

Entremeses

Dúo de Abulón de Cultivo

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

\$ 360.00

Ostiones Kumamoto en su Concha

Acompañados de Salsa Mignonette y Cocktail

1 Docena \$ 380.00

½ Docena \$ 190.00

Almejitas al Vapor (1 kg)

Todos Santos o al Ajo con Perejil

\$ 200.00

Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas)

Rellenos con Chorizo de Abulón y Acompañados de Salsa Brava

\$ 140.00

Empanadas Baja (2 pzas)

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 \$ 190.00

Caesar

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 piezas)	
Rellenos con Productos Frescos de Temporada	\$ 160.00
Linguini Jardinero	
Salteado en Aceite de Oliva, Tomate, Aceitunas, Champiñones, Ajo Asado y Queso Parmesano	\$ 160.00
*Agregar Camarones o Pollo a la Parrilla	\$ 250.00
Lasagna de Pato	\$ 230.00

Aves

Codornices del Valle (3 pza)	
Semi-deshuesada y a la Parrilla con Salsa de Cerveza y Chile Seco	\$ 340.00
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	\$ 235.00



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 Alcázaras o Salsa Tailandesa de Mango

\$ 420.00

Pulpo Asado (200 grs)

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

\$ 340.00

Salmón fresco de Canadá al Sartén (240 gr)

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

\$ 425.00

Enchiladas de Langosta (120 gr)

Bañadas en Salsa de Chile Guajillo con Canastilla de Frijol

\$ 590.00

Camarones Punta Morro (240 gr)

Rellenos de Mousse Almeja Envueltos en Tocino y Salsa de Champiñones

\$ 360.00

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 \$ 410.00

Arrachera de Res (280 grs)

Acompañada con Salsa Molcajete, Guacamole, Tomate, Queso Real
del Castillo y Frijoles \$ 390.00

Cortes

Costillar de Cordero de Nueva Zelanda (450 gr)

A la Parrilla acompañado con Salsa de Vino Tinto al Romero \$ 910.00

Rack de cerdo Corte Francés (300gr)

En Salsa BBQ De La Casa, Acompañada De Cebollas Glaseadas Y Papitas Al Sartén \$ 285.00

Rib Eye Angus Prime USD

12 OZ \$ 690

16 OZ \$ 930.00

Nueva York Angus Prime USD

16 OZ \$ 920.00

Prime Rib - Prime USD (Solo Jueves de 5-7 pm)

32 OZ \$ 1,350.00



Starters

Local Abalone

Extra Virgin Olive Oil, Lemon and Chipotle and Ginger Garlic Soy Sauce \$360.00

Fresh Kumamoto Oysters

Served with Mignonette and Cocktail Sauce 1 Dozen \$380.00

½ Dozen \$190.00

Steamed Clams (1 kg)

Todos Santos or with White Wine, Garlic and Parsley \$200.00

Abalone “Sopecitos” Isla de Cedros

Abalone Chorizo and Salsa Brava \$140.00

Empanadas Baja

Lobster Chorizo and creamy bean sauce \$135.00

Whitefish Strips Ceviche (150gr)

Served with Tomato, Purple Onion, Habanero and Oregano \$195.00



Salads

Punta Morro Salad

Mixed salad with Grilled Shrimp Kebab (85gr) and Blue Cheese Dressing \$180.00

Tomato and Salmon Torreta

Tomato, Smoked Salmon (50gr), and Goat Cheese slices Black Pepper and Extra Virgin Olive Oil Vinaigrette \$190.00

Caesar Salad

Hearts of Romaine Lettuce with Garlic Croutons, Parmesan Cheese and Homemade Caesar Dressing \$155.00

Portobello

Grilled Portobello Mushrooms with Roasted Tomatoes, Spinach and tangerine Vinaigrette \$130.00

Mediterranean Salad

Roasted Peppers, Grilled Eggplant, and Baked Garlic with Goat Cheese and Balsamic Vinaigrette \$150.00

Fresh Pasta and Soups

Clam Chowder \$90.00

Soup of the Day \$80.00

Home Made Raviolis

Please ask your server for today's freshest filling \$160.00

Garden Linguini

Sautéed with Olive Oil, Tomato, Olives, Mushrooms, Roasted Garlic and Parmesan Cheese \$160.00

*Add Grilled Chicken or Shrimp (112gr) \$250.00

Duck Lasagna (252gr) \$230.00

Poultry

Quail from the Valley (3pc)

Grilled, Boneless Quail served with Sautéed Garlic Mushrooms and Sun Dried Chili and Beer Sauce \$340.00

Baja-Med Chicken Breast (224gr)

Sautéed Chicken Breast with Mushrooms, Artichoke Hearts, Garlic, Green Onions and White Wine Sauce \$225.00

Chef's Special (224gr)

Roasted Chicken Breast Filled with Shrimps Mousse and Poblano Peppers Served with Squash Blossom Sauce \$235.00



Fish and Seafood

Catch of the Day (224gr) Market price

Swordfish (400gr)

With your choice of: White wine, Butter and Caper Sauce or Thai Marinade Sauce

\$420.00

Roasted Octopus (196gr)

With Chimichurri Sauce, Onion, Chistorra Sausage, Bell Peppers and Regional Olives, Served with Pasta Tostadas

\$340.00

Atlantic Salmon (224gr)

With Roasted Peppers Sauce, Served over Seasonal Risotto

\$425.00

Lobster “Enchiladas” (112gr)

“Chile Guajillo” Sauce and Beans

\$590.00

Punta Morro Shrimp (225gr)

Filled with Clams Mousse and wrapped with Bacon served with sautéed mushrooms and white wine sauce

\$360.00

Baja Lobster (450gr)

With your choice of: Thermidor, Garlic Butter, Guajillo, Chimichurri, Sautéed Mushrooms

Market price

Meats

Beef Tenderloin (280gr)

Covered with Walnuts and fresh Rosemary, Red Wine Sauce, with Glazed Onions and Baby Potato \$ 410.00

Grilled Flank Steak (280gr)

Mexican Salsa, Guacamole, Tomatoes, Real del Castillo Cheese and Beans \$ 390.00

Prime Cuts

New Zealand Rack of Lamb(450 gr)

Grilled with Red Wine and Rosemary Sauce \$910.00

Pork ribs (300gr)

In BBQ sauce along with glazed onion & new potatoes with a touch of herbs and garlic \$285.00

Angus Rib Eye Prime USD

12 OZ \$690.00 16 OZ \$930.00

Angus New York Prime USD

16 OZ \$920.00

Prime Rib – Prime USD (Only Thursday 5 -7 pm)

32 OZ \$1,350.00