

Late Breakfast

FRESH FRUIT, 7 SEAS FRENCH TOAST, EGGS MEXICANA, THREE EGG OMELETE OR SCRAMBLE

To Share

Above options are available until noon

MXN / USD APPROX

TUNA TARTARE TRILOGY 	\$280	17
Cucumber, cilantro, avocado, capers, serrano chili, sesame seeds, mango		
CRAB STUFFED AVOCADO 	\$280	17
Tomatoes, onion, cilantro, serrano pepper		
CEVICHE: FISH, SHRIMP OR MIXED (FISH, SHRIMP SCALLOP & OCTOPUS) 	\$280	17
Avocado, tomato, onions, serrano pepper, cilantro, cucumber, olive oil		
SEA BASS AND OCTOPUS CEVICHE 	\$280	17
Plantain, corn, sesame dressing, avocado, tomatoes, onion, cilantro		
TATAKI WITH THAI DRESSING	\$280	17
Tuna or shrimp, microgreens, turnip		
CALAMARI TEMPURA	\$260	16
Ranch dressing, teriyaki sauce		
SEAFOOD CASSEROLE	\$280	17
Squid, shrimp, octopus, garlic, white wine.		
GRILLED BEEF OR CHICKEN NACHOS 	\$260	16
Black beans with epazote, avocado, sour cream, roasted corn, Monterey jack cheese, Mexican sauce		
 TOMATO CEVICHE	\$240	14
Fresh tomatoes, cherry tomatoes, heirloom tomatoes, cilantro, yuzu sauce		
 AU GRATIN CAULIFLOWER	\$240	14
Bechamel sauce, cheddar, gruyere and parmesan cheese, bread crumbs, fine herbs		

Starter

BABY ROMAINE WITH SQUID SALAD 	\$280	17
Hot pepper, lemongrass, peanut oil, avocado, parmesan cheese		
 ARUGULA AND BEET SALAD 	\$220	13
Feta cheese, strawberry, caramelized cashews, cherry tomato, parmesan, dijon mustard vinaigrette		
 SPINACH AND AVOCADO SALAD	\$220	13
Red onions, cranberry, pumpkin seeds, chia seeds, sprouts, parmesan, Thai vinaigrette		
 ORGANIC MIXED BABY'S LETTUCE SALAD 	\$220	13
Fresh cherry, green pear, almonds, cherry tomatoes, honey lemon vinaigrette, parmesan cheese		

Salads with chicken breast, fish, or baby squid \$279 / 17 USD | with shrimp \$322 / 19 USD

All of our bread, corn tortillas, mayonnaise, dressings, and pickles are homemade. Our seafood is fresh from Baja Sur our vegetables, cheese and whole chicken are organic from the town of Miraflores area. We use corn oil for frying and olive oil for cooking.

Main Course

MXN / USD APPROX

SEA BASS AND LEMON SAUCE

Pea pure with asparagus, cherry tomatoes, green beans, capers



\$480 29

SHRIMP SCAMPI WITH SPICY LEMON GARLIC SAUCE



White risotto rice and grilled vegetables.

\$380 23

TUNA BURGER

8.8oz Chipotle aioli, manchego cheese, ginger, arugula, tomatoes, homemade pickles, onion rings tempura

\$299 18

THE CLASSIC BURGER

8.8oz. U.S. meat with choice of fries or mix organic salad

\$299 18

TACO SALAD



Ground beef, black beans with epazote, iceberg lettuce, cheddar, cherry tomatoes,

\$280 18

Viva México

GUACAMOLE



Avocado, tomato, onion, cilantro, serrano pepper

\$220 13

ANAHUACALLI TORTILLA SOUP



Chicken stock, avocado, chipotle, panela cheese

\$190 11

CHICKEN QUESADILLA

Black beans with epazote, caramelized onion, grilled corn, sour cream, Mexican sauce

\$360 22

POBLANO CHICKEN ENCHILADAS



Poblano pepper, onions, grilled corn, poblano sauce, topped Manchego cheese, sour cream

\$320 19

Taco Bar

RIB EYE



Corn tortilla with huitlacoche homemade, avocado sauce, radishes, red onion, carrot

\$411 25

GRILLED MARINATED OCTOPUS



Pumpkin blossom, sprouts, fennel, cilantro aioli, homemade tortilla, grilled pineapple

\$322 19

QUINOA



Baby lettuce, red onion, sour cream, cherry tomatoes, grilled tortilla, grilled pineapple, cilantro

\$279 17

SEARED DICE TUNA TRILOGY TACOS



Cucumber, cilantro, avocado, capers, serrano chile pepper, sesame seeds, mango

\$279 17

TEMPURA BAJA FISH

Corn tortilla, sea bass in tempura, Mexican coleslaw salad, Mexican sauce, chipotle tartar sauce, guacamole

\$360 22

THE BEST GRILL TACOS



Corn tortilla homemade, mexican coleslaw salad, Mexican sauce, chipotle tartar sauce, guacamole

Catch of the day

\$360 22

Blue shrimp

\$322 19

Sirloin Beef

\$322 19

Grill Chicken

\$279 17

TACO FEST

1 rib eye, 1 grilled shrimp, 1 tempura fish, 1 marinated octopus

\$400 24

**Flour tortilla o lettuce wrapped
available in your tacos**

Executive CHEF ALEJANDRO RODRÍGUEZ PONCE

16% Tax is not included in prices - We accept Visa, MasterCard only

Our menu prices are based in pesos. For illustration purposes, we calculated approximate prices in dollars by using a fixed rate of 16.50 pesos x dollar and are shown at the far right column. However, the peso/dollar exchange rate fluctuates daily.

For an applicable exchange rate if paying with dollar bills, consult your waiter.

