



Appetizer / Entradas

Vietnamese Octopus Stew / Tacos de Pulpo

Octopus stew, bell peppers, spring onion, cherry tomato, chipotle sauce, pineapple, green apple, served over plantain tortilla /

Guisado de pulpo servido en tortillas de plátano con pimientos, cebolla cambray, tomate cherry, salsa de chile chipotle con piña y manzana.

***Bluefin Tuna Tartar / Tártara de Tuna del Pacífico**

Bluefin Tuna, spring onions, avocado, coriander and green tomato marinated with "hoja santa" and pepper sauce /

Atún del Pacífico marinado, cebollín, aguacate, cilantro y salsa de tomatillo con hoja santa y chile ancho.

Crab Meat Hawaiian Turnovers / Empanada de Cangrejo

Homemade guacamole, papaya, plantain chips, mango-coriander wasabi emulsion /

Guacamole, papaya, chips de plátano macho, emulsión de wasabi cilantro y mango.

Soup / Sopas

Thai Style Roasted Zucchini Cream / Crema de Calabaza Thaiandesa

Thai zucchini cream enhance with coconut milk and ginger, grilled giant shrimps /

Crema de calabaza de castilla mezclada con coco y jengibre, servida con camarones a la parrilla.

Salads / Ensaladas

Wild Atlantic Salmon Salad / Ensalada de Salmón del Atlántico

Organic mix lettuce, pan seared wild salmon, fried seaweeds, parsley and mustard vinaigrette /

Ensalada de lechugas orgánicas, salmón salvaje, algas fritas y vinagreta de mostaza con perejil.

Mix Greens and Spicy Chicken / Ensalada de Lechugas con Pollo Picante

Bittersweet salad with bell peppers, soy germ, mango, pineapple and poached green beans /

Servido con pimientos, germen de soya, mango, piña y ejotes pochados.

From 6:00 pm to 10:00 pm

**In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire*

**En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor*



Chef Hector 's Signature Dishes / Especiales del Chef Hector

La Baja's Little Bulls / Toritos de La Baja

Tempura banana peppers stuffed with tuna salad, topped with spicy shrimp white rice with pineapple, toasted corn kernels, ginger and maracuya sauce / Chiles rellenos de ensalada de atún, spicy de camarón, acompañado con arroz blanco y piña, granos de elote tostados y salsa de jengibre con maracuyá.

Indonesian Style Jumbo Shrimps / Camarones Jumbo Estilo Indonesia

Sautéed shrimps with coconut milk and tequila, curry potatoes puree, sautéed mushrooms / Camarones salteados con leche de coco y tequila, puré de papa al curry, champiñones salteados.

Wild Atlantic Roasted Pink Salmon Filet / Filete de Salmón del Atlántico

Served with sweet corn puree, cherry tomatoes sauce with basil and coriander seeds / Servido con puré de elote dulce, salsa de tomates cherry, albahaca y semillas de cilantro.

Bluefin Tuna Filet / Filete de Atún Aleta Azul

Fresh tuna filet crusted with aromatic pink peppercorn, served with spinach and coriander rice mixed with toasted almonds, nuts, pumpkin seeds and pomegranate sauce / Filete de atún fresco servido con arroz de espinaca-cilantro con frutos secos, almendras, nueces y semillas de calabaza, bañado en salsa cremosa de granada con chile poblano.

Grilled Chicken Breast / Pechuga de Pollo a la Parrilla

Chicken breast marinated with pesto accompanied with sweet potato puree / Pechuga de pollo al pesto servida con puré de camote.

Black Angus Grill Rib Eye 14oz / Angus Rib Eye a la Parrilla 14oz

Pickled vegetables, onion and garlic puree, tamarind sauce / Servido con vegetales en escabeche, puré de cebolla y ajo, salsa de tamarindo.

Thai Lobster Tail / Cola de Langosta Thai

12oz Lobster tail, served with spaghetti of vegetables and corn- vanilla sauce / 12oz de Cola de Langosta, servida con espagueti de vegetales y salsa de elote con vainilla.

Grand Hawaiian Burger / Super Hamburguesa Hawaiana

8oz Premium Angus Beef, roasted pineapple, caramelized onion, American cheese and crispy bacon / 8oz de Carne Angus Premium, piña rostizada, cebolla caramelizada, queso americano y tocino.

Las Brisas Burger / Hamburguesa Las Brisas

8 oz. Angus beef wrapped with smoked bacon, melted mozzarella and blue cheese, grilled mushrooms and avocado / 8 oz de Carne Angus a la parrilla envuelta en tocino ahumado, queso azul y mozzarella gratinado, champiñones asados y aguacate

From 6:00 pm to 10:00 pm

**In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire*

**En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor*