



ENSALADAS

ENSALADA DE LA BAJA **\$290**
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 **\$290**
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 **\$380**
Cocinados con Mantequilla de Ajo y reducción de Vino Blanco espolvoreados con Cebollín.

WELLNESS FOOD

TRILOGÍA DE CREMAS MEDITERRÁNEAS (GARBANZO, BERENJENA Y PIMIENTOS) **\$300**
Combinación de Hummus, Baba Ganush y Muhammara, acompañada de nuestro Pan ligero cocinado en horno de leña.

HUMMUS (CREMA DE GARBANZO) **\$250**
Acompañado de Pan ligero cocinado a la leña con un toque de Queso Parmesano.

BABA GANUSH **\$250**
Dip a base de Berenjena, Pistache, acompañado con Pan de masa madre con Nuez y Arándanos.

MUHAMMARA **\$250**
Dip de Pimientos y Nueces, con un toque de aceite de Oliva, servido con Pan ligero con Parmesano.

DORADO Y VERDE (4 PZAS) **\$280**
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 **\$250**
Combinación de garbanzo y chiles ahumados con un toque de miel, servido con pan ligero de masa madre.

TABULE **\$250**
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 **\$270**
Julianas de Tortilla frita, Chicharrón, Aguacate, Crema agria, Chile Guajillo, Cilantro y Queso Fresco

BISQUE DE LANGOSTA **\$290**
Conguarnición de Hojaldre con Ajonjolí, Langosta y crocante de Queso Parmesano

PLATOS PRINCIPALES

TACOS BAJA URBANO (2 PZAS) **\$290**
Tortilla de Maíz azul, Chorizo, Camarón Tempura, Mermelada de Cebolla con Habanero.

HAMBURGUESA DORADA **\$440**
Carne Angus servida con Portobello, Queso Panela, Jitomate al grill acompañado de Papa Cajún aderezado con Pesto de Damiana.

POLLO A LA MOSTAZA **\$450**
Pechuga de Pollo a la parrilla acompañado de Gravy de Mostaza, Puré de Papa, Vegetales y Elote Rostizado.

COSTILLAS EN BBQ **\$450**
Costillas a la BBQ con un toque de Bourbon acompañadas de Puré de Papa a la Mantequilla, Vegetales y Elote Rostizado.

CABRILLA AL AJILLO **\$650**
Acompañada de Risotto con Champiñones y Vegetales Orgánicos.

ATÚN ALETA AZUL **\$650**
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 **\$850**
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	\$450
CAMARONES (6 pzs)	\$580
ARRACHERA (285 grs)	\$530

ESPECIALIDADES DEL HORNO

RACK DE CORDERO AUSTRALIANO (380 grs)	\$900
CAMARÓN JUMBO (6 pzs)	\$930
CORAZÓN DE FILETE DE RES (227 grs)	\$1,060
LANGOSTA (por gramo)	\$9
RIB EYE (340 grs)	\$850
NEW YORK (340 grs)	\$850

ESTE MENÚ NO ES PARTE DEL PAQUETE TODO INCLUIDO

A SU ELECCIÓN:
GUARNICIÓN

- *Risotto
- *Hongos al Ajillo
- *Elotes Asados
- *Vegetales Orgánicos
- *Papa Horno
- *Pure de Papa
- *Atadillo de Espárragos

EXTRA \$90

SALSAS:

- *Ajillo
- *BBQ Picante
- *Gravy de Mostaza y Miel
- *Aderezo de Raíz Fuerte
- *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 \$360

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

Pollo: \$370 Camarón: \$390

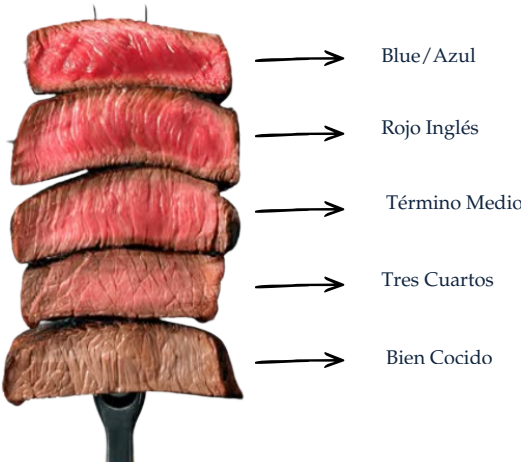
FUSILI POMODORO \$360

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

Pollo: \$370 Camarón: \$390

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA \$400

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



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