18% service charge may be added to parties of 8 or more.

Lunch is served from 11:30 am to 4:30 pm.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness

Menu desayuno reducido

FRUTA FRESCA, 7 SEAS PAN FRANCES, HUEVOS A LA MEXICANA, OMELET 3 HUEVOS O REVUELTOS

Estas opciones solo están disponibles hasta medio día

Para compartir

TRILOGIA DE TARTAR DE ATUN 	\$299
Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla	
AGUACATE RELLENO DE CANGREJO 	\$273
Tomates, cebolla, cilantro, chile serrano	
CEVICHES: PEZ, CAMARON O MIXTO (PEZ, CAMARON, CALLO Y PULPO) 	\$299
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, pepino, aceite de olivo	
CEVICHE DE CABRILLA Y PULPO 	\$299
Platano macho, elote, aderezo de ajonjolí, aguacate, tomates, cebolla, cilantro	
TATAKI CON ADEREZO THAI	\$299
Atun o camarón, microverde, nabo	
CALAMARES TEMPURA	\$273
Aderezo ranch, salsa teriyaki	
SARTEN AL AJO DE MARISCOS	\$299
Calamar, camarón, pulpo, ajo, vino blanco	
NACHOS DE POLLO O CARNE A LA PARRILLA 	\$243
Frijoles negros con epazote, aguacate, jocoque, elote asado, queso Monterey, salsa mexicana	
 CEVICHE DE TOMATE	\$226
Tomate bola, tomates cherry, tomates heirloom, cilantro, salsa yuzo	
 COLIFLOR AL GRATIN	\$243
Salsa bechamel, queso cheddar, gruyere, parmesano, migas de pan, finas hierbas	

Entradas

ENSALDA DE CALAMAR 	\$299
Lechuga romana baby, chile ají, hierba de limón, aceite de cacahuate, aguacate, parmesano	
 ENSALADA DE ARUGULA Y BETABEL 	\$226
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon	
 ENSALADA DE ESPINACA Y AGUACATE	\$226
Cebolla morada, arandano, semillas de girasol y chía, brotes, parmesano, vinagreta Thai	
 ENSALDA ORGANICA DE LECHUGAS MIXTA BABY 	\$226
Cereza, pera verde, almendras, tomates cherry, vinagreta limón miel, parmesano	

Ensaladas con pechuga de pollo, pez, o calamares \$295 | con camarón \$358

Todo nuestro pan, tortillas de maíz, mayonesa, aderezos, pepinillos son hechos aquí en casa, Los mariscos que usamos provienen de las costas de Baja California Sur, Nuestras verduras, quesos, y pollo entero son orgánicos de la comunidad de Miaraflores, También usamos aceite de maíz para freír y aceite de oliva para cocinar.

Platos Fuertes

CABRILLA CON SALSA DE LIMON Puré de chícharo y espárragos, tomate cherry, ejote, alcaparras	\$522
CAMARONES SCAMPI CON SALSA DE LIMON Y AJO Risotto blanco, y vegetales a la parrilla.	\$400
HAMBURGUESA DE ATUN 250 g atún, alioli de chipotle, queso manchego, jengibre, arugula, tomate, pepinillos	\$299
HAMBURGUESA CLASICA 250 g de carne premium, y a elegir papas fritas o ensalada orgánica	\$299
TACO ENSALADA Carne molida, frijoles negros con epazote, lechuga iceberg, queso cheddar, tomate cherry,	\$299

Viva México

 GUACAMOLE Aguacate, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano	\$226
SOPA DE TORTILLA ANAHUACALLI Caldo de pollo, aguacate, chipotle, queso panela	\$203
QUESADILLA DE POLLO Frijoles negros con epazote, cebolla caramelizada, elote asado, crema acida, salsa mexicana	\$373
ENCHILADAS POBLANAS CON POLLO Chile poblano, cebolla, elote asado, salsa poblana, gratinadas con queso Manchego, crema acida	\$323

Taco Bar

RIB EYE Tortilla de maíz con huitlacoche, salsa de aguacate, cebolla morada, zanahoria, rábano	\$476
PULPO ADOBADO A LA PARRILA Tortilla de maíz con flor de calabaza, brotes, hinojo, alioli de cilantro, piña asada	\$373
 QUINOA Lechuga baby, cebolla morada, crema acida, tomate cherry, tortilla a la parrilla, piña asada, cilantro	\$323
TACOS DE TRILOGIA DE ATUN SELLADO Pepino, cilantro, aguacate, alcaparras, chile serrano, semillas de ajonjolí, mango, cebolla	\$323
PESCADO TEMPURA DE LA BAJA Tortilla de maíz, cabrilla al tempura, ensalada de col, salsa mexicana, salsa tartara de chipotle, guacaomole	\$417
LOS MEJORES TACOS A LA PARRILA Tortilla de maíz hecha en casa, ensalada de col, salsa mexicana, salsa tártara de chipotle, guacamole	
Pesca del dia	\$417
Camaron azul	\$373
Carne asada	\$373
Pollo a la parrilla	\$323
TACO FEST 1 rib eye, 1 camarón parrilla, 1 pescado tempura, 1 pulpo marinado	\$465

Tortilla de Harina o Envueltos en hoja de lechuga, disponibles en tus tacos

CHEF Ejecutivo ALEJANDRO RODRÍGUEZ PONCE

El 16% está incluido en los precios - Aceptamos Visa, MasterCard solamente

Los precios de nuestro menú están basados en pesos. Para conocer el tipo de cambio aplicable si paga con billetes de un dólar, consulte a su mesero.

Se puede agregar un cargo por servicio del 18% a grupos de 8 o más personas.

Almuerzo se sirve de 11:30am a 4:30 pm.

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

