



Dinner Cenas



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



◆◆◆ Appetizers ◆◆◆

Entradas

DE LA BAJA SALAD..... \$300

Lettuce heart, Citrus Vinaigrette, local Vegetables, fresh Miraflores Cheese, roasted Peanuts, crispy Tortilla strips & Coriander Dressing.

ENSALADA DE LA BAJA

Corazones de Lechugas 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.

CAESAR SALAD \$300

Grilled Lettuce, fine herbs Bread, Parmesan Cheese and traditional Caesar Dressing.

ENSALADA CAESAR TIBIA

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

Chicken / Pollo..... \$350

Shrimp / Camarón \$360

WHITE WINE MUSSELS..... \$390

Garlic Butter and white Wine reduction with fresh Chives.

MEJILLONES AL VINO BLANCO

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



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



MAKE YOUR OWN SALAD..... \$300

PERSONALIZA TU ENSALADA

1

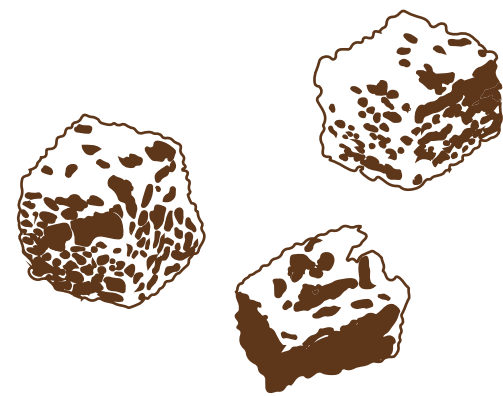


Heart of Lettuce
Corazones de Lechuga

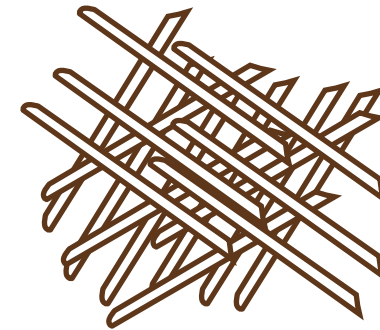


Sangria lettuce
Lechuga sangría

2



Crouton
Croutones



Tortilla strips
Julianas de Tortilla

3



Chicken
Pollo



Shrimp
Camarón

4



Goat chesse
Queso de cabra



Panela chesse
Queso panela



Parmesan cheese
Queso parmesano

5



Ranch



Caesar



Coriander
Cilantro



Balsamic
Balsámico

6



Tomato
Tomate



Carrot
Zanahoria



Corn
Elote



Pea
Chícharo



Mushroom
Champiñón

◆◆ Soups & Creams ◆◆

Sopas y Cremas

TORTILLA SOUP..... \$270

Fried Tortilla strips, Pork Rind, Avocado, Sour Cream, Guajillo Pepper, Coriander and fresh Cheese.

SOPA DE TORTILLA

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

CORN

CREAM..... \$270

Roasted baby Corn, Piquin Pepper, Pepper Oil, Panela Cheese and crunchy Epazote leaves.

CREMA DE ELOTE

Grano de Elote rostizado a la Damiana acompañado de Queso fresco regional, crocante de Tortilla y Epazote con aliño de Chipotle.



LOBSTER BISQUE..... \$290

Garnished with Puffed Pastry with Sesame Seeds, Lobster and Crispy Parmesan Cheese.

BISQUE DE LANGOSTA

Con guarnición de Hojaldre con Ajonjolí, Langosta y crocante de Queso Parmesano.

◆◆◆ Main Courses ◆◆◆

Platos Principales



** Awarded as the best tacos **

** Galardonados Como Los Mejores Tacos **

Wine & food Week



TACOS TRILOGY (3 PCS) \$400

Villamelón Taco: Cecina of Yecapixtla, Pork Rinds and Chorizo.

Mexican Taco: Coconut, Coriander and Chipotle Tortilla, Pork Belly, Pickled red Onion with black Mole.

Urban Baja Taco: Blue Corn Tortilla, Chorizo, Tempura Shrimp and Habanero Onion Jam.

TRILOGÍA DE TACOS (3 PZAS)

Taco Villamelón: Cecina de Yecapixtla, Chicharrón y Chorizo.

Taco Mexicano: Tortilla de Coco, Cilantro y Chipotle, Panceta de Cerdo dorada con Rajas de Chile güero, bañado con Mole negro.

