

MIXOLOGIA

THICKLED PINK Tequila Reposado, Licor St. Germain, Aperol, Jugo de Limón, Toronja	\$17
ANNANA Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Puré de Piña, Jugo de Limón	\$17
TAMARIND MEZCALITA Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Ancho Reyes, Jugo de Limón, Tamarindo	\$17
BLACKBERRY SMASH Whisky Escocés, Mora Negra, Jarabe Natural, Menta Fresca, Club Soda	\$17
ELDER FLOWER BLUSH London Gin Potter's, Puré de Fresas, Menta, Licor St. Germain, Prosecco	\$17
MEZCALITA DE JAMAICA Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Jarabe Natural, Infusión de Jamaica	\$17
MESCALTINI FRESH Mezcal Saca Lágrimas Licor de Durazno, Toronja, Jarabe Natural, Fresa	\$17
BAJA KIR ROYAL Prosecco, Licor de Cassis	\$19

GUACAMOLE & ENSALADAS

GUACAMOLE  Acompañado con Salsa pico de Gallo	\$16
ENSALADA DE TOMATES  Tomates Mixtos, Vinagreta de Balsámico, Lechugas Mixtas Queso de Cabra	\$14
ENSALADA CESAR    Crotones, Tomato	\$14
ENSALADA BONELES 150 g   Zanahoria, Pepino, Fritura de Maiz, Aguacate Aderezo Ranch	\$15
CEVICHE DE PESCADO 150 g  Tomate, Cebolla Morada, Aguacate, Jugo de Limón, Salsas Negra	\$18

BEBIDAS 16 OZ

VINO DE LA CASA POR COPEO	
MIMOSA	\$14
VINO POR COPEO	\$13
Vino Blanco de la Casa Vino Tinto de la Casa Vino Espumoso de la Casa	
LOS MÁS SUGERIDOS	\$14
MARGARITA PACIFIC DUNES Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Jugo de Zanahoria, Habanero	
MARGARITA "BETTER THAN EXPECTED" Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Piña, Miel de Agave	
SHARK-ARITA Tequila Destilador, Jugo de Limón, Hojas de Albahaca, Pepino, Amargo de Angostura	

LOS PREFERIDOS DEL CHEF

CAMARÓN COCO 180 g  Salsa de Mango con Habanero	\$24
FAJITAS DE RES 150 g Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole	\$22
FAJITAS DE POLLO 150 g Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole	\$19
FAJITAS DE CAMARÓN 150 g  Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole	\$22
COSTILLAS BACK RIB DE PUERCO BBQ 350 g   Papas Gajo, Aderezo Ranch	\$25
ALITAS BBQ O BÚFFALO 454 g   Crudites, Aderezo Ranch	\$22
SANDWICH DE QUESO  Acompañado de Papas a la Francesa	\$15
SANDWICH BRISKET 240 g Brisket Ahumado, Cebolla Asada, Champiñón, Aguacate, Papas	\$25
SANDWICH BONELESS 150 g   Ensalada de Col Dulce, Aderezo de Jalapeño, Aros de Cebolla	\$19
SANDWICH DE PULLED PORK 200 g Guacamole, Cebolla Morada, Zanahoria Rallada, Papas	\$19



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten



Vegano

Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.

HAMBURGUESA

HAMBURGUESA CON QUESO GOUDA 180 g   **\$25**
Tomate, Lechuga, Pan Pretzel

PIZZAS

***CAMARÓN CON SALSA DE AJO Y CHAMPIÑONES 150 g**   **\$23**
Mix de Champiñones, Salsa Pomodoro

MARGARITA  **\$18**
Queso Mozarella, Albahaca Verde

PEPPERONI  **\$18**
Salsa de Tomate Pomodoro

RANCHERA 150 g  **\$23**
Arrachera, Cebolla Asada, Aguacate, Lechugas Mixtas

TACOS

ASADA 150 g  **\$18**
Chorizo Argentino, Tártara, Guacamole, Quesillo, Cebolla, Mayonesa

PASTOR 150 g
Lechuga, Tomate, Cebolla, Queso Amarillo, Tocino, Mayonesa **\$18**

***CAMARÓN 150 g**  **\$18**
Jamón de Pavo, Pechuga de Pollo, Tocino, Queso Cheddar

POLLO 150 g  **\$16**
Queso Mozzarella, Carnitas, Jamón de Pavo, Aderezo Mostaza, Habanero

***PESCADO BAJA 150 g**  **\$19**
Pollo Asado, Aderezo César, Lechuga Italiana

NACHOS

CLÁSICOS  **\$15**
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño

POLLO 150 g  **\$20**
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Pechuga de Pollo

RES 150 g  **\$23**
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Arrachera

CAMARÓN 150 g   **\$23**
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Camarón

EXTRAS

POLLO 150 g **\$ 9**

CARNE 150 g **\$11**

CAMARÓN 150 g  **\$11**



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten



Vegano