

EDICION 2022

Olas Permanentes

Restaurante



ENTRADAS

Appetizers

Carpacho de salmón 8.99

Salmon Carpaccio

Finas lascas de salmón fresco aderezadas con aceite de oliva, jugo de limón, cebolla morada, alcaparras y aguacate, acompañado de pan recién tostado.

Thin slices of fresh salmon drizzled with olive oil, lemon juice, red onion, capers and avocado, accompanied by freshly baked bread.

Carpacho de res 8.49

Beef Carpaccio

Finas lascas de lomo de aguja aderezadas con aceite de oliva, jugo de limón, cebolla morada, aceitunas negras, alcaparra y queso parmesano acompañado de pan recién tostado

Thinly sliced tenderloin drizzled with olive oil, lemon juice, red onions, black olives, capers and Parmesan cheese with freshly baked bread

Washimi de pescado 7.99

Fish Washimi

Finas lascas de pescado fresco aderezadas al estilo oriental, ajonjolí tostado, cebollín jengibre, aceite de oliva y limón acompañado de pan tostado

Thin slices of fresh fish dressed in oriental style, toasted sesame seeds, ginger scallion, olive oil and lemon accompanied by toasted bread.

Aros de cebolla rellena 5.49

Stuffed onion rings

Aros de cebolla empanizados rellenos de queso mozzarella servidos con salsa de tu elección

Breaded onion rings stuffed with mozzarella cheese and served with sauce of your choice

Aros de cebolla tempura 4.49

Tempura onion rings

Aros de cebolla natural tempurizados con nuestra mezcla especial acompañados con salsa de elección elección (ajo rostizado, italiana, mayo de chipotle, salsa tártara)

Natural onion rings tempted with our special mixture accompanied with the sauce of choice (roasted garlic, Italian, chipotle mayo, tartar)

Croquetas Marineras 7.49

Seafood croquettes

5 croquetas de camarón rellenas de queso mozzarella acompañadas con salsa de tu elección

5 shrimp croquettes stuffed with mozzarella cheese accompanied with sauce of your choice

Croquetas Cangrejeras 7.49

Crab croquettes

5 croquetas de cangrejo rellenas de queso mozzarella acompañadas con salsa de tu elección

5 crab croquettes stuffed with mozzarella cheese accompanied with a sauce of your choice

Ensalada Olas

Permanentes

Olas Permanentes Salad

Frescos vegetales, aderezo de la casa y proteína de tu gusto.

Fresh vegetables, house dressing and protein of your choice.

Especialidades.

Pollo	8.99
Pescado	10.99
Camarón	11.99
Salmón.	13.99

Salsas de elección: Ajo rostizado, Italiana, Mayo de chipotle, Salsa tártara
Sauces of choice: Roasted garlic, Italian, Chipotle mayo, Tartar





Corona



SOPAS

Soups



Mariscada Ola Perfecta

16.99

Mariscada Perfect Wave

Langosta, camarones jumbo, jaiba, calamar pescado, almejas y mejillones cocinados a la perfección. Pídela natural o en crema

Lobster, jumbo shrimp, crab, calamari, clams and mussels cooked to perfection; ask for it natural or in cream



Mariscada Olita Perfecta

11.99

Mariscada Perfect Little Wave

El mismo sabor pero en versión junior. Pídela natural o en crema

The same flavor but in junior version; ask for it natural or in cream



Sopa de Camarón Bronceado

15.99

Tanned Shrimp Soup

Delicioso consomé de camarones jumbo.

Pídela natural o en crema

Delicious jumbo shrimp consommé; order it natural or in cream



Sopita de Camarón Bronceado

11.49

Tanned Shrimp Little Soup

La versión junior pero igual de sabrosa. Pídela natural o en crema

The junior version but just as tasty; order it natural or in cream



PLATOS FUERTES

REPRESENTANDO LAS MEJORES PLAYAS DE SURF DEL MUNDO

ENTREES, REPRESENTING THE BEST SURFING BEACHES IN THE WORLD

Filete Bali

11.99

Bali Filet

Filete de pescado cocinado con la técnica de tu elección (al ajillo, empanizado, tempura) acompañado de dos complementos y una salsa de tu elección y tortilla frita

Fish fillet cooked with the technique of your choice (garlic, breaded, tempura) accompanied by two complements and a sauce of your choice and fried tortilla

Filete Bali de Fiesta

13.99

Bali Filet Party

Filete de pescado cocinado con la técnica de tu elección (al ajillo, empanizado, tempura) acompañado de salsa de camarones, dos complementos de tu elección y tortilla frita

Fillet fish cooked with the technique of your choice (garlic, breaded, tempura) accompanied by shrimp sauce, two complements of your choice and fried tortilla

Pescado Olas Permanentes

Olas Permanentes Fish

Pescado frito a la perfección acompañado de dos complementos, y tortilla frita ¡tiempo de preparación 35 minutos!