Taco Baja Urbano: Tortilla de Maíz azul, Chorizo, Camarón Tempura, Mermelada de Cebolla con Habanero.

12 TRIBES BURGER \$450

Quarter pound of Angus Beef, Portobello, Panela Cheese, grilled Tomato, Cajun Potato & Damiana Pesto Dressing.

HAMBURGUESA 12 TRIBUS

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



MUSTARD CHICKEN..... \$450

Grill Chicken breast served with Mustard Gravy, Mashed Potato, Corn on the Cob & Caramelized Onion.

POLLO A LA MOSTAZA

Pechuga de Pollo a la parrilla acompañado de Gravy de Mostaza, Puré de Papa, Elote y Cebollas Caramelizadas.



HOUSE SALMON..... \$720

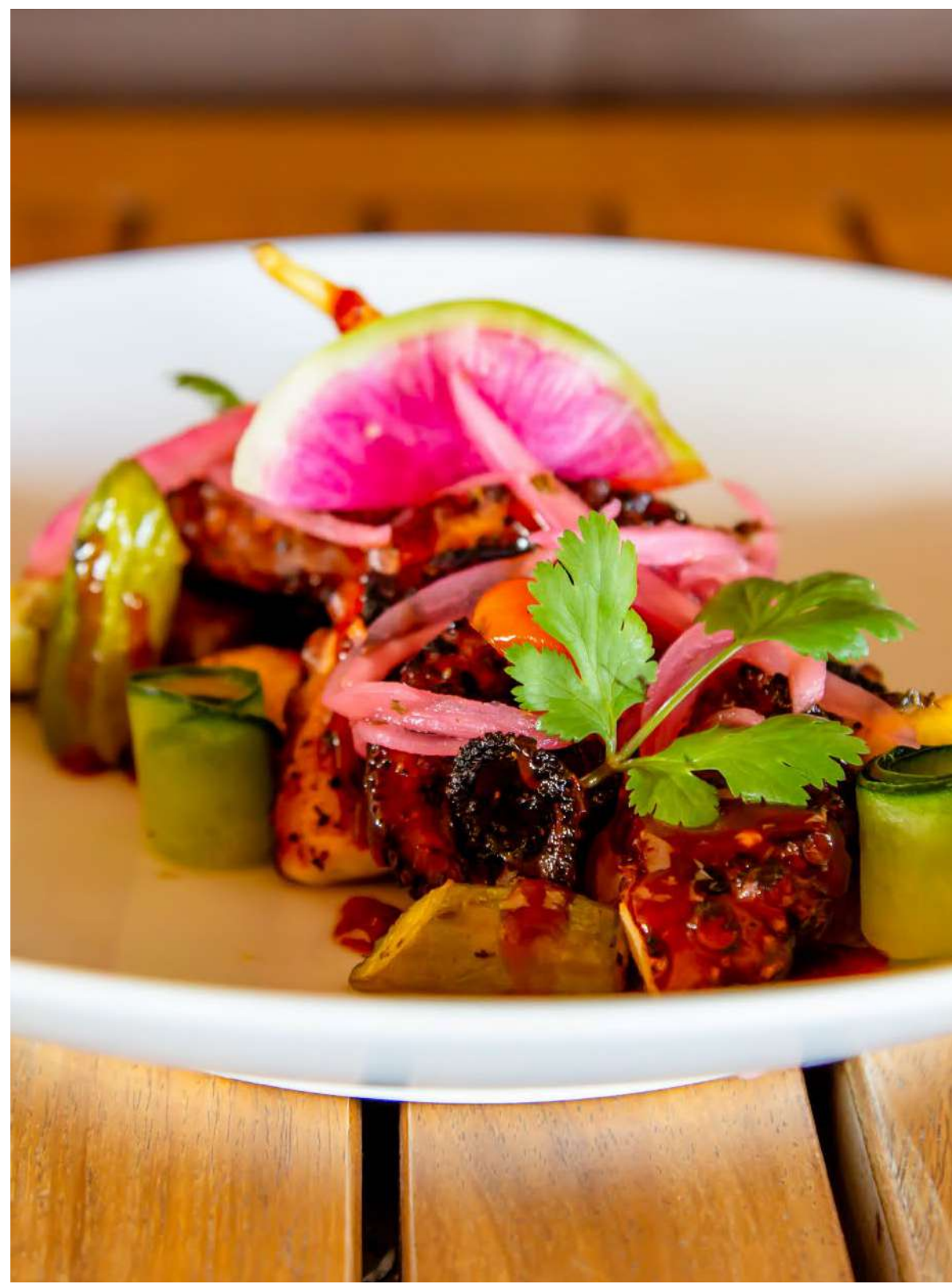
Salmon with pecan dust, seasoned with Balsamic reduction, and served with white Wine Fettuccine Alfredo, grilled Vegetables & crunchy Cheese.

