

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



POOL & SNACKS

11:00 am to 7:00 pm

Chingon Oysters

Chef's sauce
½ Dz. \$45.00 Dz. \$80.00

Chocolata Clams

Guajillo Oil | Cilantro Stalk
½ Dz. \$30.00 Dz. \$55.00

Soft Shell Crab Taco

Basil Guacamole | Cabbage Salad
\$16.00

Octopus Taco

Black Beans Purée | Grilled Onion
\$16.00

Chicken Taco

Guacamole | Ginger | Cucumber |
Cilantro & Mint Salad
\$15.00

Cauliflower Taco

Guacamole | Harissa Salsa |
Asparagus & Carrot Pickled
\$15.00

Machaca Burritos

Beef | Black Beans
\$8.00

Quesadillas

Cheese \$9.00
Mushroom \$12.00
Chicken \$14.00

Guacamole

Ginger | Cilantro & Mint Salad
\$14.00

Crudites

Cucumber | Baby Carrot | Beet |
Heirloom Tomato
\$15.00

Raw Fish Tostada

Kosho | Oregano Mayo | Burned
Avocado
\$15.00

Fish Ceviche

Cucumber | Fennel Bulb |
Corn Dough
\$22.00

Tomatoes Aguachile

Guajillo | Cucumber | Togarashi
\$25.00

Green Apple Aguachile

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

SORBET

Passion Fruit

\$8.00

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



ALBERCA SNACKS

11:00 am - 7:00 pm

Ostión Chingon

Salsa del chef
1/2 Dz. \$888.75 Dz. \$1,580.00

Almeja Chocolate

Aceite de Guajillo | Tallos de Cilantro
1/2 Dz. \$592.50 Dz. \$1,086.25

Taco De Jaiba Suave

Guacamole con Albahaca |
Ensalada de Col Morada
\$316.00

Taco De Pulpo

Puré de Frijol Negro | Cebolla
Asada
\$316.00

Taco De Pollo

Guacamole | Jengibre | Pepino |
Cilantro & Menta
\$296.25

Taco De Coliflor

Guacamole | Salsa Hariza | Esparrago &
Zanahoria en Escabeche
\$296.25

Burritos De Machaca

Puré de Frijol Negro
\$158.00

Quesadillas

Queso \$177.75
Champiñon \$237.00
Pollo \$276.50

Guacamole

Jengibre | Cilantro & Menta
\$276.50

Crudites

Pepino | Zanahoria Baby | Betabel
| Tomate Heirloom
\$296.25

Tostada De Pez Crudo

Kosho | Mayonesa de Orégano |
Aguacate Quemado
\$296.25

Ceviche De Pescado

Pepino | Hinojo | Masa de
Maíz
\$434.50

Aguachile De Tomate

Guajillo | Pepino | Togarashi
\$493.75

Aguachile De Manzana

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

SORBETE

Maracuyá
\$158.00

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.