Fish fried to perfection accompanied by two complements, a sauce of your choice and fried tortilla 35 minutes preparation time!

	2Lb	3.5Lb
Pescado queen	22.99	33.99
Pescado curvina/robalo	23.99	36.99
Pescado boca colorada	25.99	38.99

Pescado Olas Permanentes Big Waves

Olas Permanentes Big Waves Fish

¡El consentido de la casa! Pescado frito a la perfección acompañado servido con salsa de camarones, dos complementos y tortilla frita ¡tiempo de preparación 35 minutos!

The darling of the house! Fish fried to perfection served with shrimp sauce, two complements and fried tortilla. 35 minutes preparation time!

	2Lb	3.5Lb
Pescado queen	25.99	37.99
Pescado curvina/robalo	27.99	39.99
Pescado boca colorada	28.99	41.99

Camarones Fuerteventura

17.99

Fuerteventura Shrimp

Camarones jumbo cocinados al ajillo o empanizados acompañados de dos complementos de tu elección y tortilla frita

Shrimp cooked in garlic or breaded accompanied by two complements of your choice and fried tortilla

Complementos/Complements

Puré de papas, arroz blanco, vegetales salteados, papas fritas, papas baby al romero, ensalada del día, tostones.

Mashed potatoes, white rice, sautéed vegetables, French fries, baby potatoes with rosemary, salad of the day, tostones.



PLATOS FUERTES

REPRESENTANDO LAS MEJORES PLAYAS DE SURF DEL MUNDO
ENTREES, REPRESENTING THE BEST SURFING BEACHES IN THE WORLD

Langosta Florianópolis

Florianopolis Lobster

Langosta cocinada a la perfección acompañada de dos complementos de tu elección y tortilla frita

Lobster cooked to perfection accompanied by two complements of your choice and fried tortilla

21.99

Langosta Florianópolis en Carnaval

Florianopolis in Carnival Stuffed Lobster

Langosta cocinada a la perfección bañada de camarones acompañada de dos complementos de tu elección y tortilla frita

Lobster cooked to perfection stuffed with shrimp accompanied by two complements of your choice and fried tortilla

24.99

Lomito Mizata

Mizata Tenderloin

Lomito de aguja a la parrilla servido con chorizo artesanal, frijoles refritos, cuajada, aguacate, Chirmol y tostones y tortilla frita

Grilled tenderloin served with artisanal sausage, refried beans, cheese, avocado, pico de gallo, tostones and fried tortilla

15.49

Filete de pollo Cantabria

Cantabria chicken fillet

Pechuga de pollo a la parrilla servida con dos complementos de tu elección y tortilla frita

Grilled chicken breast served with two complements of your choice and fried tortilla

10.49

Surf and turf

Lomito de aguja y camarones jumbo a la parrilla servidos con dos complementos de tu elección y tortilla frita

Tenderloin and grilled jumbo shrimp served with two complements of your choice and fried tortilla

17.99

Punta Oaxaqueña

Oaxaqueña Steak

Tradicional punta de lomo de aguja a la parrilla servida con salsa de jalapeños y dos complementos de tu elección y tortilla frita

Traditional grilled tenderloin served with jalapeño sauce and two complements of your choice and fried tortilla

15.99

Complementos/Complements

Puré de papas, arroz blanco, vegetales salteados, papas fritas, papas baby al romero, ensalada del día, tostones.

Mashed potatoes, white rice, sautéed vegetables, French fries, baby potatoes with rosemary, salad of the day, tostones.



CEVICHES Y COCTELES

Ceviches and cocktails

Los clásicos representando las mejores playas de surf en El Salvador

NUEVO

Ceviche el Palmarcito 12.49

De nuestra identidad gastronómica, Ceviche de pescado marinado con jugo de maracuyá y especias, acompañado de tostadas de yuca.

From our gastronomic identity, fish ceviche marinated with passion fruit juice and spices, accompanied by cassava toast.



Docena de conchas abiertas 8.49

Ceviche El Tunco 10.99

Ceviche tradicional de pescado fresco con el toque único de Olas Permanentes, servido con complemento de elección.

Traditional ceviche of fresh fish with the unique touch of Olas Permanentes, served with complement of choice.

Ceviche El Cocal 10.99

Ceviche tradicional de calamar marinado en limón, servido con complemento de elección.

Traditional calamari ceviche marinated in lemon, served with complement of choice.



Ceviche El Zonte 14.99

Ceviche tradicional de pulpo preparado como a ti te gusta, servido con complemento de elección.

Traditional octopus ceviche prepared, as you like, served with a complement of choice.



Cóctel Punta Roca 13.49

Coctel de camarón servido en salsa rosada o salsa roja servido con complemento de elección.

Shrimp cocktail served in a pink sauce or red sauce served with a complement of choice.

