

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 SH

Basil Guacamole | Cabbage Salad
\$16.00 50grs

Octopus Taco S

Black Beans Purée | Grilled Onion
\$16.00 80grs

Chicken Taco

Guacamole | Ginger | Cucumber |
Cilantro & Mint Salad
\$15.00 80grs

Barbecue Cauliflower Taco

Guacamole | Red onion Xni-pec |
Asparagus & Carrot Pickled
\$15.00

Machaca Burritos 2pcs

Beef | Black Beans
\$8.00 200grs

Quesadillas

Cheese \$9.00
Mushroom \$12.00
Chicken \$14.00 200grs

Guacamole

Ginger | Cilantro & Mint Salad
\$14.00

Crudites

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

Raw Fish Tostada R . S

Kosho | Oregano Mayo | Avocado
\$15.00 80grs

Fish Ceviche S

Cucumber | Fennel Bulb |
Corn Dough
\$22.00 80grs

Tomatoes Aguachile

Guajillo | Cucumber | Togarashi
\$25.00

Aguachile Scallops

Scallops | Mint & Green Apple
\$35.00 80grs

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

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

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 CR

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

Taco De Pulpo M

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

Taco De Pollo

Guacamole | Jengibre | Pepino |
Cilantro & Menta
\$296.25 80grs

Taco De Coliflor en Barbacoa

Guacamole | Cebolla roja Xni-pec |
Esparrago & Zanahoria en Escabeche
\$296.25

Burritos De Machaca 2pza

Puré de Frijol Negro
\$158.00 200grs

Quesadillas

Queso \$177.75
Champiñon \$237.00
Pollo \$276.50 200grs

Guacamole

Jengibre | Cilantro & Menta
\$276.50

Crudites

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

Tostada De Pez Crudo C. M

Kosho | Mayonesa de Orégano |
Aguacate
\$296.25 80grs

Ceviche De Pescado M

Pepino | Hinojo | Masa de
Maíz
\$434.50 80grs

Aguachile De Tomate

Guajillo | Pepino | Togarashi
\$493.75

Aguachile De Callo

Media Luna
Callo de Acha | Menta & Manzana
Verde
\$691.25 80grs

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.

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

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