

APPETIZERS

-  **GUACAMOLE | 320**
 Mexican salsa, chips.
-  **TUNA CARNITAS | 390**
 Tuna cubes (180g), guacamole, and salsa macha.
-  **GREEN SALAD | 280**
 Cucumber, green apple, celery, avocado, tomatoes, millet, lemon vinaigrette.
-  **SOPES | 190**
 Goat cheese, cabbage mix, beans.
- FRENCH FRIES | 190**
- BAJA SUR SHRIMP CONSOMMÉ | 300**

RAW BAR & CEVICHES

-  **TODOS SANTOS CEVICHE | 325**
 Shrimp (120g), mango, cucumber, onion, avocado, cilantro.
-  **TRADITIONAL CEVICHE | 290**
 Local fresh fish (200g).
-  **GREEN AGUACHILE | 310**
 Shrimp (230gr), cucumber, avocado, onion, serrano chili.
- TUNA TARTARE | 320**
 Tuna (120g), avocado, pickled cucumber, mango, crispy leek, oyster and ginger sauce.
- FISH TIRADITO | 290**
 Fish (200g), black sauce, onion, cilantro, avocado, cucumber.

TACOS

-  **GOBERNADOR TACOS | 320**
 Shrimp (3pcs, 150g), bell peppers, Menonita cheese, local machaca.
- BAJA TACOS | 320**
 Battered fish or shrimp (3pcs, 150g), battered, cabbage mix, chipotle mayo, pickled onion, Mexican salsa.
-  **OCTOPUS TACOS | 320**
 Octopus (2pcs, 150g), garlic chili, Mexican salsa, crispy leek.

MAIN COURSES

- LAGAREIRO OCTOPUS | 580**
 Octopus (200g), paprika potatoes, grilled bread.
-  **SEARED TUNA | 450**
 Tuna (200g) with sesame crust, avocado chimichurri, couscous, salad with lemon vinaigrette.
-  **CATCH OF THE DAY (200G) | 460**
 OP1-Exquisite cherry tomato sauce from the garden, served with grilled vegetables.
 OP2- Garlic mojo, parsley, rice and Brussels sprouts.
- ARRACHERA MOLCAJETE (220G) | 480**
 Spring onion, güero chili, nopales, panela cheese.
-  **GRILLED VEGETABLES | 280**
 Turmeric rice.
- SHRIMP CASSEROLE | 750**
 Shrimp (300g) in garlic chili sauce with mushrooms, confit potatoes, roasted peppers, guacamole.
-  **THE BURGER (180G) | 350**
 Cheddar cheese, Monterey cheese, onion rings, bacon, bourbon onion, pickles, French fries
-  **SEA BURRITO | 390**
 Octopus (100g), shrimp (100g), refried beans, cabbage mix, chipotle dressing.

KIDS MENU

Includes a glass of lemonade or hibiscus water.

- FISH FINGERS | 160**
 Fish fingers (130g) served with French fries.
-  **QUESADILLAS | 220**
 Monterey cheese quesadillas served with French fries (3pcs).
-  **PASTA | 220**
 Traditional linguini pasta with butter.

DESSERTS

-  **VARIETY OF SORBETS | 160**
- LAVA CAKE | 160**
 Toffee and vanilla ice cream.
-  **HOUSE FLAN | 160**



DISHES MARKED WITH  CAN BE MADE VEGAN UPON REQUEST. PRICES ARE LISTED IN MEXICAN PESOS AND INCLUDE A 16% VAT FOR YOUR CONVENIENCE. PLEASE NOTIFY YOUR SERVER IF YOU HAVE ANY KNOWN FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES. OUR FOOD IS PREPARED IN AN ENVIRONMENT WHERE NUTS AND OTHER ALLERGENS ARE HANDLED