Ceviche El Majahual 11.99

Clásico como la playa más conocida de El Salvador, coctel de conchas acompañado de Chirmol y servido con complemento de elección.

Classic as the best-known beach in El Salvador, cocktail of shellfish accompanied by pico de gallo and served with a complement of choice.



Ceviche El Zunzal 12.99

Ceviche tradicional de camarón como no lo probaras en otro lugar, servido con complemento de elección.

Traditional shrimp ceviche as you would not taste elsewhere, served with complement of choice.

Ceviche Costa del Sol

10.99 14.99

Nacional Beliceno

Ceviche tradicional de caracol cocinado a la perfección, servido con complemento de elección.

snail ceviche cooked to perfection, served with a complement of choice.



Ceviche Las Flores 9.49

Ceviche tradicional de cangrejo servido con complemento de elección.

Traditional crab ceviche served with a complement of choice.



DUOS DINAMICOS

DYNAMIC DUOS

Ceviche pescado y camarón 11.49

Fish and shrimp ceviche

Ceviche de pescado y calamar 10.49

Fish and squid ceviche

Ceviche de camarón y calamar 10.99

Shrimp and squid ceviche

Ceviche de camarón y pulpo 13.99

Shrimp and octopus ceviche

Ceviche de camarón y caracol nacional 11.99

Shrimp and snail ceviche

Ceviche de camarón y cangrejo 10.99

Shrimp and crab ceviche

Cóctel de camarón y calamar 11.99

Shrimp and squid cocktail

Cóctel de camarón y cangrejo 12.99

Shrimp and crab cocktail

Cóctel de conchas y camarón 11.49

Shellfish and shrimp cocktail

Cóctel de conchas y caracol nacional 10.49

Shellfish and snail cocktail

Cóctel de conchas y calamar 10.99

Shellfish and calamari cocktail

Cambio de caracol beliceño por \$2.49

PERSONALIZADOS

Customized

Tres ingredientes 12.49

Three ingredients

Escoge tus mariscos

Choose your seafood

Camarón
Shrimp

Caracol nacional
National snail

Cangrejo
Crab

Concha
Shellfish

Pescado
Fish

Calamar
squid

Elige tu salsa

Choose your sauce

Salsa rosada

Clásica pero distinta
Pink sauce, classic but different

Salsa de aguacate

Al puro estilo mexicano
Avocado sauce, pure Mexican style

Chamoy

Salsa de flor de Jamaica y tamarindo
Jamaica flower and tamarind sauce

Salsa roja

Receta original de Olas Permanentes elaborada con jugo de tomate y cítricos
Red sauce, original recipe of Olas Permanentes made with tomato juice and citrus

Elije tu complemento

Choose your complement

Crostinis
Crostinis

Galleta salada
Salty cracker

Pancito tradicional
Traditional bread

Cambia uno de tus mariscos por pulpo o por caracol beliceño por 2.49

Exchange one of your seafood for octopus or belizean snail for an additional

Ceviche Olas Permanentes 16.99

Olas Permanentes Ceviche

Prueba todos nuestros mariscos en un solo plato, camarón, pescado, calamar, pulpo, caracol, cangrejo y conchas agrega salsa adicional por \$0.49

Try all our seafood in one dish, shrimp, fish, calamari, octopus, snail, crab and shellfish; add additional sauce for \$ 0.49

Tacotel en Sonora 10.99

Taquitos rellenos de machaca de robalo. Receta del Primo Temo desde Sonora para el mundo. Servidos dentro de una copa de cóctel de camarón picado, en una cremosa salsa de aguacate con un toque de chipotle, un copete de chirimol adorna la copa, para darle el toque picosito puedes elegir entre nuestras 3 salsas hechas en casa, La Brava, Pica Deli o Principiante

Taquitos stuffed with snook mash. Primo Temo recipe from Sonora for the world. Served inside a cocktail glass of chopped shrimp, in a creamy sauce avocado with a touch of chipotle, a chirimol crest adorns the glass, to give it the spicy touch you can choose between our 3 homemade sauces, La Brava, Pica Deli or Beginner

PIZZAS

Pizza Hawaiana

Hawaiian Pizza

Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, piña caramelizada, cebolla morada, jamón y tocino.

Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, caramelized pineapple, red onion, ham and bacon.

