



PARA EMPEZAR

EL OSTIÓN 🍴

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

\$19

ICEBERG

Cebolla Roja, Tomate Cherry, Tocino, Queso Azul

\$16

DE MAZATLÁN 🍴

Camarón Relleno de Queso Gorgonzola, Costra de Tocino

\$17

EN CAZUELA 🍴

Mejillón Cocido al Vino Blanco, Limón, Crema Versátil

\$15

CÉSAR

El Tradicional Sabor de Tijuana, Baja California

\$12

BURRATA

Variación de Tomate, Pesto de Pistachos y Albahaca

\$14

ENSALADA ORGÁNICA

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

\$12

DEL PUERTO 🐟

Tiradito de Atún bañado en Salsa de Finas Hierbas y Mango

\$12

ALGO RÚSTICO

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

\$15

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA

\$9

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

CREMA DE ALMEJA 🍴

\$13

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

CONTINUAMOS LA NOCHE

BURGER

\$22

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

A FUEGO LENTO

\$29

Brisket Con Jugo de Chocolate Oaxaqueño y Chile Morita, Crema de Papa, Echalot Confitado, Chives

RISOTTO

\$20

Champiñón y Hongos, Parmesano y Mascarpone

DE CAÑA

\$29

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

PASTA

\$18

Conchiglioni Relleno de Espinaca, Acelga y Ricota en Salsa Pomodoro

EN LA ROCA

\$29

Pulpo Zarandeado con Puré de Coliflor, Zanahorias Baby, Espárragos

*Los precios están en dólares estadounidenses, impuestos incluidos.
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)	\$35	VACÍO (200 gr)	\$30
ARRACHERA (200 gr)	\$30	MEDIO POLLO	\$20
CAMARÓN U15 (6 pz)	\$25	RIB EYE (450 gr)	\$59
NEW YORK (400 gr)	\$55	SALMÓN (220 gr)	\$30
COWBOY* (560 gr)	\$120	PORTERHOUSE* (700 gr)	\$99

*No incluidos en Experiencia Culinaria

CORTES AÑEJADOS

NEW YORK* (300 gr)	\$59	RIB EYE* (350 gr)	\$79
--------------------	------	-------------------	------

*No incluidos en Meal Plan

TEMPERATURA DE LAS CARNES

Rojo <i>Muy rojo Centro frío</i>	Medio rojo <i>Rojo Centro frío</i>	Medio <i>Centro rosado</i>	Medio cocido <i>ligeramente rosado</i>	Bien cocido <i>No rojo ni rosado</i>
♂				

GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA CON AJO	\$6	VEGETALES A LA PARRILLA	✳️✳️	\$6
PAPA AL HORNO	\$6	CHAMPIÑONES SALTEADOS	✳️✳️	\$6
MACARRONES CON QUESO	\$6	AL VINO BLANCO	✳️✳️	
PAPAS A LA FRANCESAS	\$6	ESPÁRRAGOS (según la temporada)	✳️✳️	\$6

SALSA

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



Los precios están en dólares estadounidenses, impuestos incluidos.

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.