

SNACKS


TOTOPOS, SALSA Y GUACAMOLE \$200.00 (VG)

Totopos con salsa mexicana y guacamole.

NACHOS NATURALES \$250.00

Totopos bañados en frijoles y queso Oaxaca coronados con salsa mexicana y guacamole.

Puede agregar:

 CAMARÓN	\$420.00 (M)
CARNE	\$380.00
CARNITAS	\$300.00 (P)
PORK BELLY	\$350.00 (P)
POLLO	\$360.00

CHICHARRÓN DE PORK BELLY \$260.00 (P)

Acompañados de guacamole, cebolla morada curtida y cilantro picado.

AROS DE CALAMAR Y CEBOLLA \$230.00 (H, L, M)

Rodajas de calamar y cebolla empanizados acompañados de salsa tártara y siracha.

CREMAS Y SOPAS

CREMA DE PORO Y PAPA \$250.00 (L, N)

Con gremolata de almendras.

SOPA AZTECA \$250.00 (L)

Tortilla frita, aguacate, cebolla morada picada, cilantro picado, queso panela en cubos.

SOPA DE MARISCOS \$470.00 (M)

Camarón, pescado, callo, tenazas de cangrejo, aros de calamar, mejillones y pulpo acompañado de cilantro, cebolla morada y limón.

ENSALADAS

ENSALADA DE ATÚN \$350.00 (M)

Atún sellado a las finas hierbas sobre una mezcla de lechugas orgánicas, gajos de naranja, toronja, vinagreta de cítricos y soya.

ENSALADA CESAR TIJUANA-MÉXICO \$220.00 (L, N)

Receta original a base de lechuga romana, bañada en aderezo cesar con crotones y queso parmesano rallado. Lechuga: larga o en trozo.

Puede agregar:

CAMARÓN	\$390.00 (M) 
POLLO	\$275.00

ENSALADA DE POLLO Y QUESO \$290.00 (H, L)

Mezcla de lechugas orgánica, pollo al grill, palitos de queso panela empanizados, berries, aderezo italiano con un toque ligero de mostaza.

ENSALADA DE QUÍNOA \$280.00 (VG, GF)

Quínoa orgánica con garbanzos orgánicos, aceitunas de baja california, pimientos, pepino, brócoli, coliflor y piña asada bañado con vinagreta mediterránea.

PIZZAS

PIZZA MARGARITA \$235.00 (L, VG)

Masa artesanal crujiente, salsa de tomate orgánico, queso mozzarella, tomate y albahaca fresca.

PIZZA DE PEPPERONI \$230.00 (L)

Masa artesanal crujiente, salsa de tomate orgánico, queso mozzarella y pepperoni.



Sustentable



De origen local

N Nueces - L Lácteos - P Puerco - A Alcohol - H Huevo - VG Vegetariano - M Mariscos - C Crudo - LG Libre de Gluten

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un ambiente donde se manipulan maní/nueces y otros alérgenos. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos artículos de temporada, según disponibilidad.

CEVICHE

TORRE DE MARISCOS \$390.00 (C, M)

Atún, callo, pulpo, camarón sobre una tostada, con rodajas de aguacate, pepino, bañada en salsa de soya de la casa con limón.

CEVICHE PREMIUM MAZATLÁN \$380.00 (C, M)

Camarón crudo, camarón cocido, callo crudo, pulpo cocido, caracol cocido, pepino, cebolla morada, cilantro, un toque de limón, sal, pimienta y varias salsas a elección

CEVICHE PUNTA PESCADERO \$340.00 (M)

Pescado, salsa mexicana, salsa de la casa, coronado con aguacate, cebolla morada y apio.

CEVICHE CHICHARRÓN PORK BELLY \$370.00 (M, P)

Pork belly crujiente, camarón cocido con cebolla morada curtida y maíz tierno.

CÓCTEL DE CAMARÓN \$360.00 (M)

Camarón cocido, salsa mexicana y salsa coctelera

CEVICHE PERUANO \$370.00 (M)

Camarón y pescado curtidos en limón, camarón cocido, morrón baby, cilantro, cebolla, siracha y un toque de aceite de oliva.

CEVICHE DE PALMITOS \$220.00 (VG)

Cebolla morada, aguacate, garbanzos, pimienta naranja, cilantro y un toque de limón.

HAMBURGUESAS Y SANDWICHS

CIABATTA DE COCHINITA PIBIL \$260.00 (P)

Carne de puerco marinada en chiles, cítricos, especias, horneado por 5 horas, sobre una cama de lechuga italiana, aguacate, cebolla curtida, cilantro acompañado de papas gajo.

