



ENSALADAS

ENSALADA DE LA BAJA \$280

Corazones de Lechuga aderezados con una Vinagreta de Cítricos, Vegetales de la región, Queso fresco de Miraflores y Cacahuates rostizados. Acompañado con crocante de Maíz y Aderezo de Cilantro

ENSALADA CAESAR \$280

Lechuga orgánica acompañada de Tostadas de Pan hecho a la leña con Hierbas finas, Queso Parmesano y su tradicional Aderezo Caesar

Pollo: \$340 Camarón: \$350

MEJILLONES AL VINO BLANCO \$370

Cocinados con Mantequilla de Ajo y reducción de Vino Blanco espolvoreados con Cebollín.

WELLNESS FOOD

TRILOGÍA DE CREMAS MEDITERRÁNEAS \$290

(GARBANZO, BERENJENA Y PIMIENTOS)

Combinación de Hummus, Baba Ganush y Muhammara, acompañada de nuestro Pan ligero cocinado en horno de leña.

HUMMUS (CREMA DE GARBANZO) \$240

Acompañado de Pan ligero cocinado a la leña con un toque de Queso Parmesano.

BABA GANUSH \$240

Dip a base de Berenjena, Pistache, acompañado con Pan de masa madre con Nuez y Arándanos.

MUHAMMARA \$240

Dip de Pimientos y Nueces, con un toque de aceite de Oliva, servido con Pan ligero con Parmesano.

DORADO Y VERDE (4 PZAS) \$270

Crujientes Falafels artesanales bañados en una suave Crema de Ajo asado. Acompañados de nuestro Hummus de la Casa y Ensalada fresca del Huerto.

HUMMUS SPICY \$240

Combinación de garbanzo y chiles ahumados con un toque de miel, servido con pan ligero de masa madre.

TABULE \$240

El equilibrio perfecto entre Nutrición y Frescura. Base de Trigo hidratado con Cítricos, mezclado con Perejil, Menta y Vegetales Orgánicos picados, con un toque de Aceite de Oliva.

SOPAS & CREMAS

SOPA DE TORTILLA \$260

Julianas de Tortilla frita, Chicharrón, Aguacate, Crema agria, Chile Guajillo, Cilantro y Queso Fresco

BISQUE DE LANGOSTA \$280

Conguarnición de Hojaldre con Ajonjolí, Langosta y crocante de Queso Parmesano

PLATOS PRINCIPALES

TACOS BAJA URBANO (2 PZAS) \$280

Tortilla de Maíz azul, Chorizo, Camarón Tempura, Mermelada de Cebolla con Habanero.

HAMBURGUESA DORADA \$430

Carne Angus servida con Portobello, Queso Panela, Jitomate al grill acompañado de Papa Cajún aderezado con Pesto de Damiana.

POLLO A LA MOSTAZA \$440

Pechuga de Pollo a la parrilla acompañado de Gravy de Mostaza, Puré de Papa, Vegetales y Elote Rostizado.

COSTILLAS EN BBQ \$440

Costillas a la BBQ con un toque de Bourbon acompañadas de Puré de Papa a la Mantequilla, Vegetales y Elote Rostizado.

CABRILLA AL AJILLO \$530

Acompañada de Risotto con Champiñones y Vegetales Orgánicos.

ATÚN ALETA AZUL \$620

Encostrado con Ajonjolí acompañado de Ensalada Orgánica y Vegetales.

SALMÓN DE LA CASA \$690

Filete de Salmón aderezado con reducción de Balsámico y servido con Fetuccini Alfredo al Vino blanco Vegetales al grill y crocante de Queso.

MAR Y TIERRA \$830

Arrachera acompañada de Camarones en salsa Gravy complementada con Puré de Papa, Espárragos y Crocante de Queso.



Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

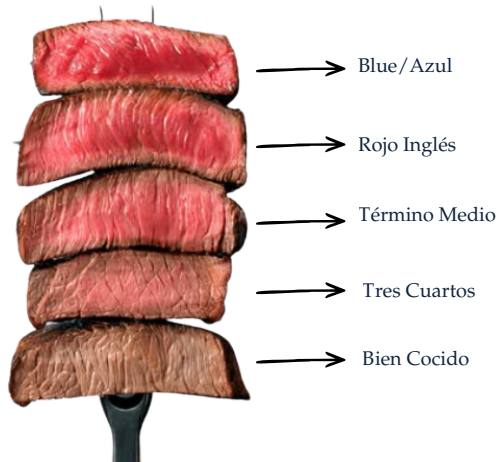


DE LA PARRILLA

| | |
|---------------------|-------|
| PECHUGA DE POLLO | \$440 |
| CAMARONES (6 pzs) | \$560 |
| ARRACHERA (285 grs) | \$520 |
| RIB EYE (340 grs) | \$830 |
| NEW YORK (340 grs) | \$830 |

A SU ELECCIÓN: GUARNICIÓN

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| *Risotto | EXTRA \$90 |
| *Hongos al Ajillo | SALSAS: |
| *Elotes Asados | *Ajillo |
| *Vegetales Orgánicos | *BBQ Picante |
| *Papa Horno | *Gravy de Mostaza y Miel |
| *Pure de Papa | *Aderezo de Raíz Fuerte |
| *Atadillo de Espárragos | *Mermelada de Cebolla |
| | *Chimichurri |
| | *Mantequilla |
| | *Ajo |



SUSHI

SHRIMP & TUNA MAKI \$340

Relleno de Camarón Tempura cubierto de Atún, Aguacate, Chile Serrano, Masago, Cebollín, Ajonjolí, Aceite rojo especial y jugo de Limón, encima nuestra deliciosa Mayonesa picante.

CAMARON TEMPURA SPICY \$340

Relleno de Camarón Tempura, Queso Crema y Aguacate.
Afuera: Chile Serrano, Masago, Cebollín, Ajonjolí, Aceite Rojo especial y Jugo de Limón.
Encima: Kanikama y Mayonesa picante.



CURRICAN \$340

Pesca de Idía relleno con Cangrejo picoso, Aguacate y Salsa de Aceite rojo.

PASTA

FETUCCINI ALFREDO \$350

Queso Parmesano, Mantequilla, Crema y Crocante de Pan Artesanal.

Pollo: \$360 Camarón: \$380

FUSILI POMODORO \$350

Queso Parmesano, Mantequilla, Tomate y Crocante de Pan Artesanal.

Pollo: \$360 Camarón: \$380

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA \$350

Salsa de Tomate acompañada de Carne Molida y Crocante de Pan Artesanal.

ESPECIALIDADES DEL HORNO

RACK DE CORDERO AUSTRALIANO (380 grs) \$880

CAMARÓN JUMBO (6 pzs) \$900

CORAZÓN DE FILETE DE RES (227 grs) \$1,030

LANGOSTA (por gramo) \$9

ESTE MENÚ NO ES PARTE DEL PAQUETE TODO INCLUIDO



Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.