

BOTANAS

Guacamole \$480 🌱 ☐

Chips y pico de gallo

Complementa con:

Camarones al pastor (110g) \$375 ó pulpo al ajillo (110g) \$385

Fruta de Temporada \$380 🌱 ★

Limón, salsa de chamoy

Hummus y Crudités \$385 🌱 ☐ 🌾

Vegetales orgánicos, pan pita, zaatar

MARISCOS Y CRUDOS

Ostiones de La Baja (6) \$715

Salsa ojo rojo, salsa matavenados, salsa mignonette

Aguachile Rojo del Día \$680 ☐

Mariscos mixtos (130g), jícama emulsión de chile guajillo, cilantro

Ceviche Vuelve a La Vida \$660 ★

Camaron, pulpo, pesca del día (130g), salsa vuelve a la vida

Taco Crujientes con Tartar de Atún (3) \$660 🥥 ★

Atún (100g), wakame, alioli de jengibre especiado, salsa macha

Almejas Tatemadas \$650

Aguachile negro, pepino, jicama, ensalada de algas, aguacate

ENSALADAS

Ensalada de Espinaca y Manzana \$560 🥥 ☐ 🌱

Portobellos parrillados, nueces, queso de cabra, zarzamoras, aguacate, aderezo balsámico

Ensalada De Tomate Heirloom \$680 ☐ 🌾 🌱

Carpaccio de tomate, alcapparras crujientes, queso burrata, vinagreta de naranja y dátil, pan de masa madre

Ensalada César Estilo Tijuana \$525 🌾

Corazones de lechuga romana, parmesano, crotones, aderezo césar

Ensalada Verde \$535 🌱 ☐

Aguacate, menta, albahaca, quelites, cebolla morada, eneldo, cilantro, pera, vinagreta de naranja

Complementa tus ensaladas con:

Pollo parrilla (140g) \$290/ carne asada (110g) \$305/
camarones (110g) \$375

QUESADILLAS AL HORNO DE LEÑA

"El Huerto" \$630 🌾 🌱 ☐

Vegetales orgánicos, skordalia, pesto de cilantro, queso de cabra

Tinga de Pollo \$665 🌾

Pollo (140g), queso cotija, crema agria, frijoles refritos, lechuga

Camarones al Ajillo \$690 🌾

Camarones (130g), Arúgula, rabanito, cilantro

Arrachera \$655 🌾

Arrachera (150g), cebollas asadas, aguacate, salsa de tomatillo tatemada

PESCA DEL MAR DE CORTES \$980

Pesca del día (220g) al horno de leña, vegetales orgánicos, arroz a la mexicana, tortillas de maíz caseras

TACOS (3)

Al Pastor \$675

Cerdo (180g) ó atún (180g) marinado, piña, cilantro, cebolla

Asada \$720 🌾

Bistec de sirloin (180g), cebollas asadas, aguacate, salsa de tomatillo al carbón

Estilo Baja \$715 🌾 ★

Pescado/ camarón/ vegetales en tempura (150g), ensalada de col, pico de gallo, cebollas encurtidas, crema

SÁNDWICHES

Hamburguesa Black Angus \$785 🌾

Carne black angus (200g), tocino, tomate, cebolla caramelizada, queso chihuahua, mayonesa chipotle

Hamburguesa de Cangrejo Concha Suave Frito \$820 🌾

Cangrejo Concha Suave Frito (130g), coleslaw de manzana verde, aguacate, salsa BBQ de morita, ensalada fresca

Pepito de Arrachera \$795 🌾

Arrachera (200g), frijol refrito, cebolla caramelizada, queso menonita, aguacate

Torta de Milanesa de Pollo \$670 🌾

Milanesa de pollo (180g), frijoles, aguacate, crema, cilantro, salsa verde, cebolla

Sándwich de Vegetales \$600 🌾 🥥 🌱

Queso panela marinado (180g), salsa macha con ajonjolí, aguacate, ensalada de quelites, crema

☐ - SENSEI | ★ - INSIGNIA | 🌱 - VEGETARIANO | 🌾 - GLUTEN | 🥥 - NUECES

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (propinas no incluidas).

Aceptamos American Express, Visa, Mastercard y cargo a la habitación como métodos de pago.