



MENÚ
DESAYUNOS
BREAKFAST MENU

Jugos

JUICES

- JUGO FRESCO DE NARANJA** 225ml **\$60.00**
FRESH ORANGE JUICE 9oz
- JUGO FRESCO DE ZANAHORIA** 225ml **\$60.00**
FRESH CARROT JUICE 9oz
- JUGO DE TORONJA** 225ml **\$65.00**
GRAPEFRUIT JUICE 9oz
- JUGO DE TOMATE O PIÑA** 225ml **\$55.00**
PINEAPPLE OR TOMATO JUICE 9oz
- JUGO FRESCO DE NARANJA CON NOPAL** 225ml **\$65.00**
FRESH ORANGE AND CACTUS JUICE 9oz

Combinaciones

COMBOS

PAN FRANCÉS

6 Triángulos de pan de barra cubiertos con huevo, cocinados a la plancha con mantequilla, azucarados con canela, servido con dos huevos al gusto y dos tiras de tocino.

FRENCH TOAST COMBO

6 half slices of bread served with egg on top and grilled with butter sweetened with cinnamon and served with two strips of crispy bacon and two eggs of your choice.

BELGIAN WAFFLE COMBO

Un waffle con dos huevos y dos tiras de tocino o jamón. Añade fresas por solo \$40.00

BELGIAN WAFFLE COMBO

A belgian waffle plus 2 eggs and two strips served with 2 eggs and your choice of crispy bacon or ham. Add Strawberries for only \$40.00



COMBINACIÓN HOT CAKES

Tres deliciosos Hot Cakes acompañados con 2 tiras de tocino doradas y dos huevo al gusto. Agregue fruta por \$30.00

PANCAKE COMBO

Three delicious plain pancakes with two strips of crispy bacon and two eggs of your choice. Add fruit for just \$30.00

Cereales y Hot Cakes

CEREALS AND PANCAKES

- AVENA CHICA** **\$95.00**
SMALL OATMEAL
- AVENA GRANDE** **\$120.00**
Agrega plátano por solo \$15.00
LARGE OATMEAL
Add banana for only \$15.00
- CEREALES SERVIDO CON LECHE** **\$80.00**
CEREALS SERVED WITH MILK
- HOT CAKES** **\$110.00**
Acompañados miel de maple o miel de abeja. Agregue fruta de temporada por solo \$30.00
PANCAKES
With maple syrup or honey.
Add seasonal fresh fruit for only \$30.00
- PAN FRANCÉS** **\$110.00**
Seis triángulos de pan de barra remojados en una mezcla de huevos y leche cocinados a la plancha con mantequilla, azucarados con canela.
FRENCH TOAST
Six half slices of bread dipped in a batter of egg and milk and sautéed until brown.
- BELGIAN WAFFLE** **\$120.00**
Servidos con miel maple o miel de abeja. Agregue fruta de temporada por solo \$30.00
BELGIAN WAFFLE
Served with maple syrup or honey.
Add seasonal fresh fruit for only \$30.00

Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included

Waffle o Hot Cakes integrales

WHOLE WHEAT WAFFLE OR PANCAKES

- WAFFLE** **\$125.00**
Waffle de harina integral servido con jarabe de maple o miel de abeja.
Whole wheat Waffle served with maple syrup or honey.
- HOT CAKES** **\$115.00**
Hot cakes integrales servidos con jarabe de maple o miel de abeja.
Whole wheat Pancakes served with maple syrup or honey.

Fruta

FRESH FRUIT

- PLATO CHICO** (240grs.) **\$145.00**
SMALL PLATE
- PLATO GRANDE** (320grs.) **\$155.00**
LARGE PLATE
- 
- REBANADAS DE PAPAYA** (240grs.) **\$125.00**
PAPAYA SLICES

Liequados y Jugos Especiales

SPECIALTY SMOOTHIES AND JUICES

- LICUADOS** **\$85.00**
(300ml) Papaya, plátano, fresa, melón.
SMOOTHIES
Papaya, banana, strawberry, melon.
- LICUADO DE AVENA** **\$95.00**
(300ml) Leche de soya, manzana, avena entera, nuez y miel de abeja.
OATMEAL SMOOTHIE
Soy milk, apple, whole oats, nuts and honey.
- LICUADO DE PLÁTANO, MANZANA O FRESA CON NIEVE DE VAINILLA** **\$95.00**
(300ml) Leche fresca, nieve de vainilla y canela molida.
BANANA, APPLE OR STRAWBERRY WITH VANILLA ICE CREAM
Fresh milk, vanilla ice cream and ground cinnamon.
- *NOPAL, LINAZA, JUGO DE NARANJA Y MIEL DE ABEJA** (300ml) **\$95.00**
NOPAL, LINSEED, ORANGE JUICE AND HONEY.
- *ESPINACAS, APIO, NOPAL, MANZANA VERDE, PIÑA, AVENA Y JUGO DE NARANJA** (300ml) **\$90.00**
SPINACH, CELERY, NOPAL, GREEN APPLE, PINEAPPLE, OATMEAL AND ORANGE JUICE.
- *LICUADO DE PAPAYA, CON JUGO DE NARANJA, LIMÓN Y MIEL** (300ml) **\$95.00**
PAPAYA SMOOTHIE WITH ORANGE JUICE, LEMON AND HONEY.
- MALTEADAS** **\$95.00**
Plátano, fresa o vainilla (300ml).
MILKSHAKES
Banana, strawberry or vanilla.

