



PARA EMPEZAR

EL OSTIÓN 🦞

Rockefeller: Espinaca, Tocino, Queso
o Fresco: Ponzu Ahumado y Coctelera

ICEBERG

Cebolla Roja, Tomate Cherry, Tocino, Queso
Azul

DE MAZATLÁN 🦞

Camarón Relleno de Queso Gorgonzola ,
Costra de Tocino

EN CAZUELA 🦞

Mejillón Cocido al Vino Blanco, Limón,
Crema Versátil

CÉSAR

El Tradicional Sabor de Tijuana, Baja
California

BURRATA

Variación de Tomate, Pesto de Pistaches y
albahaca

ENSALADA ORGÁNICA

Mix de Lechuga Orgánica, Uva Blanca,
Pepino, Ejote, Habas, Semillas Caramelizadas,
Vinagreta de Miel Mostaza

DEL PUERTO 🐟

Tiradito de Atún bañado en Salsa de Finas
Hierbas y Mango

ALGO RÚSTICO

Provolone Fundido con Cebolla Caramelizada
al Vinagre Balsámico, Orégano Fresco,
Tostada de Pan de Masa Madre

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA

Un Clásico Francés al Vino Blanco y un toque
de Cognac, Queso Mozzarella

CREMA DE ALMEJA 🦞

Almeja del Mar de Cortez, Lardo del Centro
del País, Papa y Crema

CONTINUAMOS LA NOCHE

BURGER

Pan Pretzel Grillado, Carne Angus, Aderezo
de Mayonesa Chipotle, Queso Cheddar,
Cebolla Asada, Lechuga. Papa Gajo, Ajo
Confitado

RISOTTO

Champiñón y Hongos, Parmesano y
Mascarpone

PASTA

Conchiglioni Relleno de Espinaca, Acelga y
Ricota en Salsa Pomodoro

A FUEGO LENTO

Brisket Cocido en 48h, Jugo de Chocolate
Oaxaqueño y Chile Morita, Crema de Papa,
Echalot Confitado, Chives

DE CAÑA

Pesca del Día con Salsa de Cilantro,
Champiñones Salteados, Puré de Coliflor

EN LA ROCA

Pulpo Zarandeado con Puré de Coliflor,
Zanahorias Baby, Espárragos

Por favor, ten en cuenta que consumir carne, aves, mariscos (pescado, mariscos), huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y todo se sirve a discreción del cliente.
Por favor, informa a tu camarero si tienes alguna restricción dietética.

EL GRILL

FILETE (220 gr)

ARRACHERA (200 gr)

CAMARÓN U15 (6 pz)

NEW YORK (350 gr)

VACÍO (200 gr)

MEDIO POLLO

RIB EYE (400 gr)

SALMÓN (220 gr)

CORTES AÑEJADOS

NEW YORK (300 gr)

KANSAS* (600 gr)

COWBOY* (560 gr)

RIB EYE (350 gr)

PORTERHOUSE* (700 gr)

**No incluidos en Experiencia Culinaria*

TEMPERATURA DE LAS CARNES

Rojo

Muy rojo | Centro frio

Medio rojo

Rojo | Centro Frio

Medio

Centro rosado

Medio cocido

ligeramente rosado

Bien cocido

No rojo ni rosado



GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA CON AJO

PAPA AL HORNO

MACARRONES CON QUESO

PAPAS A LA FRANCESA

VEGETALES A LA PARRILLA 

CHAMPIÑONES SALTEADOS
AL VINO BLANCO 

ESPÁRRAGOS (según la temporada) 

SALSA

· BERNESA · PICANTE · CABERNET DEMI
· SALSA DE PIMIENTA · CHIMICHURRI



Pescado



Mariscos



Crustáceos



Sin Gluten



Vegano

*Por favor, ten en cuenta que consumir carne, aves, mariscos (pescado, mariscos), huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y todo se sirve a discreción del cliente.
Por favor, informa a tu camarero si tienes alguna restricción dietética.*