HAMBURGUESA DE RES \$270.00 (H, L)

Carne de res a la plancha rellena con queso mozzarella, lechuga italiana, tomate, aguacate, pepinillos, aros de cebolla, champiñones guisados acompañada de papas gajo.

HAMBURGUESA DE PESCADO \$240.00 (H, L, M)

Pescado a la plancha con salsa tártara, aguacate, pepino, aceite de oliva, tomate, cebolla crujiente acompañada de papas a la francesa.

BLT SANDWICH \$230.00 (H, N, P)

Pan multigrano, tocino, lechuga italiana, rodajas de tomate acompañada de papas a la francesa.

CLUB SÁNDWICH \$240.00 (H, N, P)

Pan multigrano, pollo al grill, tocino, jamón, queso, lechuga italiana, rodajas de tomate, aguacate y cebolla morada acompañada de papas a la francesa.

TRADICIONES MEXICANAS

FAJITAS \$220.00 (A, VG)

Juliana de verduras (morrón amarillo, rojo, verde, zanahoria, cebolla morada) salteadas con mantequilla, ajo con un toque de vino blanco.

Puede agregar:

CAMARÓN	\$390.00 (M) 
CARNE	\$310.00
POLLO	\$280.00

TACOS DE CARNITAS \$280.00 (A, L, P)

Tortilla de maíz, base de frijoles, cebolla curtida, cilantro, acompañado con salsa molcajete.

TACOS DE ESTOFADO DE PORK BELLY \$290.00 (A, L, P)

Queso mozzarella gratinado, tortilla crocante, lechuga, rebanadas de tomates, aguacate, crema y queso.

MINI BURRITAS DE BIRRIA \$240.00

Tortilla de harina, frijoles refritos, con cebolla morada curtida, cilantro picado y consomé.

FETUCCINI CON CAMARONES AL MOLE (CACAO) \$490.00 (H, N)

Mezcla de chiles mexicanos y cacao orgánico con especias.

TACOS DE CARNE \$270.00

Acompañados de salsa mexicana, guacamole y salsa picosa del día.

TACO DE POLLO \$260.00

Acompañados de salsa mexicana, guacamole y salsa picosa del día.

TACOS DE PESCADO \$280.00 (M)

Acompañados de salsa mexicana, guacamole, coleslaw y cebolla curtida.

A la plancha o Baja style.

TACOS DE CAMARÓN \$390.00 (M)

Acompañados de salsa mexicana, guacamole, coleslaw y cebolla curtida.

A la plancha o Baja style.


ENCHILADAS (SOLO QUESO) \$180.00 (L)

Rojas, verdes o mole poblano hecho en casa.


Puede agregar:

CAMARÓN	\$390.00 (M) 
CARNE	\$350.00
POLLO	\$260.00

CREMAS Y SOPAS

 **SOPA DE ALMEJA \$380.00 (H, L, M)**
Con tocino y tomillo fresco en pan campesino.

SOPA DE GRANOS ANCENTRALES \$200.00 (N, P)
Lenteja, garbanzo, alubias, habas y tocino.

 **POZOLE DE MARISCOS \$380.00 (M)**
Mejillones, aros de calamar, camarón, callo, tenazas de cangrejo, pescado, pulpo con grano de maíz pozolero en salsa de tinta de calamar acompañado de cilantro, cebolla morada y limón.

ENTRADAS

 **QUESO REGIONAL ARTESANAL \$250.00 (L, N, LG, VG)**
Al pesto con tomate cherry, albahaca fresca y aceite de oliva.

COLIFLOR ROSTIZADA \$220.00 (LG, VG)
Bañada en chimichurri fresco, puré de papa a la mantequilla y ajo rostizados.

ENSALADA CESAR TIJUANA-MÉXICO \$220.00 (L, N)
*Receta original a base de lechuga romana, bañada en aderezo cesar con crotones y queso parmesano rallado.
Con lechuga larga o en trozo.*

Puede agregar:

- CAMARÓN \$390.00 (M)
- POLLO \$275.00

ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADA \$250.00 (L, VG)
Mezcla de lechugas orgánicas, acompañada de queso cabra y aderezo de balsámico y maple.

CARPACCIOS



CARPACCIO DE RES CON AIOLI, PARMESANO Y VINAGRETA \$290.00 (L)
Caña de filete rebanada, acompañada de arúgula, queso parmesano, limón, aceite de oliva con aderezo alioli y vinagreta citrica.

 **CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA CITRICA Y OLIVADA \$320.00 (M)**
Finely sliced cooked octopus, olive oil, sherry vinegar, black pepper, orange juice, lemon juice with black olive pâté.