SALMON DE LA CASA

Filete de Salmón con tierra de Nuez pecana, aderezado con reducción de Balsámico y servido con Fetucchini Alfredo al Vino blanco Malagón, Vegetales al grill y crocante de Queso.

12 TRIBES OCTOPUS \$690

Grilled Octopus with Pineapple & Guajillo Pepper Sauce, served with Confit Potatoes Potatoes, grilled Vegetables & Red Onion in bride.



PULPO 12 TRIBUS

Pulpo al grill con Salsa de Guajillo y Piña, servido con Papas confitadas, Vegetales al grill y Escabeche de Cebolla morada.

SURF & TURF \$950

Flank steak, Shrimp & Clam Scallops in red Wine Gravy Sauce, Potato pureé, Asparagus & crunchy Cheese.

MAR Y TIERRA

Arrachera acompañado de Camarones y Callo de Almeja en salsa Gravy de Vino tinto complementada con Puré de Papa, Espárragos y crocante de Queso.



◆◆◆ From The Grill ◆◆◆

De La Parrilla

CHICKEN BREAST	\$450
PECHUGA DE POLLO	
SHRIMPS (6 PCS)	\$450
CAMARONES (6 PZS)	
FLANK STEAK (10 OZ)	\$650
ARRACHERA (285 GRS.)	
NEW YORK (12 OZ)	\$920
NEW YORK (340 GRS.)	

To Choose: Two Sides

Rice, Roasted Corn on the Cob, Baked Potato, Potato Pureé, Grilled Vegetables.

Sauces: Ajillo, Spicy BBQ, Red Wine reduction, Honey & Mustard Gravy, Horseradish Dressing, Onion Marmalade, Home made Pesto.

A su elección: Dos guarniciones

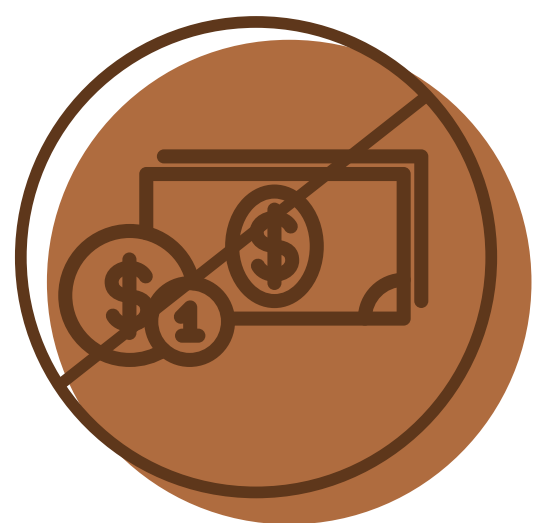
Arroz, Elote Rostizado, Papa al Horno, Pure de Papa, Vegetales a la Parrilla.

Salsas: Ajillo, BBQ Picante, Reducción de Vino Tinto, Gravy de Mostaza y Miel, Aderezo de Raíz Fuerte, Mermelada de Cebolla, Pesto de la Casa.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

◆◆◆ Sushi ◆◆◆



BLACK & WHITE \$350

Tuna Fillet seared with Olive Oil, black & white Sesame Seeds, marinated Red Onion, Green Onion and Ponzu sauce.



BLANCO Y NEGRO

Atún sellado con Aceite de Oliva, Ajonjolí blanco y negro, Cebolla morada marinada, Cebollín y salsa Ponzu.



FAVORITE MAKI \$350

Tempura Shrimp inside, outside Tuna, Avocado, Serrano Pepper, Masago, green Onion, Sesame seeds, special red Oil and Lime Juice, spicy Mayonnaise.



