

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

Hoja Santa Mojo | Chives | Lemon
½ Dz. \$32.00 Dz. \$56.00

Aguachile Scallops

Scallops | Mint & Green Apple
\$35.00 100grs

Tomatoes Aguachile VG

Guajillo | Cucumber | Togarashi
\$25.00

Beet Salad

Green salad | Goat Cheese |
Vanilla Vinaigrette
\$20.00

César Salad

Lettuce | Parmesan Cheese |
Fried sweet potato | Avocado |
Onion
\$16.00

Octopus Taco s

Black Beans Purée | Grilled Onion |
\$16.00 80grs

Soft Shell Crab Taco

Basil Guacamole | Red Cabbage
Salad
\$16.00 50grs

Raw Fish Tostada

Kosho | Oregano Mayo | Burned
Avocado
\$16.00 80grs

Tortilla Soup

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

Zarandeado Shrimps SH

Chile Toreado Mayo | Crispy Garlic |
\$55.00 300grs

Tenoch Hamburger

Brioche Bun | Wagyu beef
burger | Cheese | Fried egg |
Bacon | Fries
\$50.00 120grs

Rib Eye

Gnocchis with macha sauce |
Black garlic sauce | Asparagus
\$75.00 200grs

Roasted Chicken

French Fries & Parmesan |
Cucumber | Garlic Mayo
\$45.00 400grs

Catch Of The Day s

Broccolini with macadamia
nuts | Green Pipian
\$35.00 200grs

Roasted Cauliflower VG

Cauliflower pure | Xni-pec
Red onion | Flour tortilla
\$12.00

Hoisin Chicken

Hollandese | Pickles
\$40.00 400grs

Mushrom Corn Toast VG

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

Rib Eye Family style

Gnocchis with macha sauce |
Black garlic sauce | Asparagus
\$210.00 500grs

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

Fleur de Sel
\$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

R - raw | D - dairy | E - egg | SH - shellfish | S - seafood | N - nuts | VG - vegan

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 Hoja Santa | Cebollín |
Limón
½ Dz. \$632.00 Dz. \$1,106.00

Aguachile De Callo M

Media Luna
Callo de Acha | Menta & Manzana
Verde
\$691.25 100grs

Aguachile De Tomate VG

Guajillo | Pepino | Togarashi
\$493.75

Ensalada De Betabel

Ensalada verde | Queso de
Cabra | Vinagreta de Vainilla
\$395.00

Ensalada César

Lechuga | Queso Parmesano |
Camote dulce frito | Cebolla |
Aguacate
\$316

Taco De Pulpo M

Puré de Frijol Negro |
Cebolla Asada
\$316.00 80grs

Taco De Jaiba Suave CR

Guacamole con Albahaca |
Ensalada de Col Morada
\$316.00 50grs

Tostada De Pez Crudo C

Kosho | Mayonesa de Orégano |
Aguacate Quemado
\$316.00 80grs

Sopa De Tortilla

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

Camarones Zarandeado CR

Mayonesa de Chile Toreado |
Ajo Crujiente | Togarashi
\$1,086.25 300grs

Hamburguesa Tenoch

Pan brioche | Carne Wagyu |
Queso | Huevo frito | Tocino |
Papas fritas
\$987.50 120gr

Rib Eye

Gnocchis en salsa macha |
Demiglace de ajo negro |
Espárragos
\$1481.25 200gr

Pollo Rostizado

Papas Fritas | Pepino Persa
| Mayonesa de Ajo
\$888.75.00 400grs

Pesca Del Día M

Brocolini con nuez de
macadamia | Pipian verde
\$691.25 200grs

Coliflor Rostizada VG

Pure de coliflor | Cebolla
morada Xni-pec | Tortilla de
harina
\$237.00

Pollo Hoisin

Holandesa | Pepino Persa
Encurtido
\$790.00 400grs

Tostada de Hongos VG

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

Rib Eye Family style

Gnocchis en salsa macha |
Demi glace de ajo negro |
Espárragos
\$4174.50 500grs

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 H.L

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

Pannacotta De Lychees

Mousse de Mango | Queso de cabra |
Palomitas caramelizadas
\$355.50

ICE CREAM

Coco

Fleur de sel
\$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.

C - crudo | L - lácteos | H - huevo | M - marisco | CR - crustáceos | N - nueces | VG - vegano