Grande **12.99** mediana **9.49** personal **5.99**
Large medium personal

Pizza Festiva

Festive Pizza

Masa crujiente, queso mozzarella, salsa Alfredo, champiñones, tocino, cebolla morada, espinaca

Crispy dough, mozzarella cheese, Alfredo sauce, mushrooms, bacon, red onion, spinach

Grande **12.99** mediana **9.49** personal **5.99**
Large medium personal

Pizza Mexicana

Mexican Pizza

Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, costilla ahumada de cerdo, mayo de chipotle, cebolla morada, maíz dulce, jalapeño asado y aguacate

Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, smoked pork rib, chipotle mayo, red onion, sweet corn, roasted jalapeño and avocado

Grande **13.99** mediana **9.49** personal **6.49**
Large medium personal

Buffalo chick

Buffalo chicken

Masa crujiente, queso mozzarella, salsa Buffalo, trocitos de pechuga de pollo, tocino, cebolla morada

Crispy dough, mozzarella cheese, Buffalo sauce, diced chicken breast, bacon, red onion

Grande **14.49** mediana **10.99** personal **6.49**
Large medium personal





Pizza Gaucha

Gaucha Pizza

Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, chorizo, trocitos de carne, cebolla morada, hojuelas de chile, cebollín y chimichurri de ajo

Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, chorizo, pieces of meat, red onion, chili flakes, chives and garlic chimichurri

Grande **15.49** mediana **10.99** personal **6.49**
Large medium personal



Pizza Olas Permanentes

Olas Permanentes Pizza

¡Máxima expresión del sabor! Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, pepperoni, champiñones, jamón, camarones, aceitunas negras, pimientos y cebolla morada

Ultimate expression of taste! Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, pepperoni, mushrooms, ham, shrimp, black olives, peppers and red onion

Grande **16.99** mediana **13.49** personal **7.49**
Large medium personal

Full carnes

Full meats

¡Para los carnívoros! Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, trocitos de carne, carne molida, tocino, pepperoni, cebolla morada

For carnivores! Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, minced meat, ground beef, bacon, pepperoni, purple onion

Grande **14.49** mediana **11.99** personal **7.49**
Large medium personal

Coralina

¡La consentida de la casa! Masa crujiente, queso mozzarella, salsa Alfredo, camarones y albahaca

The darling of the house! Crispy dough, mozzarella cheese, Alfredo sauce, shrimp and basil

Grande **16.99** mediana **12.49** personal **6.99**
Large medium personal

Deli Veggie

¡Por si lo carne no es lo tuyo! Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, pimientos de colores, cebolla morada, tomate, zucchini, albahaca fresca y chimichurri de ajo

In case meat is not your thing! Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, colorful peppers, red onion, tomato, zucchini, basil, fresh garlic chimichurri

Grande **13.49** mediana **10.99** personal **5.99**
Large medium personal





Pizza al gusto Pizza to taste

Elije 1 ingrediente: hongos, jamón, pepperoni o queso
Choose 1 ingredient: mushrooms, ham, bacon, pepperoni OR CHEESE

Grande **12.99** mediana **9.99** personal **5.99**
Large medium personal

Pizza Calzone 9.99

¿Una pizza en forma de empanada?
Escoge dos ingredientes y disfruta
A pizza in the shape of an empanada?
Choose two ingredients and enjoy

Vegetales
Vegetables
Jamón
Ham
Pepperoni
Pepperoni

Hongos
Mushroom
Queso extra
Extra Cheese
Tocino
Bacon

Pizza Mediterránea Mediterranean pizza

¡Una pizza para conocedores! Masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, cebolla morada, pimientos y albahaca seca
A pizza for connoisseurs! Crispy dough, mozzarella cheese, pizza sauce, anchovies, capers, black olives, red onion, peppers and dried basil

Grande **15.99** mediana **12.49** personal **6.99**
Large medium personal

Pizza Sinfonía de Mariscos Seafood Symphony Pizza

Perfecta combinación de mariscos en una pizza, masa crujiente, queso mozzarella, salsa de pizza
Perfect combination of seafood on a pizza, crunchy dough, mozzarella cheese, pizza sauce

Grande **16.99** mediana **14.49** personal **7.99**
Large medium personal

Pizza en El Muelle de San Blas 9.99

En el muelle de san blas, se conocieron el coctel y la pizza. De este amor nacio, una deliciosa pizza que se come fria. de base cremosa salsa de aguacate, fresco chirimol, abundantes camarones en salsa rosada, con un toque extra de salsa, sobre una tostadita masa de crostini con queso hecho en casa.

In the dock of San Blas, the cocktail and pizza met. From this love was born, a delicious pizza that is eaten cold. creamy base avocado sauce, fresh chirimol, hearty shrimp in pink sauce, with an extra twist sauce, on a toasted crostini dough with cheese Homemade.