PASTAS



FETUCCINI A LOS DOS POMODOROS \$290.00 (A, H, L)
Salsa dos Pomodoros con tomates orgánicos en gajos, ajo, toque de vino blanco, mantequilla clarificada, queso parmesano, acompañada de deliciosa Focaccia.

Puede agregar:

- CAMARÓN \$450.00 (M) 
- PESCADO \$410.00 
- POLLO \$390.00.



FETUCCINI AL PESTO \$230.00 (A, H, L, N)
Pasta pesto, hecha de forma artesanal con albahaca, ajo, nueces, queso parmesano, acompañada de deliciosa Focaccia.

Puede agregar:

- CAMARÓN \$390.00 (M) 
- PESCADO \$350.00 
- POLLO \$330.00

FETUCCINI ALFREDO \$240.00 (A, H, L)
Reducción de crema, cebolla picada, nuez moscada, vino blanco, mantequilla, ajo, pimienta, queso parmesano acompañada de deliciosa Focaccia..

Puede agregar:

- CAMARÓN \$400.00 (M) 
- PESCADO \$360.00 
- POLLO \$340.00

DE NUESTRA PARRILLA

FILET MIGNON \$450.00 (L, LG)

Filet mignon envuelto en tocino bañado en salsa cremosa de champiñones.

LOMO DE CERDO \$350.00 (A, P)

Lomo de cerdo marinado bañado en laurel, tomillo, pimienta, aceite de oliva en salsa de ciruela.

CORTE NEW YORK US PRIME \$1,350.00

Bañado en mantequilla cowboy.

CORTE RIB EYE US PRIME \$1,450.00

Bañado en mantequilla cowboy.

ARRACHERA US CHOICE \$490.00

Bañada en chimichurri acompañada de cebolla caramelizada, papa al horno con tocino y chile tatemado.

ESTOFADO DE CORDERO A LA OLLA \$480.00 (A)

En salsa de vino tinto con hierbas aromáticas.

TACOS DE PICAÑA BRASILEÑA \$380.00 (L)

(Al horno y a la parrilla)

Tortilla de maíz con costra de queso mozzarella, cebolla curtida, cilantro y salsa macha verde.

ESTOFADO DE OSOBUCO \$320.00 (A)

5 horas de cocción lenta, salsa de vino tinto, aromatizado a las finas hierbas.

PECHUGA DE POLLO AL GRILL \$380.00 (L)

Bañada de curry orgánico.

LANGOSTA \$1,800.00 (M)

*Cola de langosta (2 piezas) de la región a la mantequilla y finas hierbas.
Opcional con costo extra acompañar con salsa de la casa a elegir.*

SALMÓN SALVAJE \$450.00 (M)

Con piel crocante a la mantequilla con limón y ajo.

FILETE DE PESCADO \$390.00 (M)

*Pescado de la región a la plancha.
Opcional con costo extra acompañar con salsa de la casa a elegir.*

PULPO AL GRILL \$490.00 (M)

*Pulpo de la región al grill.
Opcional con costo extra acompañar con salsa de la casa a elegir.*

CAMARONES \$430.00 (M)

*Camarones a la plancha con mantequilla.
Opcional con costo extra acompañar con salsa de la casa a elegir.*

SALSAS DE LA CASA:

Ajillo \$70.00

Exquisita mezcla de aros de chile guajillo, mantequilla y ajo picado

Zataar \$50.00 (L)

Delicada combinación de especias del medio oriente

Andaluza \$30.00 (L)

Deliciosa salsa a base de mayonesa y morrón rojo

Pesto \$60.00 (N)

Mezcla de albahaca fresca, nueces, aceite de oliva y queso parmesano

Albahaca \$50.00 (H)

Delicioso aderezo de albahaca y aceite de oliva

Mojo de ajo \$60.00

Exquisita combinación de mantequilla y hojuelas de ajo

GUARNICIONES:

Puré de papa (L)

Con ajo horneado.

Verduras salteadas (A)

Sazonadas a las finas hierbas.

Risotto (A, L)

Funghi con vino blanco.

Arroz

De la temporada.



Sustentable



De origen local

N Nueces - **L** Lácteos - **P** Puerco - **A** Alcohol - **H** Huevo - **VG** Vegetariano - **M** Mariscos - **C** Crudo - **LG** Libre de Gluten

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Notifique a nuestros colegas de servicio si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria conocida. Nuestra comida se prepara en un ambiente donde se manipulan mani/nueces y otros alérgenos. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Para preservar la calidad de nuestros productos frescos, servimos artículos de temporada, según disponibilidad.