



## BOTANAS

Guacamole \$480

Chips y Pico de Gallo

Fruta de Temporada \$380

Limón, Salsa de Chamoy

Hummus y Crudités \$385

Vegetales Orgánicos, Pan Pita, Zatar

## MARISCOS Y CRUDOS

Ostiones de La Baja (6) \$715

Salsa de Aguachile de Mango

Veggie Bowl \$480

Arroz Blanco, Tofu, Edamame, Aguacate

Pepino Persa, Vinagreta de Cítricos

Baja Poke Bowl \$595

Complementa con: Atún (100g) / Salmón (100g) / Camarón (120g)

Ceviche de Mariscos \$660

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

Taco Crujientes con Tartar de Atún (3) (100g) \$660

Wakame, Alioli de Jengibre Especiado, Salsa Macha

Almejas Tatemadas \$750

Aguachile Negro, Ensalada de Algas, Aguacate

## ENSALADAS

Ensalada de Espinaca y Manzana \$560

Portobellos Parrillados, Nueces, 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  
Aderezo César Receta Original de Tijuana

Ensalada Verde \$535

Aguacate, Menta, Albahaca, Quelites, Cebolla Morada  
Eneldo, Cilantro, Pera, Vinagreta de Naranja

Complementa con:

Pollo 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, Chipotle, 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

Preparada con Ingredientes de Temporada al Horno de Leña (220g) \$980

## TACOS

Al Pastor \$620 (3 PIEZAS)

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 Cangrejo Concha Suave Frito (120g) \$820

Coleslaw de Manzana Verde, Aguacate  
Salsa BBQ de Morita, Ensalada Fresca

Hamburguesa de Pescado Frito (120g) \$779

Coleslaw de Manzana Verde, Aguacate  
Salsa Tártara de Tomatillo

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

Vegetariano

Vegano

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.