Bebidas

BEVERAGES

- REFRESCO** 400 ml **\$50.00**
BOTTLE OF SODA
- LECHE** 255 ml **\$45.00**
MILK
- CAFÉ** 150 ml **\$60.00**
COFFEE
- CAPUCCINO** 150 ml **\$70.00**
- BOTELLA DE AGUA** 16 oz. **\$50.00**
WATER BOTTLE
- BOTELLA DE AGUA** 32 oz. **\$60.00**
WATER BOTTLE

Desayunos

BREAKFAST

MOLLETES CON CHORIZO RANCHERO

Cuatro rebanadas de pan baguete con frijol y chorizo gratinados con queso mozzarella servidos con aguacate y salsa bandera.

MOLLETES WITH CHORIZO RANCHERO

Four slices of baguete bread with beans and chorizo au gratin with mozzarella cheese served with avocado and pico de gallo.



\$145.00

DOS HUEVOS MOTULEÑOS

Huevos estrellados montados en una tortilla frita untada con frijoles refritos, bañados con salsa de jitomate ranchera preparada con jamón picado y chícharos. Servidos con chilaquiles, frijoles y rabanadas de plátano macho fritas.

TWO MOTULEÑOS STYLE EGGS

Fried eggs on a fried tortilla coated with refried beans and topped with tomato ranch sauce prepared with chopped ham and peas. Served with chilaquiles, beans and fried plantain chips



\$165.00

DOS HUEVOS AL GUSTO

Preparados a su elección con papa de la casa y chilaquiles.

TWO EGGS OF YOUR CHOICE

Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$130.00

DOS HUEVOS CON:

Tocino, jamón, chorizo, machaca o salchicha patty.

TWO EGGS OF YOUR CHOICE WITH:

Bacon, ham, chorizo, machaca (dried beef), or sausage patty.

\$165.00

DOS HUEVOS RANCHEROS

Huevos estrellados servidos sobre tortilla y bañados con salsa roja. Servidos con frijoles, chilaquiles y chorizo ranchero.

TWO RANCHERO EGGS

Overeas eggs, served with tortilla, dipped in Corn tortilla topped with fried eggs covered in red sauce. Serves with beans, chilaquiles and chorizo ranchero.

\$165.00

DOS HUEVOS REVUELTOS CON NOPALES

Preparados con nopal, cebolla, chile morrón verde, tomate, servidos con frijoles y chilaquiles.

TWO SCRAMBLED EGGS WITH NOPALES

Scrambled eggs prepared with nopal, onion, green bell peppers and tomato, served with beans and chilaquiles.

\$150.00

DOS HUEVOS DIVORCIADOS

Huevos estrellados al gusto, bañados con salsa roja y salsa verde. Servidos con frijoles y papa de la casa.

TWO DIVORCED EGGS

Fried eggs with red and green sauce, served with beans and the house's own specialty potato.

\$150.00

DOS HUEVOS NORTEÑOS

Mezclados con: jamón, cebolla, chile morrón verde, tomate; acompañado de dos tiras de tocino. Servidos con frijoles y chilaquiles.

TWO NORTEÑO EGGS

Mixed with: ham, onion, green bell pepper, tomato. Served with two strips of crispy bacon with beans and chilaquiles.

\$195.00



DOS HUEVOS A LA MEXICANA

Revueltos con cebolla, chile morrón verde, tomate; acompañado de abanico de aguacate. Servidos con frijoles y chilaquiles.

TWO MEXICAN STYLE SCRAMBLED EGGS

Mixed with onions, bell peppers and tomato, served with an avocado fan, beans and chilaquiles.

\$165.00

MACHACA NORTEÑA (DOS HUEVOS)

Huevos revueltos preparado con carne machaca seca Sonorense, cebolla, chile morrón verde y tomate. Servido con frijoles y chilaquiles.

NORTHERN MEXICAN STYLE MACHACA (DRIED BEEF) (TWO EGGS)

Scrambled eggs prepared with Sonoran dried machaca beef, onion, green bell peppers and tomato. Served with beans and chilaquiles.

\$185.00

DESAYUNO GIGANTE

Dos hot cakes, dos huevos, dos tiras de tocino, una rebanada de jamón y papa rayada.

MEGA BREAKFAST

Two pancakes, two eggs, two strips of crispy bacon, one slice of ham & hash browns.

\$245.00



CHILAQUILES DE LA CASA

Preparados a su elección: con salsa roja o salsa verde de tomatillo, gratinados con queso mozzarella. Servido con frijoles.

HOUSE CHILAQUILES

Prepared with your choice of red or green tomatillo sauce, au gratin with mozzarella cheese. Served with beans.

