



BOTANAS

Guacamole \$480

Chips y Pico de Gallo

Fruta de Temporada \$373

Limón, Salsa de Chamoy

Hummus y Crudités \$373

Vegetales Orgánicos, Pan Pita, Zatar

MARISCOS Y CRUDOS

Ostiones de La Baja (6) \$638

Salsa de Aguachile de Mango

Veggie Bowl \$469

Arroz Blanco, Tofu, Edamame, Aguacate

Pepino Persa, Vinagreta de Cítricos

Baja Poke Bowl \$587

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

Ceviche de Mariscos \$593

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

Taco Crujientes con Tartar de Atún (3) (100g) \$655

Wakame, Alioli de Jengibre Especiado, Salsa Macha

Almejas Embarazadas en Trilogía \$734

Mango Picante, Cevichera, Aguachile Verde

ENSALADAS

Ensalada de Espinaca y Manzana \$531

Portobellos Parrillados, Nueces, Queso de Cabra

Zarzamoras, Aguacate, Aderezo Balsámico

Baja-Med Niçoise \$604

Vegetales Orgánicos, Lechugas del Huerto, Huevo Duro (1pz), Lomo de Atún Asado (100g), Aceitunas de la Baja Vinagreta de Limón

Ensalada César Estilo Tijuana \$519

Corazones de Lechuga Romana, Parmesano, Crotones

Aderezo César Receta Original de Tijuana

Ensalada Verde \$531

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

\$649

“El Huerto”

Vegetales Orgánicos, Skordalia
Pesto de Cilantro, Queso de Cabra

Tinga de Pollo (150g)

Queso Cotija, Chipotle, Crema Agria

Frijoles Refritos, Lechuga

Camarones al Ajillo (120g)

Arúgula, Rabanito, Cilantro

Quesadilla del Día

Preparada con Ingredientes de Temporada

PESCA DEL DÍA DEL MAR DE CORTÉS (220g) \$937

Preparada con Ingredientes de Temporada al Horno de Leña

TACOS (3 PIEZAS)

Al Pastor \$599

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

Asada \$717

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

Salsa de Tomatillo al Carbón

Estilo Baja \$689

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

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

SÁNDWICHES

Hamburguesa Black Angus (200g) \$779

Tocino, Tomate, Cebolla Caramelizada, Queso Chihuahua
Mayonesa Chipotle

Hamburguesa de Pescado Frito (120g) \$779

Coleslaw de Manzana Verde, Aguacate

Salsa Tártara de Tomatillo

Torta de Milanesa de Pollo (180g) \$655

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

Sándwich de Vegetales \$593

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

Ensalada de Quelites, Crema

Torta de Carnitas (150g) \$655

Ensalada de Cilantro y Salsa Verde

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).