

LA TERRAZA

VISTA AL MAR, COCTELES Y MESA

ENTRADAS

Camembert frito (50 gr) 350

Acompañado de uvas, pan de la casa, jamón serrano y mermelada de frutos rojos.

Tostada macha de atún (100 gr) 145

Atún, salsa macha de morita con alga wakame, ponzu, yuzu, cebolla encurtida y guacamole. casera crujiente.

El mezze 310

Babaganoush tatamado con jocoque, falafel, aceitunas y pan pita.

El guacamole 320

Servido en tradicional molcajete, chicharrón, salsa mexicana y totopos.

Alitas asiáticas (480 gr) 210

Alitas, salsa sambal, jugo de limón y cilantro.

Consomé de camarón baja sur 300

Caldo intenso y tradicional de camarón.

Papas fritas naturales 120

Papas fritas con queso parmesano 120

Papas fritas rostizadas en ajo y tártara 130

TACOS DÚO (2 PIEZAS)

Camarón capeado 210

Camarón tempura o a la plancha (60gr por pieza), ensalada de col, cebolla morada y aguacate.

Pescado capeado 180

Pescado en tempura o a la plancha (60gr por pieza), ensalada de col, cebolla morada y aguacate.

Jaiba suave 290

80 gr de Jaiba por pieza.

Rib-eye 250

60 gr de Rib-eye por pieza.

ENSALADAS

Ensalada Ceasar 250

Lechuga romana baby, aderezo tradicional Caesar, anchoas y croutons. Opcional: Camarón (120gr) o Pollo (100gr).

Betabel rostizado 180

Crema de queso de cabra, hojas mixtas, nuez y vinagreta de naranja con miel.



GLUTEN FREE



VEGAN



VEGETARIANO



CONTIENE NUECES



CONTIENE LÁCTEOS

Los platillos marcados con  pueden cambiarse a opción 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 algún alimento. Nuestros alimentos se preparan en un ambiente donde nueces y otros alérgenos son manipulados.

LA TERRAZA

VISTA AL MAR, COCTELES Y MESA

PLATOS FUERTES

Sandwich de jaiba 330 suave (160 gr)

Sándwich gourmet elaborado con tierno y crujiente cangrejo de concha suave, servido en pan tostado de brioche suave con crujientes hojas de lechuga orejona, rodajas de pepinillo, nuestra mayonesa de chile serrano (toque picante) y fina juliana de cebolla morada marinada en limón amarillo. Acompañado de papas fritas a la francesa.

Pulpo almendrado (180 gr) 390

 Pulpo, almendra, shallots, tomates cherry, alcaparras, espinaca y Skil p'ak de almendra.

Ceviche baja (230 gr) 250

Pesca del día, chile serrano, cebolla morada, jengibre, salsa ponzu, tomate cherry y aguacate.

Ceviche Guaycura (140 gr) 260

Pescado fresco, camote, elote frito, jalapeños con cebolla morada y cilantro.

El aguachile (200 gr) 280

Camarón, pepino, chile chiltepín, totopos.

Baja burger (180 gr) 290

Hamburguesa, queso cheddar, queso monterrey, tocino, cebolla al bourbon y pepinillo encurtido. Acompañada de papas fritas.

PLATOS FUERTES

Pasta con pulpo (90 gr) 290

Pasta fussili con pulpo marinado en una mezcla de hierbas aromáticas y tomates cherry del huerto.

Arrachera asada (220 gr) 350

Arrachera, ensalada verde y papas rústicas al romero, tomate cherry y ajo.

Rollo de camarón (200 gr) 310

Pan brioche, camarón confitado en mantequilla, aderezo spicy y papas fritas.

POSTRES

Churros 150

De la casa con salsa de chocolate.

Helado 150

De coco y vainilla.

Tarta de manzana 150

Acompañada de nuestro helado de la casa.

 GLUTEN FREE

 VEGAN

 VEGETARIANO

 CONTIENE NUECES

 CONTIENE LÁCTEOS

Los platillos marcados con  pueden cambiarse a opción 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 algún alimento. Nuestros alimentos se preparan en un ambiente donde nueces y otros alérgenos son manipulados.