\$130.00

CHILAQUILES CON POLLO

Servidos con trozos de pechuga de pollo a la parrilla, salsa roja o verde y gratinados con queso mozzarella. Servidos con frijoles.

CHILAQUILES WITH CHICKEN

Served with pieces of grilled chicken breast, red or green sauce, au gratin with mozzarella cheese. Served with beans.

\$165.00



CHILAQUILES CON HUEVO AL GUSTO

Preparados a su elección: con salsa roja o verde de tomatillo y gratinados con queso mozzarella. Servidos con frijoles.

CHILAQUILES WITH YOUR CHOICE OF EGG

Prepared with your choice of red or green tomatillo sauce, au gratin with mozzarella cheese, served with beans.

\$165.00

Omelettes

(ELABORADOS CON DOS HUEVOS)

OMELETTES

(MADE WITH TWO EGGS)

OMELETTE DE HUITLACOCHÉ Y QUESO FRESCO

Bañado en salsa roja o verde, servido con papa de la casa y chilaquiles.

CUITLACOCHÉ AND FRESH CHEESE OMELETTE
Bathed in red or green sauce, served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$190.00

OMELETTE DE QUESO O A LA ESPAÑOLA

Servido con papa de la casa y chilaquiles.

CHEESE OMELETTE OR SPANISH STYLE OMELETTE
Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$175.00

OMELETTE DE ESPINACAS O CHAMPIÑONES

Servido con papa de la casa y chilaquiles.

SPINACH OR MUSHROOM OMELETTE
Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$185.00

BAJA'S OMELETTE

Relleno de tocino, queso mozzarella y guacamole. Servido frijoles y chilaquiles.

BAJA'S OMELETTE
Filled with bacon, mozzarella cheese and guacamole. Served with beans and chilaquiles.

\$195.00



OMELETTE DE CAMARÓN

Servido con papa de la casa y chilaquiles

SHRIMP OMELETTE
Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles

\$299.00



OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO

Servido con papa de la casa y chilaquiles.

HAM AND CHEESE OMELETTE
Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$185.00

Especiales

SPECIALS

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos escalfados servidos sobre jamón y muffin inglés, bañados en salsa holandesa. Acompañados de papa rallada.

EGGS BENEDICT
Poached eggs and a sliced ham on an English muffin, topped with hollandaise sauce served with hash browns.

\$175.00



CROISSANT OMELETTE SÁNDWICH

Jamón y queso mozzarella, servido con papa rallada.

CROISSANT OMELETTE SANDWICH
Ham and mozzarella cheese, served with hash browns.

\$180.00

BURRITO DE HUEVO CON QUESO Y FRIJOL

Dos huevos revueltos, queso mozzarella, frijoles en tortilla grande; con un ingrediente extra a su elección: jamón, chorizo o tocino.

BEAN AND CHEESE EGG BURRITO
Two scrambled eggs, mozzarella cheese, beans in a large tortilla with an extra topping of your choice: ham, chorizo or bacon.

\$145.00

Omelettes sin colesterol

CHOLESTEROL FREE OMELETTES

CON VEGETALES FRESCOS

Zanahoria, cebolla, tomate, espinaca y calabacita envueltos en 3 claras de huevo. Servido con papa de la casa y chilaquiles.

WITH FRESH VEGETABLES
Carrot, onion, tomato, spinach and zucchini wrapped in 3 egg whites. Served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$180.00

OMELETTE BLANCO DE ESPINACAS

Espinacas y queso mozzarella envueltos en 3 claras de huevo, servido con papa de la casa.

SPINACH WHITE OMELETTE
Spinach and mozzarella cheese wrapped in 3 egg whites, served with the house's own specialty potatoes.

185.00

OMELETTE BLANCO ESTILO MEXICANO

Tomate, cebolla y chile morrón envuelto en 3 claras de huevo. Servido con papa de la casa y chilaquiles.

MEXICAN STYLE WHITE OMELETTE
Tomato, onion and bell pepper wrapped in 3 egg whites, served with the house's own specialty potatoes and chilaquiles.

\$180.00

Menú de niños

KIDS MENU

UN HUEVO AL GUSTO

Con un ingrediente a su elección: jamón, tocino o salchicha. Servido con papa rallada o frijoles.

\$95.00

ONE EGG OF YOUR CHOICE

with a topping such as ham, bacon or sausage. Served with hash browns or beans.

UN HUEVO AL GUSTO

A su elección (papa rallada o chilaquiles) y frijoles refritos.

ONE EGG OF YOUR CHOICE
(Hash browns or chilaquiles) and refried beans.

\$90.00

HOT CAKES

PANCAKES (2)

\$90.00

WAFFLE (1)

\$95.00

CEREAL

\$70.00

SÁNDWICH DE CREMA DE CACAHUATE Y MERMELADA

PEANUT BUTTER AND JELLY SANDWICH

\$90.00



MENÚ
COMIDA Y CENA

LUNCH & DINNER MENU

Entremeses

APPETIZERS

CEVICHE DE PESCADO

Pescado blanco (120 grs) marinado en limón, mezclado con cebolla, tomate y cilantro.

