

## Entremeses

### Dúo de Abulón de Cultivo

Marinado en Aceite de Olivo Extra Virgen, Limón, Esencia de Chipotle  
Y Soya, Jengibre y Ajo

\$ 350.00

### Ostiones Kumamoto en su Concha

Acompañados de Salsa Mignonette y Cocktail

1 Docena \$ 340.00

½ Docena \$ 175.00

### Almejitas al Vapor (1 kg)

Todos Santos o al Ajo con Perejil

\$ 190.00

### Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas)

Rellenos con Chorizo de Abulón y Acompañados de Salsa Brava

\$ 140.00

### Empanadas Baja (2 pza)

Rellenas de Chorizo de Langosta Acompañada con Salsa de Frijol

\$ 135.00

### Tiritas de Pescado Blanco (150 gr)

Con Tomate, Cebolla Morada, Habanero y Orégano

\$ 195.00



## Ensaladas

### Punta Morro

Lechuga Mixta, Brocheta de Camarón y Aderezo de Queso Roquefort \$ 180.00

### Torreta de Tomate

Rebanadas de Tomate, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, Bañadas con Vinagreta de Pimienta y Albahaca \$ 185.00

### Caesar (120 gr)

Corazones de Lechuga Romana, acompañados con Crotones de Ajo, Queso Parmesano y Aderezo Caesar \$ 155.00

### Portobello

Ensalada de Espinaca acompañada con Tomate Horneado, Hongos Portobello, y Vinagreta de Mandarina \$ 130.00

### Tres Campos

Pimientos Asados, Berenjena y Ajo Caramelizado acompañada con Queso de Cabra y Aderezo de Balsámico \$ 150.00

## Pasta Fresca y Sopas

Crema de Almeja	\$ 90.00
Sopa del Día	\$ 80.00
Ravioles del Día (6 pzas)	
Rellenos con Productos Frescos de Temporada	\$ 160.00
Linguini Jardinero (200 gr)	
Salteado en Aceite de Oliva, Tomate, Aceitunas, Champiñones, Ajo Asado y Queso Parmesano	\$ 160.00
*Agregar Camarones o Pollo Parilla (120 gr)	\$ 240.00
Lasagna de Pato (180 gr)	\$ 230.00

## Aves

Codornices del Valle (3 pza)	
Semi-deshuesada y a la Parrilla con Salsa de Cerveza y Chile Seco	\$ 280.00
Pechuga Baja-Med (200 gr)	
Salteada en Mantequilla, Vino Blanco y Champiñones, bañado en salsa de Alcachofa natural	\$ 225.00
Pechuga de Pollo Mar y Aire (200 gr)	
Horneada Rellena de Mousse de Camarón y Chile Poblano, Con Salsa de Flor de Calabaza	\$ 230.00



## Pescados y Mariscos

Pesca del Día (200 gr)

Precio de Mercado

Pez Espada a la Parrilla (280 gr)

A seleccionar: Con la Tradicional Salsa de Mantequilla, Vino Blanco y Alcaparras o Salsa Tailandesa de Mango

\$ 395.00

Pulpo Asado (200 grs)

Con Chimichurri, Cebolla, Chistorra, Pimientos y Aceitunas de la Región acompañado con Frituras de Pasta

\$ 280.00

Salmón fresco de Canadá al Sartén (240 gr)

Bañado en Salsa de Pimientos Rostizados Sobre Risotto de Sabores de Temporada

\$ 390.00

Enchiladas de Langosta (120 gr)

Bañadas en Salsa de Chile Guajillo con Canastilla de Frijol

\$ 560.00

Camarones Punta Morro (240 gr)

Rellenos de Mousse Almeja Envueltos en Tocino y Salsa de Champiñones

\$ 335.00

Langosta al Gusto (750 gr)

Salsas: Thermidor, Mantequilla con Ajo, Guajillo, Chimichurri, Champiñones

Precio de Mercado

## Carnes

### Corazón de Filete de Res (280 grs)

Envuelto en Costra de Nuez de Castilla y Romero Fresco, Salsa de Vino Tinto,  
Acompañado con Cebollitas Glaseadas y Papa Baby \$ 370.00

### Arrachera de Res (280 grs)

Acompañada con Salsa Molcajete, Guacamole, Tomate, Queso Real  
del Castillo y Frijoles \$ 345.00

## Cortes

### Costillar de Cordero de Nueva Zelanda (450 gr)

A la Parrilla acompañado con Salsa de Vino Tinto al Romero \$ 745.00

### Rack de cerdo Corte Francés (300gr)

En Salsa BBQ De La Casa, Acompañada De Cebollas Glaseadas Y Papitas Al Sartén \$ 260.00

### Rib Eye Angus Importación Certificada

12 OZ \$ 480

16 OZ \$ 630.00

### Nueva York Angus Importación Certificada

12 OZ \$ 480

16 OZ \$ 630.00

### Prime Rib - Prime Sterling (Solo Jueves de 5 a 7 pm)

16 OZ \$ 690

32 OZ \$ 995.00