FAVORITO MAKI

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



CURRICAN \$350

Catch of the day, Spicy Crab, Avocado and Red Oil Sauce Pesca del día relleno con Cangrejo picoso, Aguacate y Salsa de Aceite rojo.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

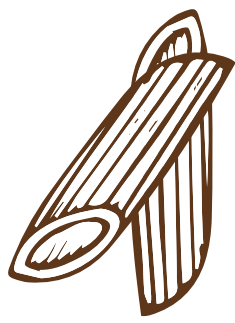


Pastas

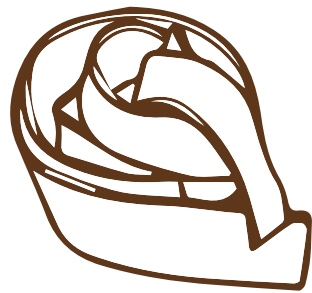
Pasta to choose | Pasta a elegir:



Spaguetti



Penne



Fettucini



Fussili

ALFREDO

Parmesan Cheese, Butter and Cream.
Queso Parmesano, Mantequilla y Crema.

Natural / Plain.....	\$360
Chicken / Pollo.....	\$380
Shrimp / Camarón.....	\$390



BOLOGNESE \$380

Tomato Sauce with grounded Beef.

BOLOGNESA

Salsa de Tomate acompañada de Carne Molida.

FRUTI DI MARE..... \$390

Mussels, Shrimps and Clams.

FRUTI DI MARE

Mejillones, Camarones y Almejas.

SHRIMP RAVIOLES..... \$390

RAVIOLES CON CAMARÓN

Pizzas

CHICAGO STYLE ESTILO CHICAGO

CHEESE DEEP & BASIL \$450
QUESO & ALBAHACA

PEPPERONI \$480
PEPPERONI

NEAPOLITAN STYLE ESTILO NAPOLITANO

MARGHERITA \$350
MARGARITA

PEPPERONI \$480
PEPPERONI

MEAT BALLS & BASIL \$460
ALBÓNDIGAS Y ALBAHACA

MEAT LOVERS \$480
Sausage, salami, bacon and meatballs
ALBÓNDIGAS Y ALBAHACA
Salchicha, salami, tocino y albóndigas

YELLOWFIN TUNA \$510
Tuna, arugula, cherry tomato, peppers,
chives and spicy sauce
ATÚN ALETA AMARILLA
Atún, arúgula, tomate cherry, pimientos,
cebollin y picante