MARINATED WHITE FISH (CEVICHE)

White fish marinated in lime, mixed with onion, tomato and cilantro.

\$175.00

CÓCTEL DE CAMARÓN

Tradicional cóctel de camarón (100 grs) preparado en su jugo sazonado con salsa de tomate, cebolla, cilantro y tomate fresco.

SHRIMP COCKTAIL

Traditional shrimp cocktail made in its juice seasoned with tomato sauce, onion, cilantro and fresh tomato.

\$290.00



ORDEN DE GUACAMOLE CON TOTOPOS

Aguacate machacado con tomate, cebolla y cilantro. (250 grs)

ORDER OF GUACAMOLE WITH TORTILLA CHIPS
Avocado mashed with tomato, onion and cilantro.

\$175.00

TACOS DE CARNE ASADA

Tres tacos de carne asada de res con guacamole, cilantro y cebolla en tortilla de maíz. (150 grs)

CARNE ASADA TACOS

Three carne asada beef tacos with guacamole, cilantro and onion in corn tortillas.

\$145.00

Sopas y Ensaladas

SOUPS AND SALADS

ENSALADA BAJA

Espinacas seleccionadas, pera, manzana verde, nuez, arándanos deshidratados, supremas de naranja y camarones (100 grs) a la plancha.

BAJA SALAD

selected Spinach, pear, green apple, walnuts, and dried cranberries, orange supreme and grilled Shrimp. (100 g)

\$299.00

ENSALADA DE LA CASA CON EL ADEREZO DE SU ELECCIÓN.

THE HOUSE'S SPECIAL GREEN SALAD WITH YOUR FAVORITE DRESSING

Chica / Small

\$95.00

Grande / Large

\$120.00

ENSALADA CAESAR

CAESAR SALAD ORIGINAL STYLE
(200 grs) Con Pollo / With chicken

\$150.00

\$260.00



SOPAS DE LA CASA

Sopa de frijol, consomé princesa o sopa de tortilla.

THE HOUSE'S SPECIAL SOUP

Beans Soup, Consommé princess or tortilla soup.

Chica / Small (200ml.)

\$95.00

Grande / Large (290ml.)

\$120.00

SOPA DEL DÍA

SOUP OF THE DAY

Lunes: Caldo tlalpeño	Chica / Small (200ml.)	\$95.00
Monday: Caldo Tlalpeno Soup (Chicken & veggies)	Grande / Large (290ml.)	\$120.00
Martes: Sopa de pescado	Chica / Small (200ml.)	\$95.00
Tuesday: Fish soup	Grande / Large (290ml.)	\$120.00
Miércoles: Crema de elote	Chica / Small (200ml.)	\$95.00
Wednesday: Creamy corn soup	Grande / Large (290ml.)	\$169.00
Jueves: Sopa de albondigas	Chica / Small (200ml.)	\$95.00
Thursday: Meatball soup	Grande / Large (290ml.)	\$120.00
Viernes: Sopa de lentejas	Chica / Small (200ml.)	\$95.00
Friday: Lentil soup	Grande / Large (290ml.)	\$120.00
Sábado: Crema de almeja	Chica / Small (200ml.)	\$120.00
Saturday: Clam chowder	Grande / Large (290ml.)	\$185.00
Domingo: Crema poblana	Chica / Small (200ml.)	\$95.00
Sunday: Creamy Poblano Soup	Grande / Large (290ml.)	\$169.00

CREMA DE ALMEJA SERVIDA EN PAN ARTESANAL ELABORADO EN CASA

CLAM CHOWDER SERVED ON HOMEMADE ARTISAN BREAD

\$185.00



Sándwiches

SANDWICHES

SÁNDWICH DE POLLO

(120 grs. de pechuga de pollo) y papas fritas.

CHICKEN SANDWICH

With french fries.

\$180.00

HAMBURGUESA

Carne molida de res (120 grs) servida con papas fritas.

BURGER

With ground beef served with french fries.

\$215.00

HAMBURGUESA CON QUESO

Carne molida de res (120 grs) servida con papas fritas.

CHEESEBURGER

With ground beef served with french fries.

\$225.00

CLUB SÁNDWICH

Pechuga de pollo (100 grs), tocino, tomate y lechuga. Servido con papas fritas.

TRIPLE DECKER CLUB SANDWICH

Served with bacon, tomato and lettuce, together with french fries.

\$225.00

MONTECARLO BAGUETTE

Sándwich de pechuga de pollo(200 grs.) con mayonesa, queso mozzarella derretido, lechuga, tomate, cebolla y alfalfa. Acompañado de papas fritas.

MONTECARLO BAGUETTE

Chicken breast sandwich with mayonnaise, melted mozzarella cheese, lettuce, tomato, onion and alfalfa. Served with french fries.

\$299.00



Carnes

STEAKS

BARBACOA DE BORREGO

Servida con arroz y frijoles, acompañada con cilantro cebolla, salsa picosa y tortillas de maíz o harina.

