ENSALADAS

ENSALADA DE LA BAJA $310

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

ENSALADA CAESAR $310

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

Pollo $360 **Camarón** $370

MEJILLONES AL VINO BLANCO $400

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

WELLNESS FOOD

TRILOGÍA DE CREMAS MEDITERRÁNEAS (GARBANZO, BERENJENA Y PIMIENTOS) $320

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

HUMMUS (CREMA DE GARBANZO) $270

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

BABA GANUSH $270

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

MUHAMMARA $270

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

DORADO Y VERDE (4 PZAS) $300

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 $270

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

TABULE $270

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 $290

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

BISQUE DE LANGOSTA $310

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

PLATOS PRINCIPALES

TACOS BAJA URBANO (2 PZAS) $310

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

HAMBURGUESA DORADA $470

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

POLLO A LA MOSTAZA $480

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

COSTILLAS EN BBQ $480

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

CABRILLA AL AJILLO $690

Acompañada de Risotto con Champiñones y Vegetales Orgánicos.

ATÚN ALETA AZUL $690

Encostrado con Ajonjolí acompañado de Ensalada Orgánica y Vegetales.

SALMÓN DE LA CASA $730

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 $900

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

RAW CRUDO **Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumentar el riesgode enfermedades transmitidas por alimentos.**

DE LA PARRILLA

PECHUGA DE POLLO	**$480**
CAMARONES (6 pzs)	**$610**
ARRACHERA (285 grs)	**$560**

ESPECIALIDADES DEL HORNO

RACK DE CORDERO AUSTRALIANO (380 grs)	**$950**
CAMARÓN JUMBO (6 pzs)	**$980**
CORAZÓN DE FILETE DE RES (227 grs)	**$1,120**
LANGOSTA (por gramo)	**$10**
RIB EYE (340 grs)	**$900**
NEW YORK (340 grs)	**$900**

ESTE MENÚ NO ES PARTE DEL PAQUETE TODO INCLUIDO

EXTRA $100

A SU ELECCIÓN: GUARNICIÓN

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

SALSAS:

- *Ajillo
- *BBQ Picante
- *Gravy de Mostaza y Miel
- *Aderezo de Raíz Fuerte
- *Mermelada de Cebolla
- *Chimichurri
- *Mantequilla
- *Ajo

SUSHI

SHRIMP & TUNA MAKI **$360**

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 **$360**

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 **$360**

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

PASTA

FETUCCINI ALFREDO **$380**

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

Pollo $390 **Camarón $410**

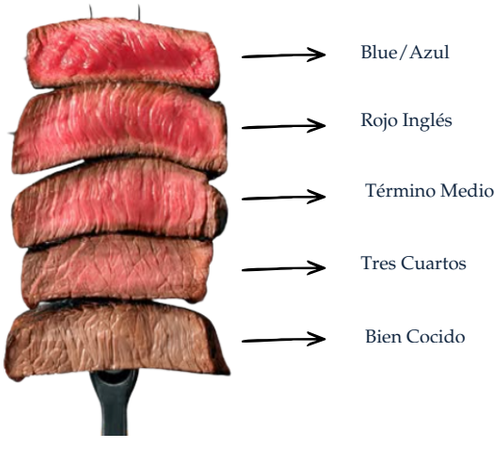
FUSILI POMODORO **$380**

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

Pollo $390 **Camarón $410**

ESPAGUETI A LA BOLOGNESA **$420**

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



RAW CRUDO **Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumentar el riesgode enfermedades transmitidas por alimentos.**