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

SICILIAN STYLE ESTILO SICILIANO

MARGHERITA **\$380**
MARGARITA

PEPPERONI **\$380**
PEPPERONI

SEA OF CORTEZ SHRIMP **\$440**

Shrimp with bell pepper, onion and a touch of spicy

CAMARÓN DEL MAR DE CORTÉS

Camarones con pimienta, cebolla y un toque de picante

VEGGIE PIZZA **\$380**

Mushroom, peppers, onion and arugula

VEGETARIANA

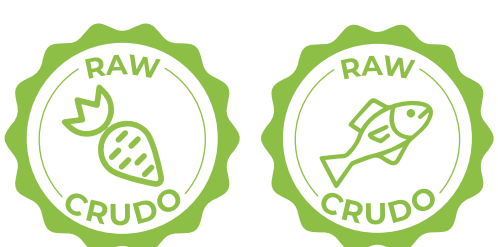
Champiñón, pimientos, cebolla y arúgula

LUIGI'S PIZZA, CHEF'S FAVORITE **\$550**

Serrano ham, mushrooms, goat cheese, onion and peppers

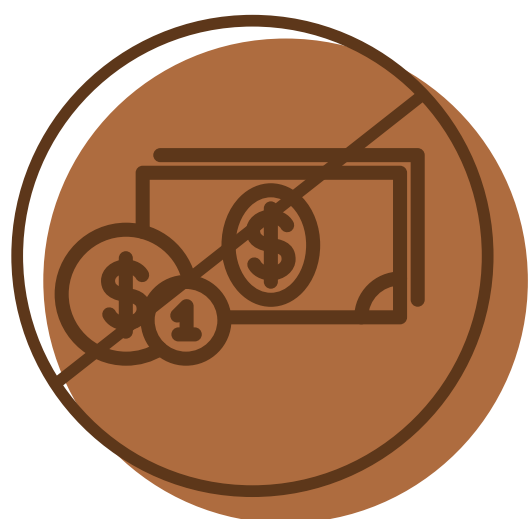
PIZZA LUIGI, LA FAVORITA DEL CHEF

Jamón serrano, champiñones, queso de cabra, cebolla y pimientos



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

◆◆◆ EMBER & SALT ◆◆◆

ESPECIALIDADES DEL HORNO JOSPER
JOSPER OVEN SPECIALTIES

◆◆◆ Fine Cuts ◆◆◆ Cortes Finos

GRILLED BLACK BASS \$550

CABRILLA AL GRILL

BBQ BABY BACK RIBS 350 GR \$450

COSTILLAS EN BBQ

ARGENTINIAN CUT 320 GR. \$800

VACIO

**BEEF RIBS CROSS
SECTION 480 GR \$1,350**

ASADO DE TIRA

**AUSTRALIAN LAMB
RACK 300 GR \$900**

RACK DE CORDERO AUSTRALIANO

NEW YORK ANGUS 350 GR \$920

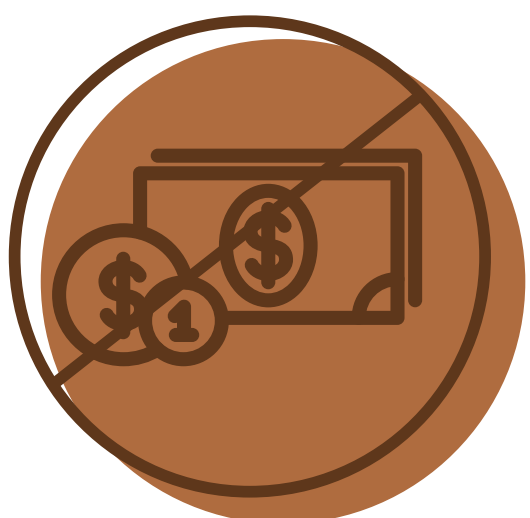
T-BONE ANGUS 350 GR. \$1,050

RIB EYE ANGUS 350 GR. \$1,150



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

Prime Cuts

Cortes Prime

TOMAHAWK 1.150 KG **\$3,600**
PARA 2 PERSONAS/ FOR 2 PEOPLE

PORTER HOUSE 1.10 KG **\$4,900**
PARA 2 PERSONAS/ FOR 2 PEOPLE

**NEW YORK
PAT LAFREIDA 500 GR** **\$3,400**

**RIB EYE
PAT LAFREIDA 500 GR** **\$2,400**

**BEEF FILLET
WITH BONE 450 GR** **\$2,950**
FILETE DE RES CON HUESO

Australian Wagyu Cuts

Cortes Wagyu Australiano

RIB EYE STEAK 350 GR **\$2,600**

NEW YORK STEAK 350 GR **\$2,600**



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

Premium Fish & Seafood

Pescados & Mariscos Premium

SHRIMPS U10 (6 PIECES) \$980

CAMARONES U10 (6 PIEZAS)

**GRILLED LOBSTER
(PRICE PER GRAM)..... \$8.70**

LANGOSTA AL GRILL (PRECIO POR GRAMO)

BLUEFIN TUNA 220 GR \$650

ATÚN ALETA AZUL

Sides (Select 2)

Guarniciones (Seleccionar 2)

EXTRA \$190

Mushrooms Au Garlic, Corn On The Cob, Organic Vegetables, Grilled Artichokes, Baked Potatoe, Asparragus & Bacon, Mashed Potatoes, Roasted Carrot Pureé, Gratin Portobello Mushroom, Gratin Cauliflower.

Hongos al Ajillo, Elotes Asados, Vegetales Orgánicos, Alcachofas al Grill, Papa Horno, Atadillo de Espárragos y Tocino, Puré de Papa, Puré de Zanahoria Rostizada, Portobello Gratinado, Coliflor Gratinada.

Sauces | Salsas

EXTRA \$80

Gravy, Honey Mustard, Creamy Guajillo Pepper, Mole chichilo, Black Habanero, Mexicana, BBQ, Onion and Wine Marmalade, Mint geleé, Horseradish, Garlic Butter, Guacamole.

Gravy, Mostaza y miel, Cremosa de Guajillo, Mole chichilo, Habanero Negro, Mexicana, BBQ, Mermelada de Cebolla al Tinto, Gel de Menta, Raíz fuerte, Mantequilla al Ajo, Guacamole.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

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



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.