LAMB BARBECUE

Served with rice and beans, with cilantro, onion, spicy sauce and corn or flour tortillas.



\$290.00

COSTILLAS DE CERDO

En salsa de tres chiles servidas con arroz blanco y rebanadas de aguacate y rabanitos.

PORK RIBS

In three chili sauce served with white rice and slices of avocado and radishes.

\$240.00

CARNE ASADA A LA TAMPIQUEÑA

Filete de res (200 grs.) con cebolla y chile morrón salteados, acompañado de una enchilada de queso en salsa roja, guacamole, frijoles y arroz mexicano.

CARNE ASADA TAMPIQUEÑA STYLE

Beef tenderloin with sautéed onions and bell peppers, served with a cheese enchilada in red sauce, guacamole, beans and Mexican rice.

\$480.00



CARNE ASADA ESPECIAL

Nueva York a la parrilla con cebolla y chile morrón verde salteados. Acompañada de arroz mexicano, frijoles y guacamole. Servido con tortillas.

CARNE ASADA SPECIAL

Grilled New York steak with sautéed onions and green bell peppers: Served with Mexican rice, beans, guacamole and tortillas.

\$325.00

HAGA SU TACO

(Orden para dos personas) Carne asada, pechuga de pollo a la plancha, chorizo, queso fundido, arroz mexicano y frijoles. Servido con guacamole, salsa y tortillas.

MAKE YOUR OWN TACO

(For two people) Carne asada, grilled chicken breast, chorizo, melted cheese, Mexican rice and beans. Served with guacamole, salsa and tortillas.

\$495.00



FILETE MIGNON

(230 grs) Tierno corazón de filete de res de la región del Valle de Mexicali. Acompañado de papa horno y vegetales al vapor.

FILET MIGNON

Heart of Beef Fillet from the Mexicali Valley region. Served with baked potato and steamed vegetables.

\$520.00



NEW YORK STEAK

Corte selecto de 350 gramos de la región del Valle de Mexicali. Acompañado de papa horno y vegetales.

NEW YORK STEAK

Select cut from the Mexicali Valley region. Served with baked potato and steamed vegetables.

\$495.00

RIB-EYE STEAK

(300 gr) Delicioso Corte Regional de 300 gramos, servido con vegetales al vapor y papa al horno.

RIB-EYE STEAK

(300 gr) Delicious Regional Cut. Choice cut served with steamed vegetables and baked potato.

\$520.00



PUNTAS DE FILETE

En salsa verde de chile pasilla servidas con frijoles y rebanadas de tomate montadas sobre lechuga.

TENDERLOIN BEEF TIPS

In green chile pasilla sauce served with beans and tomato slices mounted on lettuce.

\$345.00

PUNTAS AZTECA

(200 gr) Puntas de filete mezclada con chile morrón verde, cebolla, champiñones y cilantro, acompañadas de abanico de aguacate. Servidas con frijoles y arroz mexicano

AZTEC BEEF TENDERLOIN TIPS

Beef tenderloin tips mixed with green bell peppers, onions, mushrooms and cilantro, accompanied by an avocado fan, served with beans and Mexican rice.

\$345.00



Aves

POULTRY

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

(200 gr) Acompañada de vegetales y arroz blanco.

GRILLED CHICKEN BREAST

Served with vegetables and white rice.

\$285.00

POLLO EN MOLE

(200 gr) Pechuga de pollo en mole, servida con arroz mexicano y frijoles.

CHICKEN IN MOLE

Chicken breast in mole, served with Mexican rice and beans.

\$285.00

Pescados y Mariscos

SEA FOOD

HUARACHE DE PULPO AL AJILLO

Pulpo salteado con aceite de olivo montado sobre huarache hecho en casa con maíz amarillo al comal untado de frijol refrito y cubierto con toque de lechuga, zanahoria y crema agria con salsa roja o verde.

GARLIC OCTOPUS HUARACHE

Homemade with grilled yellow corn, refried beans and octopus sautéed with olive oil, topped with a touch of lettuce, carrots and sour cream with red or green sauce.

\$245.00



LANGOSTA ESTILO PUERTO NUEVO

(490grs) Langosta entera acompañada de arroz mexicano, frijoles, y tortillas de harina.

PUERTO NUEVO STYLE LOBSTER

Whole lobster served with Mexican rice, beans and flour tortillas.

\$795.00

CAMARONES SCAMPI O EMPANIZADOS CON SALSA TÁRTARA

(160 grs) 6 piezas de camarón acompañados de arroz y vegetales.

SCAMPI OR BREADED SHRIMP TARTAR SAUCE
6 pieces of shrimp served with rice and vegetables.

\$460.00

FETUCCINI CON CAMARONES

Pasta fetuccini preparada con salsa cremosa con camarones (150grs). Acompañada de zanahoria y brócoli.

SHRIMP FETUCCINI

Fettuccine pasta prepared with creamy sauce and shrimp. Served with carrots and broccoli.