HAMBURGUESAS

Burgers



All American Reloaded

8.99

Media libra de carne 100% de res, pan artesanal hecho en casa, tocino, queso cheddar derretido, cebolla caramelizada, lechuga tomate acompañado de papas fritas o aros de cebolla

Half a pound of 100% beef meat, homemade artisan bread, bacon, melted cheddar cheese, caramelized onion, tomato lettuce served with French fries or onion rings



BBQ tempura onion

9.99

Pan de casa, queso mozzarella derretido, tocino, aros de cebolla tempurizados y queso frito bañado con salsa BBQ, acompañado de papas fritas o aros de cebolla

Mo at home, cheese melted mozzarella, bacon, tempura onion rings and fried cheese bathed with BBQ sauce, accompanied by French fries or onion rings

El Zonte Burger

10.49

Filete de pescado empanizado, servido en pan artesanal hecho en casa, servido con salsa de camarones sobre una cama de lechuga, tomate y cebolla morada fresca, acompañado de papas fritas o aros de cebolla

Breaded fish fillet, served on homemade artisan bread, served with shrimp sauce on a bed of lettuce, tomato and fresh red onion, accompanied by French fries or onion rings



Philly Chicken 2.0

8.49

Renovado, más rico y más grande, medio baguette, pechuga de pollo, pimientos y cebolla salteados, aguacate y queso mozzarella derretido, acompañado de papas fritas o aros de cebolla

Renovated, richer and bigger, half a baguette, chicken breast, sautéed peppers and onions, avocado and melted mozzarella cheese, served with French fries or onion rings

Burger Rock Como Yo te Deseo

10.99

Entre 2 esponjas rebanadas de pan calentito. Encontramos una sensual combinación de los mariscos más pedidos. Una suave torta de pescado y camarón, en una amalgama perfecta. Para completar el trío calamares al ajillo todo Bañado con un picosito rico de nuestra salsa búfalo hecha en casa. Sin protagonismos alguno pero no menos importante llena cebollin. Servidor con patacon pisao.

Between 2 fluffy slices of warm bread.
We find a sensual combination of the most requested seafood.
A soft fish and shrimp cake, in a perfect amalgam.
To complete the trio of calamari with garlic, all bathed with a little spike rich of our homemade buffalo sauce. Without any protagonism but not least stuffed chives. Server with patacon pisao



ARROCES Y PASTAS

Rice and Pasta

Fetuccini a la Pescadora 11.99

Sabrosa pasta elaborada con camarones, pescado, calamar y mejillones servida con pan con ajo

Tasty paste made with shrimp, fish, squid and mussels served with bread with garlic.

Capitán Garfio 10.99

Deliciosa pasta elaborada con salsa Alfredo, camarones y espinaca servida con pan con ajo

Delicious paste made with Alfredo sauce, shrimp and spinach served with bread with garlic.

Bucanero de pollo con hongos 9.99

Exquisita pasta elaborada con salsa Alfredo, pechuga de pollo y hongos servida con pan con ajo

Exquisite paste made with Alfredo sauce, chicken breast and fungi served with bread with garlic.

Arroz pirata 10.99

Arroz sofrito con camarones salteados en ajo y mantequilla

Suffrito rice with shrimp sauteed in garlic and butter

Arroz del puerto 10.99

Elaborado con camarones, pescado, calamar y mejillones servida con pan con ajo

Made with shrimp, fish, squid and mussels served with bread with garlic.

Arroz negro 9.49

Servido con calamares cocinados en su propia tinta.

Served with cooking squids in its own ink.





PARA COMPARTIR

To Share

Pincho tripulante

Crew Brochette

Mega pincho de res, costilla ahumada, camarón, pechuga de pollo, chorizo y queso servido con papas fritas

Mega brochette of tenderloin, smoked rib, jumbo shrimp, chicken breast, chorizo and cheese served with French fries.

12.99

Tacos de camarón

Shrimp Tacos

Cuatro tortillas de tacos con camarones empanizados o al ajillo servidas con salsa de aguacate, salsa taquera, y cebollín asado.

Four taco tortillas with breaded shrimp or garlic served with avocado sauce, taquera sauce, and roasted chives

10.99

Top 3

Camarón, calamar y pescado servido a tu gusto (empanizado, tempura o al ajillo) servido con salsa de tu elección (ajo rostizado, italiana, Mayonesa de chipotle, tártara) y tortilla frita. /

Shrimp, calamari and fish served to your liking (Breaded, tempura or scampi) served with sauce of your choice (roasted garlic sauce, Italian sauce, chipotle mayonnaise, Tartar) and fried tortilla

15.99

Camarones para la tropa

Shrimp for the troop

Camarones empanizados servidos con salsa de elección (ajo rostizado, italiana, Mayonesa de chipotle, Tártara) y tortilla frita servida al estilo Olas.

Shrimp served with sauce of choice (roasted garlic sauce, Italian sauce, chipotle, mayonnaise, Tartar) and fried tortilla

12.99

Calamares para la tropa

Squid for the troop

Calamares empanizados servidos con salsa de elección (ajo rostizado, italiana, Mayonesa de chipotle, Tártara) y tortilla frita servida al estilo Olas.

