAÑA
PERO CON NUESTRO ESTILO:

SABORES, ALIÑOS ÚNICOS
Y ESE GIRO QUE LO CONVIERTE
EN TODA UNA EXPERIENCIA,
PERFECTO PARA UN
TARDEO CON VERMUT!



Ronda
Clásica



dando la lata

SARDINILLAS Y TOMATES AL ALIÑO MEDITERRÁNEO

Sardinillas servidas con una
ensalada de tomates frescos,
cebolla morada, aceitunas,
alcaparras y pepinos al aliño de la
casa

\$200

Calamares
con Arroz

PULPO AL AJILLO CON PIMENTÓN Y PATATAS LAJA

Pulpo salteado con ajo y
pimentón, servido sobre papas
laja doradas.

¡Un clásico con alma de taberna!

\$190

CALAMARES CON ARROZ

Calamares en su tinta servidos con
arroz blanco

\$185

LAS ANCHOAS

Anchoas del cantábrico sobre una
ensalada de variedad de tomates,
pesto, aceitunas y parmesano

\$200

Las Anchoas

Sardinillas
y Tomates al Aliño

*LOS PLATILLOS
EN ESTA SECCIÓN
SE SIRVEN EN PORCIONES
PERFECTAS PARA LA HORA
DEL APERITIVO Y EL VERMUTEO,
TODOS INCLUYEN PAN.
PORCIONES INDIVIDUALES
(80-120 G)
POR LATA APROX.

Ronda de Aperitivos

UNA RONDA, VARIOS SABORES.
PLATOS COMBINADOS AL ESTILO
DEL APERITIVO PARA COMPARTIR,
IDEAL PARA DOS PERSONAS.

RONDA CLÁSICA

Patatas chips artesanales //
mejillones en escabeche //
gildas sencillas (4)
tomates en aliño // queso curado // pan

\$250

Ronda
Española

RONDA ESPAÑOLA

Tortilla de patata sencilla //
alioli y tomaquet //
gildas sencillas (2) // pan

AGREGAR JAMÓN SERRANO +\$40

\$270

ALIMENTOS
PREPARADOS
AL MOMENTO,
AGRADECEMOS
TU PACIENCIA

RONDA BRAVA

Chorizo criollo a la plancha //
patatas chips artesanales //
mix de aceitunas y encurtidos //
queso curado // pan

\$280

Ronda
Brava

Ronda
Clásica





ENSALADAS

ENSALADA OAJILLO \$195

Espinaca, queso de cabra,
arándanos,
tocino o jamón serrano

ENSALADA CORRAL \$185

Pollo, lechuga, espinaca,
queso panela,
pepino y cherry

ENSALADA DEL HUERTO \$195

Lechuga, quinoa, aguacate,
tomate cherry y atún
a la plancha



PASTAS

PASTA AL OLIO \$195

PASTA ALFREDO

Con Champiñones \$160

Con Camarones
flameados al vodka \$200

Con salmón \$230

PASTA CARBONARA \$180

Con jamón serrano
o tocino

PASTA POMODORO \$180

Con albóndigas

PASTA DELICIAS DEL MAR \$240

Con salmón, camarón,
mejillones con
salsa pomodoro

PASTA AL PESTO \$160

Con champiñones



POKE BOWLS

\$200

CRUJIENTES Y TOPPINGS
CHIPS DE BETABEL, PEREJIL
FRITO, CHIPS DE CEBOLLA,
PORO FRITO Y CHILE
(LLEVA TODOS):

ELIGE TU BASE,
PROTEÍNA Y SALSA

PROTEÍNA
CAMARÓN
SALMÓN
ATÚN
POLLO
FALAFEL

TOPPINGS
ZANAHORIA
PIÑA
PEPINO
CHAMPIÑONES

BASE

ARROZ
COUS COUS
QUINOA +
COUS COUS

SALSAS

TERIYAKI
SOYA
SOYA
PICANTE
ANGUILA
CHIPOTLE
CREMOSO





Aguachile
de Camarón



Pulpo Flameado

GARNACHAS



SOPES COCHINITA PIBIL (3) \$160

ALAMBRE ARRACHERA \$230

TACOS DE COCHINITA PIBIL (3) \$160

TACOS DE CAMARÓN
ESTILO FISHERS (3) \$170

TACOS DE CECINA
DE YECAPIXTLA (2) \$195
Tortilla grande artesanal

TACOS CHILANGOS (2) \$195
Tortilla grande artesanal

TACOS DE CAMARÓN
AL PASTOR (3) \$170



Tataki de
Atún



DEL MAR

PULPO FLAMEADO AL
MEZCAL (150 g) \$290

*Pulpo marinado en salsa macha
flameado al mezcal, con puré
de camote acompañado con
lajas de patatas fritas*