\$299.00

SALMÓN A LA PARRILLA O AL VAPOR

(200 gr) acompañado de arroz y vegetales.

GRILLED OR STEAM SALMON

With rice and vegetables.

\$520.00



ATÚN SILVESTRE SELLADO

(200 grs.) acompañado de arroz y vegetales al vapor.

SEARED TUNA

With a side of rice and steam vegetables.

\$520.00



FILETE DE PESCADO JUREL A LA PARRILLA

(200grs) Acompañado de arroz y vegetales al vapor.

GRILLED YELLOWTAIL FISH

With a side of rice and steamed vegetables.

\$325.00

FILETE DE PESCADO DORADO A LA PARRILLA

(200grs) Acompañado de arroz y vegetales al vapor.

GRILLED FISH FILLET

With a side of rice and steamed vegetables.

\$375.00



CALAMARES AL AJILLO ESTILO BAJA MEDITERRÁNEO

(150grs) servido con arroz y rebanadas de aguacate.

CALAMARI WITH GARLIC, BAJA MEDITERRANEAN STYLE

Served with rice and avocado slices.

\$265.00

FILETE DE PESCADO ENCHILADO

Filete empapelado preparado con adobo de combinación de chiles, cebolla, tomate, chile poblano y champiñones. Acompañado con tazón de arroz blanco o rojo.

SPICY FISH FILLET

Prepared with a combination of chili, onion, tomato, poblano chili and mushroom marinade, served with a bowl of white or red rice.

\$240.00

Menú Getaway

GETAWAY MENU

Disponible a partir de las 12 pm
Available daily from 12 noon

TERIYAKI DE PECHUGA DE POLLO

(150 grs) trozos de pechuga de pollo a la plancha servido sobre arroz blanco, acompañado de zanahoria, brócoli y piña.

CHICKEN TERIYAKI

Grilled chicken breast strips served over white rice, served with carrots, broccoli and pineapple.

\$220.00

BURRITO DE RES

(150 grs) preparado con puntas de filete a la plancha y queso derretido, acompañado guacamole, arroz mexicano y frijoles.

BEEF BURRITO

Grilled steak tips and melted cheese, served with guacamole, Mexican rice and beans.

\$220.00

COMBINACIÓN MEXICANA

Un taco, enchilada de queso, un chile relleno, arroz y frijoles.

MEXICAN COMBINATION

One taco, cheese enchilada, one chile relleno, rice and beans.

\$220.00



FILETE PESCADO A LA VERACRUZ O EN CREMA DE CILANTRO

(150 grs) Acompañado de arroz blanco y vegetales.

VERACRUZ STYLE FISH OR FISH WITH CILANTRO CREAMY SAUCE

Server with steamed rice and vegetables.

\$240.00

DOS CHILES RELLENOS DE QUESO

Bañados en salsa mexicana de tomate y gratinados con queso mozzarella; servidos con arroz, frijoles y guacamole.

CHEESE CHILES RELLENOS

Stuffed with cheese and bathed with Mexican tomato sauce; served with rice, beans and guacamole.

\$220.00

TRES ENCHILADAS DE POLLO CON SALSA VERDE O ROJA

Gratinadas con queso mozzarella, cubiertas de lechuga, y crema ácida. Acompañadas de arroz y frijoles.

3 CHICKEN ENCHILADAS WITH GREEN OR RED SAUCE

Au gratin with mozzarella cheese, covered with lettuce and sour cream, served with a side of rice and beans.

\$220.00

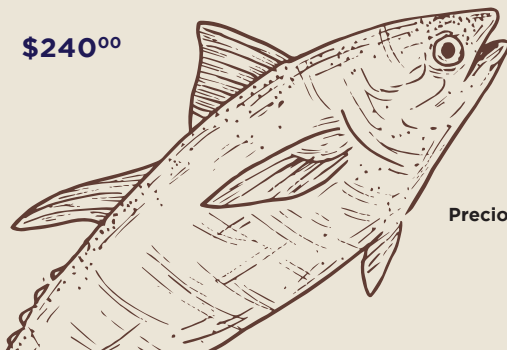
FLAUTAS DE POLLO O RES

(Orden de 3) Servidas con lechuga, crema agria, y salsa ranchera. Acompañadas de arroz, frijoles y guacamole.

THREE FRIED ROLLED TORTILLAS

Stuffed with chicken or beef. Served with lettuce, sour cream and ranchera sauce. Served with rice, beans and guacamole.

\$220.00



Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included

Vegetarianos

VEGETARIANS

VEGETALES AL VAPOR

Deliciosa combinación de espinacas, brócoli, zanahorias, tomate, y cebolla.

STEAMED VEGETABLES

Delicious combination of spinach, broccoli, carrots, tomato and onion.

*Con Queso / With Cheese

*Con Salmón / With Salmon

*Con Pechuga de Pollo / With chicken breast

\$145.00

ENSALADA GRANDE DE FRUTAS DE LA TEMPORADA

LARGE SEASONAL FRUIT SALAD

\$155.00

ENSALADA DE ATÚN

Montada sobre tierna lechuga romana y acompañada de rebanadas de aguacate.