Squid shrimp served with sauce of choice (roasted garlic sauce, Italian sauce, chipotle, mayonnaise, Tartar) and fried tortilla

11.49



Deditos del Capitán

Captain's fingers

Deditos de pescado empanizados o al ajillo servidos con salsa de elección (ajo rostizado, italiana, Mayonesa de chipotle, tártara) y tortilla frita

Breaded fish fingers served with sauce of choice (roasted garlic sauce, Italian sauce, chipotle mayonnaise, Tartar) and fried tortilla

10.49

Arrecife

Reef

Crujiente pan artesanal bañado y gratinado con salsa blanca de camarones, hongos o pechuga de pollo

Crispy artisanal bread bathed and grated with white shrimp, mushrooms or chicken breast sauce.

8.99

Chorizo Playero

Beach Chorizo

8 chorizos artesanales servidos con frijoles refritos, cuajada aguacate, Chirmol y tortilla frita

8 handmade chorizos served with refried beans, avocado, cheese, pico de gallo and fried tortilla

8.99

Chilinacho Huracán

Chilinacho hurricane

Nachos bañados con chili con carne, chirmol, queso cheddar, crema y salsa de aguacate

Nachos topped with authentic Mexican chili with meat, pico de gallo, cheddar cheese, sour cream and avocado salsa

8.99

Quesadilla Almirante

Admiral Quesadilla

Quesadilla rellena de camarones gratinados con queso mozzarella, servida con Chirmol y crema ¡te sorprenderás!

Quesadilla stuffed with shrimp gratin with mozzarella cheese, served with pico de gallo and cream. You will be surprised!

8.99

Quesadilla tierra firme

Mainland Quesadilla

Quesadilla rellena de carne de res gratinada con queso mozzarella, servida Chirmol y crema

Quesadilla stuffed with beef gratin with mozzarella cheese, served with pico de gallo and cream

7.99



Alitas Arena de Mar

Sea Sand Wings

Alitas rebosadas cocidas a la perfección servidas con salsa de tu elección (BBQ, Buffalo, ajo parmesano)

Overflowing wings cooked to perfection served with the sauce of your choice (BBQ, Buffalo, garlic parmesan)

8.99

Quesadilla saqueada

Sacked Quesadilla

Quesadilla rellena de pechuga de pollo gratinado con queso mozzarella, servida con Chirmol y crema

Quesadilla stuffed with chicken breast gratin with mozzarella cheese, served with pico de gallo and cream

7.99

Quesadilla Veggie

Veggie Quesadilla

Quesadilla rellena de hongos gratinados con queso mozzarella, servidos con Chirmol y crema ¡te sorprenderás!

Quesadilla stuffed with mushrooms gratin with mozzarella cheese, served with pico de gallo and cream. You will be surprised!

7.99

Plato pirata

Pirate Plate

Carnita a la parrilla, chorizos, costilla ahumada, pollo en fajitas, frijoles, aguacate y tortilla frita.

Grilled carnitas, chorizos, smoked ribs, refried beans, avocado and fried tortilla

14.49

Súper plato Olas Permanentes

Olas Permanentes Super Plate

Perfecto para compartir. Camarones, calamares y deditos de pescado empanizados, carnita a la parrilla, costilla ahumada, chorizos, queso frito, frijoles refritos, Chirmol, aguacate salsa tártara y alitas

Perfect to share. Shrimp, calamari and breaded fish fingers, grilled carnitas, smoked ribs, chorizos, fried cheese, refried beans, pico de gallo, avocado and tartar sauce.

27.49



Costillas Surfers

Surfer Rib

1 libra de costilla tipo riblet servidas con salsa de tu elección (BBQ, Buffalo, ajo parmesano)

1 Pound of riblet rib served with sauce of your choice (BBQ, Buffalo, Parmesan garlic)

9.99

Paella Motín a bordo de domingo (4 personas) 26.99

Paella Sunday Bounty (4 people)

Receta de la madre patria, recién hecha y elaborada con los mejores ingredientes, langosta, camarón jumbo, calamar, pescado, mejillones, almejas y costilla ahumada, acompañada de 8 tortillas fritas ¡tiempo de preparación 40 minutos!

Recipe from the motherland freshly made and made with the best ingredients: lobster, jumbo shrimp, calamari, fish, mussels, clams and smoked ribs, accompanied by 8 fried tortillas. 40 minutes of preparation time!



Parrillada Trasatlántico

Transatlantic Grill

Ideal para tu bolsillo, 12 onz de lomo, 12 onz de pechuga deshuesada, 12 chorizos, 12 onz de costilla ahumada, acompañada de frijoles refritos, Chirmol, aguacate y 8 tortillas al estilo de olas.

Ideal for your pocket, 12 ounces of tenderloin, 12 ounces of boneless breast, 12 sausages, 12 oz of smoked ribs, accompanied by refried beans, avocado, pico de gallo and 8 tortillas in the style of Olas.

