



PRIMER ACTO

 **OSTIÓN 6 O 12 PZAS** 390 | 750
Con salsa marisquera, salsa mignonette y salsa negra.

ENSALADA DE JAIBA 330
Jaiba de concha suave (120 gr) con mayonesa de chile serrano, mix de lechugas rábano sandía.

 **CAMARÓN SALVAJE**
Camarón de altamar (160gr) a la talla, frijol Yorimuni, mayonesa de ajo y limón.

2 PIEZAS
290

4 PIEZAS
570

6 PIEZAS
850

 **TARTAR DE ATÚN** 380
Tartar de atún aleta amarilla (220gr), tahini de chiles secos, cremoso de aguacate.

SOPA DE TEMPORADA 290
Adaptamos este plato de acuerdo a lo que nos ofrece nuestra tierra.

 **ENSALADA POMODORO** 330
 Tomates, hoja de espinaca y calabaza, mantequilla de salvia, queso burrata, pistache, tomates cherry y hojas de albahaca.

 **HUMMUS** 290
Calabaza de castilla, pepita de calabaza, betabel rostizado, garbanzos y pan pita casero.

 **MIX DEL HUERTO** 310
 Corazones de alcachofa, ejotes del huerto, lascas de queso parmesano grana padano, quinoa, vinagretta de albahaca y hojas verdes.

 **BETABELES ROSTIZADOS** 310
Betabeles rostizados reducción de balsámico, cremoso de queso de cabra, aceite de olivo, nuez pecana, hojas mixtas en vinagreta de naranja.

CONSOMÉ DE CAMARÓN BAJA SUR 300

SEGUNDO ACTO

 **PASTA CASERA** 580
 Fettuccini con camarón (10gr), pulpo(30gr), callo (30gr) y mejillón (30gr). En mantequilla de crustáceos, reducción de jeréz, tomate cherry, queso parmesano y polvo de almendra.
Fettuccini Aglio e Olio con callo (85gr).

PULPO PARRILLADO 620
Pulpo (240gr), sobre pipián mixe, papa confitada, limón eureka caramelizado, hojas verdes.

 **PUNTA LOBOS A LA PARRILLA** 590
 Pesca del día (200gr), con puré de coliflor al carbón y papa panadera.

 **RISOTTO DE PATO** 630
 Risotto con queso de cabra y espárragos, pechuga de pato al horno (100gr), tomates cherry deshidratados a la parrilla.

Opción vegetariana: Setas asadas y Espinaca 580

 **OSOBUCO** 660
Chamorro de cordero (400gr), garbanzos asados, taco dorado de queso de cabra, nopal fresco, en su propio jugo de cocción.

FILETE BOURGUIGNON 550
Filete (250gr) braseado a fuego lento con una cocción de 48 horas, acompañado de papas, zanahorias de nuestro huerto con un toque de toronjil.

 **RIB EYE** 1,200
 Rib eye (400gr), rouille de ajo negro, cebolla parrillada mix de hojas verdes, queso grana padano, jugo de res, aceite de trufa.

COMPLEMENTOS (ELIGE UNA OPCIÓN) 180
Puré de papa al ajo o brócoli asado o papas fritas o vegetales a la parrilla

MEDALLÓN DE ATÚN 590
Medallón de atún (220 gr) aleta amarilla, laqueado con mantequilla de salvia acompañado de puré de coliflor col de Bruselas pistache y aceite de humo.

MAR Y TIERRA 1450
Camarón salvaje (260gr) y filete de res (400 gr), con vegetales a la parrilla sobre piedra de sal.

COLLAR DE ATÚN PARRILLADO 1250
A la talla con un mix de hojas verdes (1kg200gr)
*Sujeto a disponibilidad, el peso puede variar.

 **PESCA ENTERA A LA PARRILLA** 1250
 Pesca del día, hojas verdes del huerto con frijoles de la casa. (El peso puede variar).

LO DULCE

 **CHURROS** 220
Helado de horchata de coco, salsa de chocolate.

 **MOLTEN** 220
Toffee y helado de vainilla.

PAVLOVA 220
Pavlova con frutos rojos.