TATAKI DE ATÚN \$220
Con tempura de verduras

TOSTADAS DE
ATÚN SELLADO (4) \$185
Con pico de gallo exótico

AGUACHILE NEGRO
DE CAMARÓN \$200

SALMÓN AL ALBARIÑO
A LA PLANCHA (280 g) \$310
*Con emulsión de Albariño
y verduras*



CORTES

CENTRO DE FILETE (300 g) \$300
*Con salsa reducida de
Vermút Rosso con patatas
o ensalada a elegir*

RIB EYE (340 g) \$310
Guarnición de papas o ensalada

MEDALLONES DE
SOLOMILLO DE CERDO \$350
(330 g)
*Con salsa de queso azul,
papas o ensalada*

HAMBURGUESAS

Hamburguesa
Cantábrica



HAMBURGUESA IBÉRICA

\$195

Con jamón serrano, queso de cabra, espinaca, alioli y cebolla caramelizada

HAMBURGUESA AMERICANA

\$175

Con piña asada, aros de cebolla, queso cheddar, pepinillos y salsa bbq

HAMBURGUESA CANTÁBRICA

\$190

Con camarón, queso azul, champiñones, espinaca, tomate deshidratado, chips de cebolla y crujiente de chile

DÜRÜM KEBAB

Dürüm kebab
de Pollo



DÜRÜM KEBAB DE RES

\$180

Con col morada aderezo de yogurt y cous cous

DÜRÜM KEBAB VEGETARIANO

\$160

Con falafel, mix de verduras, aderezo de yogurt y cous cous

DÜRÜM KEBAB DE POLLO

\$170

Pollo marinado, mix de verduras, aderezo de yogurt y cous cous

ALIMENTOS
PREPARADOS
AL MOMENTO,
AGRADECEMOS
TU PACIENCIA

TAPAS

DISFRUTA DE NUESTRAS TAPAS,
UNA DE NUESTRAS ESPECIALIDADES
CREADAS ESPECIALMENTE
EN OAJILLO PARA TI.



Tapa
Mediterránea

\$ 100

2 PZAS



OAJILLO



Tapa
Mediterránea

OAJILLO

Camarón, champiñon, tomate cherry y alioli

MEDITERRANEA

Jamón serrano, queso de cabra, nueces y miel

MEXICANA

Solomillo de cerdo, aguacate con limón y salsa morita

GALLEGA

Camarón, piña, tocino y queso crema

ARAGONESA

Provolone, mermelada pimiento, crujiente de tocino y cherry asado con hierbas provenzales

VASCA

Solomillo de cerdo, salsa de roquefort y cherry deshidratado

CAMPERA

Jamón serrano, champiñon y chile guajillo salteado al vino blanco y base alioli



Tapa
Campera

ALIMENTOS
PREPARADOS
AL MOMENTO,
AGRADECEMOS
TU PACIENCIA

PAMPLONA

Chorizo español, queso crema pimientos y balsámico

CABRAMELIZADA

Queso de cabra, cebolla caramelizada, balsámico

MORUNA

Pollo marinado en salsa marroquí, hummus, pepino, chimichurri de hierbas

EXTREMEÑA

Jamón serrano, melón, queso de cabra

MALAGUEÑA

Aguacate, queso de cabra, anchoa y tomate cherry

VEGETAL

Aguacate, hummus, pepino, tomate cherry deshidratado, aceite oliva

LLANES

Panceta, dátil, salsa agri dulce y queso crema



Tapa
Gallega

IBEROTACOS

UNA EXCLUSIVA CREACIÓN
DE OAJILLO PARA TI,
COMBINACIONES
DE SABORES
E INGREDIENTES
ESPECIALES
DE GASTRONOMÍA
MEDITERRÁNEA Y MEXICANA.

\$195

2 Piezas

*No se pueden mezclar



PULPO FLAMEADO AL MEZCAL

Tortilla artesanal, costra de queso oaxaca, pulpo marinado en salsa macha flameado al mezcal con puré de camote, cítricos, acompañado con pico de gallo de piña y habanero tatemados y salsa dip de cilantro



PULPO FLAMEADO AL MEZCAL

Tortilla artesanal, costra de queso oaxaca,
pulpo marinado en salsa macha
flameado al mezcal con puré de camote,
cítricos, acompañado con pico de gallo de piña
y habanero tatemados y salsa dip de cilantro

RIB EYE PROVOLONE Y TAPENADE

Tortilla artesanal, queso provolone,
tapenade de aceitunas negras,
rib eye y chips de cebolla,
acompañado con mantequilla cowboy

PICAÑA CHEESE STEAK

Tortilla artesanal, costra de queso oaxaca
y parmesano, picaña, top
de queso cheddar y queso azul