TUNA SALAD

Delicately placed on a bed of romain lettuce accompanied by avocado slices.

\$185.00

\$165.00

\$520.00

\$285.00

SÁNDWICH TRIPLE DE ATÚN

Preparado en pan integral o blanco. Servido con brócoli al vapor y aguacate fresco.

TRIPLE DECKER TUNA SANDWICH

Prepared on whole wheat or white bread. Served with steamed broccoli and fresh avocado.

\$195.00

Menú de Niños

KIDS MENU

HAMBURGUESA CON QUESO

CHEESEBURGER

\$145.00

SÁNDWICH DE JAMÓN, POLLO O ATÚN

(40 grs atún. 20 grs de jamón)

CHICKEN, HAM OR TUNA SANDWICH

\$90.00

NUGGETS DE POLLO

(5 Piezas) con papas fritas.

5 CHICKEN NUGGETS

Served with fresh fries.

\$145.00

BURRITO DE MACHACA

(20 grs)

DRIED BEEF (MACHACA) BURRITO

\$90.00

ESPAGUETI CON SALSA DE TOMATE

SPAGUETTI WITH TOMATO SAUCE

\$90.00

QUESADILLA

1 Pieza

1 QUESADILLA

\$85.00

TACO DORADO DE CARNE

DESHEBRADA

Lechuga y crema agria.

CRISPY TACO WITH SHREDED BEEF

Lettuce and sour cream.

\$85.00

Postres

DESSERTS

BANANA SPLIT

\$180.00

STRUDEL DE MANZANA

APPLE STRUDEL

\$140.00

HELADO

ICE CREAM

\$90.00

PASTEL DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CAKE

\$120.00

FLAN DE LA CASA

CARAMEL CUSTARD

\$95.00

PASTEL DE QUESO

CHEESECAKE

\$120.00



Precios en pesos mexicanos. Incluyen impuestos
Prices in Mexican pesos. Tax included

Bebidas

DRINKS

CERVEZA | BEER
XX, Corona, Tecate, Tecate Light, Pacifico, Indio

\$80.00

CERVEZA CALIDAD DE IMPORTACION | IMPORTED BEER
BudLight, Modelo Especial, Negra Modelo, Bohemia

\$90.00



MARGARITA
Regular de limón
MARGARITA
Regular lemon

\$120.00

MARGARITA DE SABORES
Fresa, durazno, mango o tamarindo
MARGARITA FLAVORS
Strawberry, peach, mango or tamarindo

\$140.00

PIÑA COLADA
PIÑA COLADA ESPECIAL
Con amareto
SPECIAL PIÑA COLADA
with amaretto

\$140.00

\$195.00

LICOR DE BARRA NACIONAL
MIXED DRINKS WITH DOMESTIC LIQUOR

\$120.00

BANANA BERRY PUNCH

\$140.00

BLOODY MARY

\$120.00

BRANDY DON PEDRO

\$120.00

BUCHANAN'S 12 AÑOS
BUCHANAN'S 12 YR

\$200.00

CHIVAS REGAL

\$200.00

CLAMATO CON VODKA KARAT
CLAMATO WITH VODKA KARAT

\$120.00

LONG ISLAND ICE TEA

\$140.00

ROSARITO ESPECIAL
PAPAYA, RUM AND DAMIANA LIQUOR

\$140.00

SEX ON THE BEACH

\$120.00

TEQUILA SUNRISE

\$120.00

VODKA ABSOLUT

\$150.00

VODKA GREY GOOSE

\$210.00

Todos los cocteles incluyen 1.5 onza de alcohol.
Mixed drinks containing 1.5 fl oz of liquor.

CANTARITOS ESTILO JALISCO
JALISCO STYLE

CANTARITO 1000 ML CON 3 SHOTS DE TEQUILA
WITH 3 TEQUILA SHOTS

\$360.00

CANTARITO 500 ML CON 2 SHOTS DE TEQUILA
WITH 2 TEQUILA SHOTS

\$260.00

CANTARITO 355 ML CON 1 SHOT DE TEQUILA
WITH 1 TEQUILA SHOT

\$160.00

TEQUILA SHOT (1.5 oz)

CORRALEJO REPOSADO

\$150.00

CAZADORES REPOSADO

\$150.00

DON JULIO BLANCO

\$195.00

CUERVO AÑEJO 1800

\$210.00

DON JULIO REPOSADO

\$200.00

HERRADURA REPOSADO

\$200.00

DON JULIO 70

\$260.00

PATRON BLANCO

\$220.00

PATRON REPOSADO

\$240.00

MEZCAL SHOT (1.5 oz)

GUSANO ROJO

\$150.00

BRUXO ESPADIN JOVEN

\$180.00

400 CONEJOS

\$180.00

DON ARMANDO REP.

\$210.00

OJO DE TIGRE REP.