ENTRADAS

-  **GUACAMOLE | 320**
 Salsa mexicana, chips.
-  **CARNITAS DE ATÚN | 390**
 Cubos de atún (180gr), guacamole y salsa macha.
-  **ENSALADA VERDE | 280**
 Pepino, manzana verde, apio, aguacate, tomates, mijo, limoneta.
-  **SOPES | 190**
 Queso de cabra, mix de col, frijoles.
- PAPAS A LA FRANCESA | 190**
- CONSOMÉ DE CAMARÓN BAJA SUR | 300**

CRUDOS Y CEVICHES

-  **CEVICHE TODOS SANTOS | 325**
 Camarón (120gr), mango, pepino, cebolla, aguacate, cilantro.
-  **CEVICHE TRADICIONAL | 290**
 Pescado fresco local (200gr)
-  **AGUACHILE VERDE | 310**
 Camarón (230gr), pepino, aguacate, cebolla, chile serrano.
- TARTAR DE ATÚN | 320**
 Atún (120gr), aguacate, pepino encurtido, mango, poro frito, salsa de ostión y jengibre.
- TIRADITO DE PESCADO | 290**
 Pescado (200gr), salsa negra, cebolla, cilantro, aguacate, pepino.

TACOS

-  **TACOS GOBERNADOR | 320**
 Camarón (3pz, 150gr), pimientos, queso menonita y machaca local.
- TACOS BAJA | 320**
 Pescado o camarón (3pz, 150gr), rebozado, mix de col, mayonesa de chipotle, cebolla encurtida, salsa mexicana.
-  **TACOS DE PULPO | 320**
 Pulpo (2pz, 150gr), ajillo, salsa mexicana, poro frito.

PLATOS FUERTES

- PULPO LAGAREIRO | 580**
 Pulpo (200gr), papas al pimentón, pan al grill.
-  **ATÚN SELLADO | 450**
 Atún (200gr) en costra de ajonjolí, chimichurri de aguacte, cous-cous, ensalada con limoneta.
-  **PESCA DEL DÍA (200GR) | 460**
 OP1- Exquisita salsa de tomate cherry del huerto acompañada con vegetales a la plancha.
 OP2- Mojo de ajo y perejil, arroz, coles de Bruselas.
- MOLCAJETE DE ARRACHERA (220GR) | 480**
 Cebolla cambray, chile güero, nopales, queso panela.
-  **VEGETALES AL GRILL | 280**
 Arroz a la cúrcuma.
- CAZUELA DE CAMARÓN | 750**
 Camarones (300gr) al ajillo con hongos, papa confitada, pimientos asados, guacamole.
-  **LA BURGER (180GR) | 350**
 Queso cheddar, queso Monterrey, aros de cebolla, tocino, cebolla al bourbon, pepinillo encurtido, papas fritas.
-  **BURRITO DE MAR | 390**
 Pulpo (100gr), camarón (100gr), frijol refrito, mix de col y adereso de chipotle.

MENÚ KIDS

Incluye vaso de agua de limón o jamaica

- DEDOS DE PESCADO | 160**
 Dedos de pescado (130gr) acompañado de papas fritas.
-  **QUESADILLAS | 220**
 De queso Monterrey acompañadas de papas a la francesa (3pz).
-  **PASTA | 220**
 Tradicional pasta linguini al burro.

POSTRES

-  **VARIEDAD DE SORBETES | 160**
- LAVA CAKE | 160**
 Toffee y helado de vainilla.
-  **FLAN DE LA CASA | 160**

 GLUTEN FREE

 VEGANO

 VEGETARIANO

 CONTIENE NUECES

 CONTIENE LÁCTEOS

LOS PLATILLOS MARCADOS COMO  PUEDEN CAMBIARSE A OPCION VEGANO. LOS PRECIOS INDICADOS SE COTIZAN EN PESOS MEXICANOS, PARA SU CONVENIENCIA SE INCLUYE EL 16% DE IVA. POR FAVOR NOTIFIQUE A SU MESERO SI SUFRE DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS CONOCIDAS A ALGUN ALIMENTO. NUESTROS ALIMENTOS SE PREPARAN EN UN AMBIENTE DONDE NUECES Y OTROS ALERGENOS SON MANIPULADOS.