CHICHARRÓN DE ATÚN

Tortilla artesanal, aguacate con limón,
chicharrón de atún marinado
rebozado y queso de cabra
con salsa de piloncillo y morita

ORANGE SALMONCITO

Tortilla artesanal, duxelle de champiñones,
cubos de salmón salteados
en reducción de toronja,
naranja, miel y jengibre
con pimienta morrón

CALAMAR REBOZADO CON DUO DE ALIOLI

Tortilla artesanal, calamar rebozado,
duo de alioli y dip de cilantro

CANTIMPALO CHARRO CRISPY SERRANO

Tortilla artesanal, salsa de queso crema
con vino blanco, chorizo español
de cantimpalo, mermelada de bacon
con cebolla y chicharrón de jamón serrano

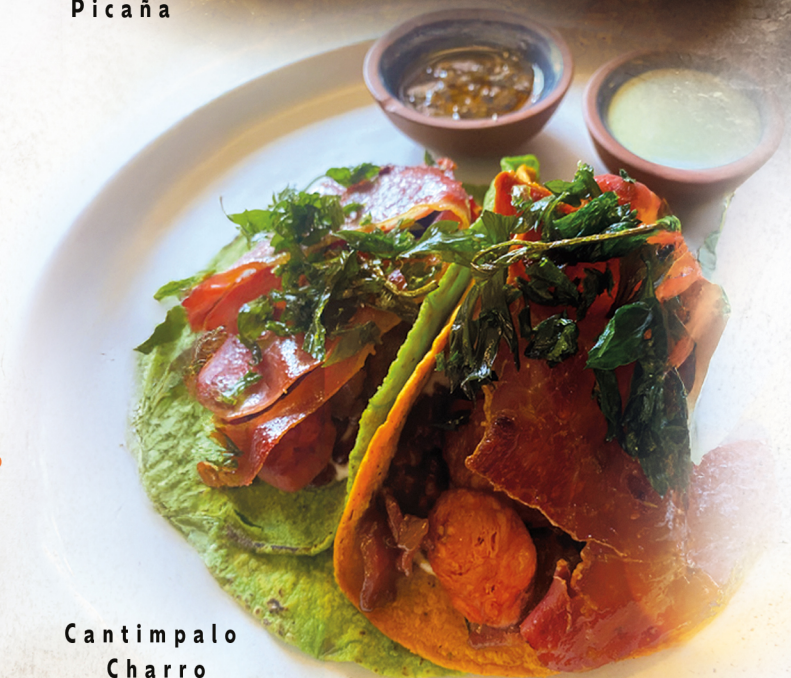
****NO SE PUEDEN
MEZCLAR**



Chicharrón
con Atún



Picaña



Cantimpalo
Charro



Tarta
Oajillo

POSTRES
SWEET OAJILLO

REBANADA \$100

TARTA OAJILLO

Disfruta de nuestra tarta de leche merengada, inspirada en una receta típica de la gastronomía española

CHEESECAKE TORTUGA

Disfruta de este delicioso postre con cajeta, chocolate, nueces y base de oreo

CHEESECAKE FERRERO

Para los amantes de la nutella y el chocolate

CHEESECAKE GUAYABA

Nuestro tradicional cheesecake de guayaba con crema batida

TARTA CHOCOLATE SEMIAMARGO

Disfruta de nuestra tarta de chocolate semiamargo con avellanas y helado

HELADO \$60

Pregunta por nuestros sabores disponibles

Cheesecake
Tortuga



Helado



Cheesecake
Guayaba



Cheesecake
Ferrero



VIVE
LA GASTRO
EXPERIENCIA



CARCAMANES 17
GASTRO HOTEL

Bienvenidos a **Gastrohotel** **Carcamanes 17**

Nos ubicamos en el centro de la Ciudad de Guanajuato, ofrecemos servicio de alojamiento, restaurante, cafetería y cocktail bar.

Habitaciones para dos personas con baño privado, agua caliente 24 hrs., amenidades y beneficios incluidos en Restaurante y cocktail bar Oajillo, información turística y diferentes servicios.



Restaurante



Habitaciones



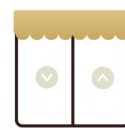
Cocktail
& wine bar



Terraza



Wi-fi



Store

CONTACTO

+ 52 5518 - 31 - 28 - 98

www.carcamanes17gastrohotel.com



OAJILLO

RESTAURANTE / COCKTAIL BAR / VERMUTERÍA



Oajillo



@oajilloguanajuato



oajilloguanajuato@gmail.com



5518312898

Tel. 473-732-96-80



CARCAMANES 17,
GUANAJUATO
CENTRO C.P. 36000



OAJILLO

COCINA
ESPAÑA
MÉXICO

CARCAMANES #17 GUANAJUATO, GTO.