\$220.00

MONTELOBOS ESPADIN JOVEN

\$225.00

MARGARITA CADILLAC

TEQUILA & GRAND MARNIER

CON / WITH CUERVO ESPECIAL

\$195.00

CON / WITH CAZADORES, CORRALEJO, HORNITOS

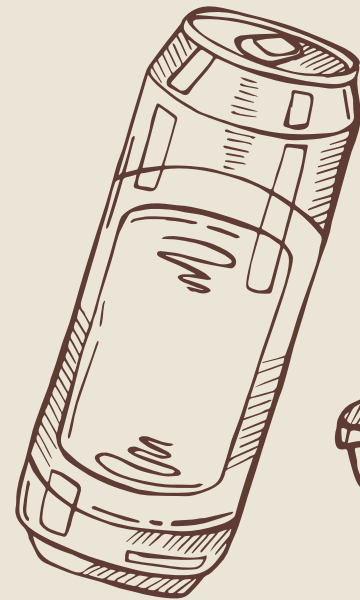
\$225.00

CON / WITH DON JULIO BCO. O REP., CUERVO 1800 AÑEJO, O HERRADURA REP.

\$265.00

CON / WITH DON JULIO 70, PATRON REPOSADO - BLANCO, 3 GENERACIONES

\$295.00



SOFT DRINKS

BOTELLA DE AGUA | BOTTLED OF WATER 16 Oz. 500ml.

\$50.00

BOTELLA DE AGUA | BOTTLED OF WATER 32 Oz. 1 lt

\$60.00

SODAS: COCA COLA, SPRITE, ORANGE, DIET COKE

\$50.00

AGUA MINERAL DE BOTELLA | BOTTLED MINERAL WATER

\$50.00

Lista de Vinos

WINE LIST

VINO TINTO | RED WINE

BARON BALCHE

MEZCLA DE TINTOS \$600.00

EMEVE

ARMONIA DE TINTOS \$790.00

CORONA DEL VALLE

MEZCLA DE TINTOS \$500.00

CABERNET SAUVIGNON \$750.00

LA CETTO

CABERNET SAUVIGNON \$360.00

PETITE SIRAH \$360.00

CONCORDIA DON LUIS \$600.00

NEBBIOLO RESERVA PRIV. \$580.00

MERLOT DON LUIS. \$580.00

CABERNET S. RESV. PRIV. \$740.00

TERRA DON LUIS \$780.00

SANTO TOMAS

TEMPRANILLO \$700.00

TEMPRANILLO CABERNET \$650.00

CABERNET SAUVIGNON \$750.00

MERLOT \$700.00

TINTA MEXICO \$790.00

DUETTO TEMPRANILLO /CABERNET \$2,700.00

CASA ADOBE GUADALUPE

GABRIEL ,MERLOT/ CABERNET \$1,600.00

KERUBIEL, SYRAH /CINSAULT \$1,600.00

MONTE XANIC

CABERNET SAUVIGNON \$1,100.00

RELIEVE

MERLOT \$800.00

MARILENA

MALAGUEÑA \$790.00

MAXIXE \$790.00

MADERA

CABERNET SANGIOVESE \$860.00

TEMPRANILLO CABERNET \$760.00

BOTELLAS(375ml)

CABERNET SAUV. LA CETTO \$190.00

SANGRE DE TORO TORRES \$260.00

MAGONI ORIGEN 43 \$340.00

TEMPRANILLO SANTO TOMAS \$350.00

TERRA DON LUIS \$380.00

TINTOS POR COPEO | RED BY THE GLASS

CABERNET SAUVIGNON LA CETTO(187 ML) \$120.00

PETITE SIRAH(187 ML) \$120.00

BLANCO Y ROSADOS | WHITE & ROSE WINE

BARON BALCHE

DOUBLE BLANC \$600.00

EMEVE

ISABELLA \$800.00

CORONA DEL VALLE

ROSADO \$700.00

LA CETTO

CHARDONAY \$360.00

BLAN DE ZINFANDEL \$360.00

CHENIN BLANC \$360.00

FUME BLANC \$360.00

BLANC DE BLANC \$360.00

DON LUIS VIOGNIER \$480.00

CHARDONAY RESERVA PRIV. \$490.00

ROGANTO

CHARDONAY \$590.00

SAUVIGNON BLANC \$590.00

SANTO TOMAS

CHARDONAY \$550.00

MISION SECO \$360.00

CASA ADOBE GUADALUPE

URIEL ROSADO \$440.00

MONTE XANIC

CHARDONAY \$990.00

VINO ESPUMOSO /SPARKLING WINE

CHAMBRULET BRUT \$460.00

CHAMPAGNE

MOET CHANDON \$3,200.00

DOM PERIGNON \$7,990.00

BOTTLES (375ml)

FUME DE BLANC LA CETTO \$190.00

CHENIN BLANC SANTO TOMAS \$270.00

CHENIN BLANC MONTE XANIC \$395.00

BLANCOS POR COPEO |WHITE BY THE GLASS

BLANC DE BLANCS LA CETTO (187 ML) \$120.00

BLANC DE ZINFANDEL LA CETTO(187 ML) \$120.00

CHARDONAY(5 OZ) \$120.00