

Menú de Temporada

Ostiones de la Bahía

Ostiones de Bahía Falsa aderezados con melón cantaloupe, jamón serrano, salicornia
chile verde y morrones

\$ 185.00

Tostada de Hongos en Escabeche

Tostada de hongos en escabeche acompañado de pure de espárragos (zanahoria,
Chicharos, laminas de coliflor, tomate deshidratado

\$ 70.00

Salmon y Callo Adobado

Salmon y callo adobado acompañado de pate de tomate deshidratado,
crocante de cacahuete y pesto de albahaca

\$ 110.00

Menú especial de temporada

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 \$ 285.00

½ Docena \$ 145.00

Almejitas al Vapor (1 kg)

Todos Santos o al Ajo con Perejil

\$ 160.00

Sopecitos Isla de Cedros

Rellenos con Chorizo de Abulón y Acompañados de Salsa Brava

\$ 110.00

Empanadas Baja

Rellenas de Chorizo de Langosta Acompañada con Salsa de Frijol

\$ 105.00

Tiritas de Pescado Blanco (150 gr)

Con Tomate, Cebolla Morada, Habanero y Orégano

\$ 180 .00



Ensaladas

Punta Morro

Lechuga Mixta, Brocheta de Camarón y Aderezo de Queso Roquefort \$ 150.00

Torreta de Tomate

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

Caesar

Corazones de Lechuga Romana, acompañados con Crotones de Ajo, Queso Parmesano y Aderezo Caesar \$ 110.00

Portobello

Ensalada de Espinaca acompañada con Tomate Horneado, Hongos Portobello, y Vinagreta de Mandarina \$ 90.00

Tres Campos

Pimientos Asados, Berenjena y Ajo Caramelizado acompañada con Queso de Cabra y Aderezo de Balsámico \$ 120.00

Pasta Fresca y Sopas

Crema de Almeja	\$ 80.00
Sopa del Día	\$ 55.00
Ravioles del Día	
Rellenos con Productos Frescos de Temporada	\$ 155.00
Linguini Jardinero	
Salteado en Aceite de Oliva, Tomate, Aceitunas, Champiñones, Ajo Asado y Queso Parmesano	\$ 160.00
*Agregar Camarones o Pollo a la Parrilla	\$ 225 .00
Lasagna de Pato	\$ 220.00

Aves

Codornices del Valle (3 pza)	
Semi-deshuesada y a la Parrilla con Salsa de Cerveza y Chile Seco	\$ 270.00
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	\$ 225.00

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

\$ 225.00

Salmón al Sartén (240 gr)

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

\$ 380.00

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 \$ 345.00

Arrachera de Res (280 grs)

Acompañada con Salsa Molcajete, Guacamole, Tomate, Queso Real
del Castillo y Frijoles \$ 325.00

Cortes

Costillar de Cordero (450 gr)

A la Parrilla acompañado con Salsa de Vino Tinto al Romero \$ 615.00

Rack de cerdo (300gr)

En Salsa BBQ De La Casa, Acompañada De Cebollas Glaseadas Y Papitas Al Sartén \$ 215.00

Rib Eye Angus

12 OZ \$ 445

16 OZ \$ 595.00

Nueva York Angus

12 OZ \$ 425

16 OZ \$ 570.00

Prime Rib (Solo Jueves de 7 a 9 pm)

16 OZ \$ 595

32 OZ \$ 980.00