



Seafood Night



Entradas y Ensaladas

Ensalada de lechuga escarola, pimiento y camarones asados con vinagreta de limón
Callo de hacha en pico de gallo y pepino
Aguachiles de camarón estilo Baja
Ceviche estilo Colima
Ensalada de lechuga, espinaca, queso de cabra y alcachofa con aderezo de mostaza y miel
Bandeja de pescado ahumado
Bandejas de quesos
Ensalada de frutas a la esencia de granada
Ensalada de lechugas con manzana
Barra de crudités
Consomé de marisco con juliana de vegetales

Appetizers and Salads

Escarole lettuce, bell pepper and shrimp salad with lemon vinaigrette.
Scallops with pico de gallo salsa and cucumber
Baja's shrimp aguachile
Colima style ceviche
Lettuce, spinach, artichoke and goat cheese salad with honey mustard dressing.
Smoked fish tray.
Assorted Cheese tray
Fruit salad with pomegranate essence.
lettuce and apple salad
Crudités bar
Seafood soup with julienne vegetables

Aderezos surtidos, galletas, crotones y queso parmesano.
Assorted dressings, cookies, croutons and parmesan cheese.

Platillos Principales

Arroz en tinta de sepia con camarones picados
Papa leonesa
Vegetales al escabeche
Pulpos borrachos
Pescaditos rancheros fritos
Filete de pescado empanizados
Camarones témpura
Cazuela de mejillones estilo Ensenada
Calamares rellenos
Paella
Pescadillas de machaca a la mexicana
Pesca del día
Lomo de Atún fresco
Brocheta de camarón en aceite de chiles

Main Dishes

Rice n cuttlefish ink with chopped shrimp
Lyonnaise potatoes
Pickled vegetables
Drunken octopus
Deep fried fish strips ranchero style
Breaded fish fillet
Tempura shrimp
Ensenada style mussel casserole
Stuffed calamari
Paella
Mexican style fish machaca quesadillas
Catch of the day
Fresh tuna loin
Shrimp skewers in chili oil

Barra de postres

Pastel de chocolate.
Pay de limón
Pastel de coco
Pastel de queso
Bomba de chocolate
Pastel de zanahoria
Pastel de elote
Pastel de tres leches

Dessert Bar

Chocolate cake
Key lime pie
Coconut cake
Cheese cake
Chocolate bomb
Carrot cake
Corn cake
Three milks cake

