

BOTANAS

Guacamole \$480  

Totopos y Pico de Gallo

Fruta de Temporada \$380  

Limón, Salsa de Chamoy

Hummus y Crudités \$385  

Vegetales Orgánicos, Pan Pita, Zaatar

MARISCOS Y CRUDOS

Almejas y Ostras (6) \$850

Aguachile de Mango, Salsa Rasurada, Salsa Matavenados

Baja Poke \$480    

Arroz Blanco, Tofu, Edamame, Aguacate

Pepino Persa, Vinagreta de Cítricos

Selección de Proteína \$200

Atún (100g) / Salmón (100g) / Camarón (120g)

Tostada de Salmón Ora King (2) \$480

Hummus, Tzatziki, Vinagreta de Chiles, Cilantro, Cebolla

Ceviche de Mariscos \$660

Camarón, Pulpo, Pesca del Día, Salsa Vuelve a la Vida (150g)

Sushi Taco (4) \$480 

Tartar de Salmón (56g), Tartar de Atún (56g), Arroz, Nori, Aguacate

Jicama, Pepino, Mayonesa Nikkei

Maki Acevichado \$630 

Cangrejo (85g), Camarón Frito (85g), Queso Crema, Aguacate, Salsa

Acevichada

Maki Bisbee's \$660

Atún Picante (85g), Camarón Empanizado (85g), Queso Crema

Aguacate

ENSALADAS

Ensalada de Espinaca y Manzana \$560   

Portobello Parrillado, Nuez Garapiñada, Queso de Cabra

Zarzamoras, Aguacate, Aderezo Balsámico

Baja-Med Niçoise \$615  

Vegetales Orgánicos, Lechugas del Huerto, Huevo Duro (1pz), Lomo de

Atún Asado (100g), Aceitunas de la Baja, Vinagreta de Limón

Ensalada César Estilo Tijuana \$525

Corazones de Lechuga Romana, Parmesano, Crotones de Pan

Artisanal, Aderezo César Receta Original de Tijuana

Ensalada Verde \$535  

Aguacate, Menta, Albahaca, Quelites, Cebolla Morada

Eneldo, Cilantro, Pera, Vinagreta de Naranja

Complementa con:

Pollo a la Parrilla (200g) \$237 / Carne Asada (115g) \$299

Camarones (120g) \$311

QUESADILLAS

"El Huerto" \$630  

Vegetales Orgánicos, Skordalia

Pesto de Cilantro, Queso de Cabra

Tinga de Pollo (150g) \$665 

Queso Cotija, Crema Agria

Frijoles Refritos, Lechuga

Camarones al Ajillo (120g) \$690 

Arúgula, Rabanito, Cilantro

Quesadilla del Día \$655 

Preparada con Ingredientes de Temporada

PESCA DEL DÍA DEL MAR DE CORTÉS (220g) \$980

Preparada con Ingredientes de Temporada al Horno de Leña

TACOS (3)

Al Pastor \$620 

Cerdo Marinado (180g), Piña, Cilantro, Cebolla

Asada \$720 

Bistec de Sirloin (180g), Cebollas Asadas, Aguacate

Salsa de Tomatillo al Carbón

Estilo Baja \$715 

Pescado (120g)/ Camarón (120g) / Vegetales en Tempura

Ensalada de Col, Pico de Gallo, Cebollas Encurtidas, Crema

SÁNDWICHES

Hamburguesa Black Angus (200g) \$785 

Tocino, Tomate, Cebolla Caramelizada, Queso Chihuahua

Mayonesa Chipotle

Hamburguesa de Pescado Picante \$610  

Pescado Frito en Tempura (150g), Mayonesa Sriracha, Tartar de

Pepinillo

Sándwich de Langosta \$1130 

Langosta (150g), Ensalada Asiática de Hierbas Frescas, Mayonesa

de Jengibre

Torta de Milanesa de Pollo (180g) \$670 

Frijoles, Aguacate, Crema, Cilantro, Salsa Verde, Cebolla

Sándwich de Vegetales \$600  

Queso Panela Marinado (150g), Salsa Macha, Aguacate

Ensalada de Quelites, Crema



Sensei



Signature



Vegano



Gluten



Nueces

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

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

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