32.99

Salsa extra 1.99

Extra Sauce

Ajo rostizado
Roasted Garlic
Italian
Italian
Mayonesa de chipotle
Chipotle Mayonnaise
Tártara
Tartar
BBQ
BBQ
Buffalo
Buffalo
Ajo parmesano
Parmesan Garlic

Extras 1.99

Tortilla frita
Fried Tortilla
Frijoles refritos
Refried Beans
Aguacate
Avocado
Cuajada
Cheese
Pepino y zanahoria
Cucumber and carrot
Chirmol
Pico de Gallo





BEBIDAS

BEVERAGES

FROZEN O LICUADO DE FRUTAS
FROZEN OR FRUIT SMOOTHIE

2.50

*AGRANDALO POR 0.50 ADICIONALES

FROZEN ATARDECER DEL ZONTE
FROZEN SUNSET OF EL ZONTE

2.75

FROZEN LIMONADA DE MELÓN
FROZEN LEMONADE MELON

2.75

NARANJADA
ORANGE

2.25

NARANJADA CON SODA

2.50

ORANGEADE WITH SODA
JUGO DE NARANJA NATURAL
NATURAL ORANGE JUICE

2.75

JUGO DE NARANJA CON ZANAHORIA
ORANGE JUICE WITH CARROT

2.75

JUGO DE TOMATE PREPARADO
TOMATO JUICE

2.75

TE HELADO
ICE TEA

1.75

GASEOSA
SODA

1.25

AGUA MINERAL
MINERAL WATER

1.25

AGUA EMBOTELLADA
BOTTELED WATER

1.00

CAFÉ
COFFEE

1.50

LIMONADAS

TRADICIONAL | 2.25

CON SODA | 2.75

CLASSIC LIMONADE | 2.75

RED
CON UN TOQUE DE SANDIA Y GRANADINA

BLUE
SABOR A PIÑA Y BLUE CURACAO

PINK
CON UN TOQUE DE FRESA

GREEN
COMBINACIÓN DE HIERBA BUENA, ALBAHACA Y MENTA O ELIGE LA QUE PREFIERAS.

MICHELADAS

TRADICIONAL

PERFECTA COMBINACIÓN DE LIMÓN, SALSA INGLESA, SAL UN TOQUECITO DE JALISCO Y NUESTRO INGREDIENTE SECRETO.

1.00

FRUTAL

SI TE GUSTAN LOS SABORES DIFERENTES, COMBINACIÓN DE ROSA DE JAMAICA Y NARANJA. PERFECTA PARA DÍAS DE CALOR

1.50

ACAPULQUEÑA

ELABORADA EN BASE DE JUGO DE TOMATE

1.50

TROPICOSA

MIX DE TAMARINDO, CHILE TABASCO Y RODAJAS DE JALAPEÑO. DÉJATE IMPRESIONAR POR SUS SABORES

1.75

PILSENER 2.29

MODELO 3.29

GOLDEN 2.29

MICHELOB ULTRA 3.29

SUPREMA 2.49

SANTA CRUZ 2.25

REGIA 750 ML 3.80

GALLO 2.29

CORONA 3.29

MONTE CARLO 3.00

STELLA 3.29

HEINEKEN 3.29





LOS QUE PREFIEREN
ELLAS PERO LES GUSTAN
TAMBIÉN A ELLOS

3.99 C/U



Ron Chata

Morro en su combinación perfecta con un ron añejo de clase mundial

morro in its perfect combination with a world-class aged rum.

OrangeBU

Ron de coco, vodka y jugo de naranja con un delicado toque de granadina

Coconut rum, vodka and orange juice with a delicate touch of grenadine.

Destornillador

Jugo de naranja, vodka y el toque de olas permanentes.

Mix of tamarind, tabasco chili and jalapeño slices ,let yourself be impressed by its flavors.

Piña Colada

Deliciosa combinación leche de coco, jugo de piña y ron.

Mix of tamarind, tabasco chili and jalapeño slices ,let yourself be impressed by its flavors.

Caipiroska

De la cuna del futbol, un trago tropical, vodka, limon y azúcar.

Mix of tamarind, tabasco chili and jalapeño slices ,let yourself be impressed by its flavors.

Tequila Sunrise

Jugo de Naranja y tequila.

Mix of tamarind, tabasco chili and jalapeño slices ,let yourself be impressed by its flavors.

Deja Vu

Sentirás que ya lo conoces, pero es nuevo. Ron de coco, mezcla de jugos tropicales y hierba buena.

You will feel that you already know it, but it is new. Coconut rum, mix of tropical juices and peppermint.

Lady Blu

Tequila, vino tinto y toques al mejor estilo olas.

Tequila, red wine and touches in the best waves style.

Cuba Libre

El de tradición y gaseosa.

The tradition and soda.





De Niña

Ideal para ellas, trago tropical y suave, base de ron de coco, piña y cranberry.

Ideal for them, tropical and soft drink, coconut rum base, pineapple and cranberry.

Sour Free

Un trago citrico pero distinto, vodka, sour mix.

A citrus drink but different, vodka, sour mix.

