

All items on our menu are sourced locally and responsibly most of our products come directly from the farms around us, including our own. The seafood is fished locally or from our neighbors in Baja California Norte. Our animal dishes are sourced from native fauna of Mexico. Certain products may not be available according to seasonality.

From the soil to your soul

PARADERO
TODOS SANTOS

TENOCH

TODOS SANTOS

LUNCH & DINNER

12:00 pm to 10:00 pm



Chingon Oysters

Chef's sauce
1 / 2 Dz. \$45.00 Dz. \$80.00

Chocolata Clams

Guajillo Oil | Cilantro Stalk
1 / 2 Dz. \$30.00 Dz. \$55.00

Grilled Chocolata Clams

Garlic Mojo | Chives | Lemon
½ Dz. \$32.00 Dz. \$56.00

Green Apple Aguachile

Scallops | Veal Gizzard | Mint & Green Apple
\$35.00

Tomatoes Aguachile

Guajillo | Cucumber | Togarashi
\$25.00

Beet Salad

Rucula | Goat Cheese | Vanilla Vinaigrette
\$20.00

César Salad

Lettuce | Parmesan Cheese | Fried sweet potato
\$13.00

Octopus Taco

Black Beans Purée | Grilled Onion |
\$16.00

Soft Shell Crab Taco

Basil Guacamole | Red Cabbage Salad
\$16.00

Raw Fish Tostada

Kosho | Oregano Mayo | Burned Avocado
\$16.00

Tortilla Soup

Avocado | Sour cream | Cheese | Togarashi | Chicharrón
\$15.00

Zarandeado Shrimps

Chile Toreado Mayo | Crispy Garlic |
\$55.00

Tenoch Hamburger

Home made bread | Wagyu beef burger | Cheese | Fried egg | Bacon | Fries
\$60.00

Rib eye

Mashed potato | Black garlic sauce
\$90.00

Roasted Chicken

French Fries & Parmesan | Cucumber | Garlic Mayo
\$45.00

Filete Sterling Silver

Mashed Potato | Black Garlic Demi-Glace | Grilled Onion
\$85.00

Catch Of The Day

Broccolini with macadamia nuts | Green Pipian
\$35.00

Roasted Cauliflower

Truffled Mayo | Cucumber
\$28.00

Hoisin Chicken

Hollandese | Pickles
\$40.00

Mushrom Corn Toast

Al pastor mushrooms | Burnt piñapple | Bean pure
\$7.00

Rib eye Family style

Mashed potato | Black garlic sauce
\$260.00

SWEETS

Firewood Bananas

Yuzu Cream | Date Purée | Roasted Pineapple Purée | Chicatana
\$18.00

Passion Fruit & Chocolate Mousse

Red fruits Ice Cream
\$18.00

French Toast

Yogurt Ice Cream | Burned Lemon Cream | Berries Coulis
\$18.00

Lychee Pannacotta

Mango Mousse | Goat Cheese | Caramelized Popcorn
\$18.00

ICE CREAM

Coconut

Salt
\$10.00

Yogurt

Macadamia Nut
\$10.00

Our food is prepared under strict hygienic standards and norms, the consumption of raw or undercooked food of animal origin is left to your consideration. Prices in USD 16% VAT is included. Prices will be charged in national currency at the corporate exchange rate on the day of consumption. Service not Included

Todos los ingredientes de nuestro menú se obtienen de forma local y responsable. La mayoría de nuestros productos provienen directamente de las granjas que nos rodean, incluida la nuestra. Los mariscos se pescan localmente o de nuestros vecinos en Baja California Norte. Nuestros platillos de origen animal provienen de fauna nativa de México. Puede haber momentos en los que ciertos ingredientes no estén disponibles debido a la disponibilidad del mercado.

De la tierra a tu alma

PARADERO
TODOS SANTOS

TENOCH

TODOS SANTOS

LUNCH Y CENA

12:00 pm to 10:00 pm



Ostión Chingon

Salsa del Chef
½ Dz. \$888.75 Dz. \$1,580.00

Almeja Chocolate

Aceite de Guajillo | Cilantro
½ Dz. \$592.50 Dz. \$1,086.25

Almeja Chocolate Al Grill

Mojo de Ajo | Cebollín | Limón
½ Dz. \$632.00 Dz. \$1,106.00

Aguachile De Manzana

Callo de Acha | Molleja de Ternera |
Menta & Manzana Verde
\$691.25

Aguachile De Tomate

Guajillo | Pepino | Togarashi
\$493.75

Ensalada De Betabel

Arugula | Queso de Cabra |
Vinagreta de Vainilla
\$395.00

Ensalada César

Lechuga | Queso Parmesano |
Camote dulce frito
\$256.75

Taco De Pulpo

Puré de Frijol Negro |
Cebolla Asada
\$316.00

Taco De Jaiba Suave

Guacamole con Albahaca |
Ensalada de Col Morada
\$316.00

Tostada De Pez Crudo

Kosho | Mayonesa de Orégano |
Aguacate Quemado
\$316.00

Sopa De Tortilla

Aguacate | Crema | Queso |
Togarashi | Chicharrón
\$296.25

Camarones Zarandeado

Mayonesa de Chile Toreado |
Ajo Crujiente | Togarashi
\$1,086.25

Hamburguesa Tenoch

Pan casero | Carne Wagyu |
Queso | Huevo frito | Tocino |
Papas fritas
\$1185.00

Rib eye

Pure de papa | Demiglace de
ajo negro
\$1777.50

Pollo Rostizado

Papas Fritas | Pepino Persa
| Mayonesa de Ajo
\$888.75.00

Filete Sterling Silver

Puré de Papa | Demi-Glas de
Ajo Negro | Cebolla Asada
\$1,678.75

Pesca Del Día

Brocolini con nuez de
macadamia | Pipian verde
\$691.25

Coliflor Rostizada

Mayonesa Trufada | Pepino
Persa
\$553.00

Pollo Hoisin

Holandesa | Pepino Persa
Encurtido
\$790.00

Tostada de Hongos

Hongos al pastor | Piña
tatemada | Pure de frijoles
\$138.25

Rib eye Family style

Pure de papa | Demi glace de
ajo negro
\$5135.00

SWEETS

Plátano A La Leña

Crema de Yuzu | Dátil | Puré de
Piña Tatemada
\$355.50

Mousse De Chocolate

Maracuyá | Helado de Frutos
rojos
\$355.50

Pan Francés

Helado de Yogurt | Crema de Limón
Quemado | Culis de Frutos Rojos
\$355.50

Pannacotta De Lychees

Mousse de Mango | Queso de cabra
\$355.50

ICE CREAM

Coco

Sal
\$197.50

Yogurt

Nuez Macadamia
\$197.50

Nuestros alimentos son preparados bajo estrictos estándares y normas de higiene, el consumo de alimentos crudos de origen animal queda a su consideración.

Precios en MXN 16% IVA incluido

Los precios serán cobrados en moneda nacional al tipo de cambio corporativo del día de su consumo. Servicio no Incluido.