LIMONES 220
Cristalizados, rellenos de queso de cabra bañados con aire de zacate de limón



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.



FIRST ACT

OYSTERS (6 OR 12 PIECES) 390 | 750
With marisquera, mignonette and black sauce.

CRAB SALAD 330
Soft-Shell Crab (120g) with serrano chili mayo, mixed greens, and watermelon radish.

WILD SHRIMP
Open-sea shrimp (160gr) a la talla, Yorimuni beans, garlic mayo, and lemon.

2 PIECES 290	4 PIECES 570	6 PIECES 850
-----------------	-----------------	-----------------

TUNA TARTARE 380
Yellowfin tuna tartare (220gr), dried chili tahini, and creamy avocado.

SEASONAL SOUP 290
We adapt this dish based on what our land provides.

POMODORO SALAD 330
 Tomatoes, spinach leaves, pumpkin, sage butter, burrata cheese, pistachios, cherry tomatoes and basil leaves.

HUMMUS 290
 Squash, pumpkin seeds, roasted beets, chickpeas, and homemade pita bread.

MIX FROM THE GARDEN 310
 Artichoke hearts, garden green beans, Grana Padano parmesan shavings, quinoa, basil vinaigrette, and mixed greens.

ROASTED BEETS 310
Roasted beets with balsamic reduction, creamy goat cheese, olive oil, pecans, and mixed greens in orange vinaigrette.

BAJA SUR SHRIMP CONSOMMÉ 310

SECOND ACT

HOMEMADE PASTA 580
 Fettuccini with shrimp (10gr), octopus (30gr), scallop (30gr) and mussel (30gr) In crustacean butter, sherry reduction, cherry tomatoes, parmesan cheese, and almond powder.
Fettuccini Aglio e Olio. With scallop (85gr).

GRILLED OCTOPUS 620
Octopus (240gr), over pipián mixe, confit potatoes, caramelized Eureka lemon, and greens.

GRILLED PUNTA LOBOS 590
 Catch of the day (200gr), with charred cauliflower puree and pan-fried potatoes.

DUCK RISOTTO 630
 Risotto with goat cheese and asparagus, oven-roasted duck breast (100gr), grilled dehydrated cherry tomatoes.

Vegetarian option: Roasted mushrooms and spinach | 580

OSOBUCO 660
Lamb shank (400gr), roasted chickpeas, crispy goat cheese taco, fresh cactus, in its own cooking juice.

BOURGUIGNON STEAK 660
Slow-braised steak (250gr) cooked for 48 hours, accompanied by potatoes, carrots from our garden with a touch of melissa.

RIB EYE 1,200
 Rib eye (400gr), black garlic rouille, grilled onions, mixed greens, Grana Padano cheese, beef jus, and truffle oil.

SIDES (CHOOSE ONE OPTION) 180
Garlic mashed potatoes, roasted broccoli, french fries, or grilled vegetables.

TUNA MEDALLION 590
Yellowfin tuna medallion (220 gr), glazed with sage butter, served with cauliflower puree, Brussels sprouts, pistachios, and smoked oil.

SURF AND TURF 1450
Wild shrimp (260 gr) and beef fillet (400 gr), with grilled vegetables on a salt stone.

GRILLED TUNA COLLAR 1250
Grilled to perfection with a mix of greens (1k200 gr)
*Subject to availability, weight may vary.

WHOLE GRILLED FISH 1250
 Catch of the day, green leaves from the garden with beans from the house. (Weight may vary).

THE SWEETEST THING

CHURROS 220
Coconut horchata ice cream with chocolate sauce.

MOLTEN 220
Toffee and vanilla ice cream.

PAVLOVA 220
Pavlova with red berries.

LEMONS 220
Crystallized, goat cheese filled, bathed in lemongrass air



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIANO



COTAINS NUTS



CONTAINS DAIRY

The dishes marked as can be changed to a vegan option. The prices listed are in Mexican Pesos, and for your convenience, 16% VAT is included. Please notify your waiter if you have any known allergies or intolerances to any food. Our dishes are prepared in an environment where nuts and other allergens are handled.