Gin de mora o pepino

Bebida refrescante, perfecta combinación del gin.

Refreshing drink, perfect combination of gin.

Mojito Cubano

El que no puede faltar, ron, hierbabuena y otras especies.

The one that cannot be missing, rum, mint and other species.

Red Hot

Smoothie de sandia, tequila, limon y jalapeño.

Watermelon, tequila, lemon and jalapeño smoothie.

Mora Berry

La tendencia de la mora presente con una excelente combinación fizz y una nota de jengibre

The blackberry trend present with an excellent combination of fizz and a note of ginger.

Mojito Reloaded

Detalle de un autentico mudling de meta y aguardiente de tamarindo justo con la perfección de un ron añejo de clase mundial

Detail of an authentic mudling of meta and tamarind brandy just with the perfection of a world-class aged rum

Que paloma con sabor!

La combinación perfecta del tequila con licor saborizado un detalle de limón lista y fresca para tu paladar escoge tu sabor.

The perfect combination of tequila with flavored liquor, a detail of lemon, ready and fresh for your palate, choose your flavor.

Margarita Clásica

El coctel más popular de todos, tequila y jugo de limon, perfectamente combinados.

The most popular cocktail of all, tequila and lemon juice, perfectly combined.



A detailed black and white illustration of a fish, possibly a trout or salmon, is positioned on the left side of the menu. The fish is shown from the side, with its scales, fins, and head clearly visible. The illustration is partially cut off by the left edge of the frame.

SHOT

SHOT DE TEQUILA 2.49

WISKY FIREBALL 2.49

WISKY SOMETHING SPECIAL 2.49

WISKY JACK DANIELS 3.49

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 4.49

VODKA SMIRNOFF RED 2.49

VODKA FINLANDIA 2.99

RON DE FLOR DE CAÑA 2.49

JAGERMEISTER 2.99

CONSULTA POR DISPONIBILIDAD
Y PRECIOS EN BOTELLA O LITRO

VINO

CONSULTA DISPONIBILIDAD





POSTRES

Flan de Coco al Horno 2.75

Baked Coconut Flan

Porción de semita 1.75

Semita (Salvadorean Pastries)

Sorbete y banano 3.49

Ice cream and bananas

**Quesadilla
100% artesanal** 3.49

Traditional cheese pastrie

Browney Sunday 3.99

**Exquisito Brownie de la casa
acompañado de helado y salsa
de chocolate, servido en copa**

Exquisite House Brownie accompanied
by ice cream and chocolate sauce,
served in a glass

Banana Surf 3.99

**Banana Frita en tempura y
salsa de chocolate**

Fried banana in tempura and
chocolate sauce

Roca de Chocolate 3.99

**Galletas de chocolate, frita
en tempura con helado de
vainilla, salsa de fresa y azúcar glass**

Chocolate cookies, fried in tempura
with vanilla ice cream, strawberry
sauce and icing sugar



CONÓCENOS

Nuestro amor y pasión a las olas y la naturaleza creó Olas Permanentes. Olas Permanentes nace por la consistencia de las olas los 365 días del año en El Salvador con un clima tropical, aguas tibias, volcanes majestuosos es el lugar ideal para los amantes del mar y la naturaleza.

SI QUIEREN LLEGAR A PASAR EL DÍA

Consumo mínimo de \$15 por persona y por supuesto guardando todas las medidas de protección

HABITACIÓN #1 \$79.00

Una cama Queen con baño privado y A/C. Incluye dos desayunos + impuestos (Máximo 2 personas)

HABITACIÓN #2 y #3 \$49.00

Dos camas individuales con baño compartido A/C. Incluye dos desayunos + impuestos (Máximo 2 personas)

HABITACIÓN #4 Y 5# \$89.00

Dos camas Queen con baño privado y A/C. Incluye dos desayunos + impuestos (Máximo 4 personas)

HABITACIÓN #6 \$89.00

Dos camas individuales con baño privado y A/C. Incluye dos desayunos + impuestos (Máximo 2 personas)

HABITACIÓN #7 \$99.00

Dos camas queen con baño privado y A/C. Incluye dos desayunos + impuestos (Máximo 4 personas)

ACTIVIDADES

- ESCUELA DE SURF
- SURF TRIP
- YOGA
- CAMINATAS

Clases de Surf 35.00

1.5 horas de clases de surf con profesor especializado
Incluye: Salvatablas, tabla de surf y accesorios

Alquiler de Tabla de Surf 15.00

Incluye: Salvatablas

Alquiler de Boggiebords 10.00

Incluye: Boggie y accesorios

VISITA NUESTRO SITIO WEB



www.olaspermanentes.surf



SÍGUENOS



OlasPermanentes_sv



Olas Permanentes Restaurante



Olas Restaurante



olaspermanentesrestaurante@gmail.com



2207-2855



7021-3013

