



PARA EMPEZAR

EL OSTIÓN 🦞 <i>Rockefeller: Espinaca, Tocino, Queso o Fresco: Ponzu Ahumado y Salsa Coctelera</i>	\$19	BURRATA <i>Variación de Tomate, Pesto de Pistaches y Albahaca</i>	\$14
ICEBERG <i>Cebolla Roja, Tomate Cherry, Tocino, Queso Azul</i>	\$16	ENSALADA ORGÁNICA <i>Mix de Lechuga Orgánica, Uva Blanca, Pepino, Ejote, Habas, Semillas Caramelizadas, Vinagreta de Miel Mostaza</i>	\$12
DE MAZATLÁN 🦞 <i>Camarón Relleno de Queso Gorgonzola , Costra de Tocino</i>	\$17	DEL PUERTO 🐟 <i>Tiradito de Atún bañado en Salsa de Finas Hierbas y Mango</i>	\$12
EN CAZUELA 🦞 <i>Mejillón Cocido al Vino Blanco, Limón, Crema Versátil</i>	\$15	ALGO RÚSTICO <i>Provolone Fundido con Cebolla Caramelizada al Vinagre Balsámico, Orégano Fresco, Tostada de Pan de Masa Madre</i>	\$15
CÉSAR <i>El Tradicional Sabor de Tijuana, Baja California</i>	\$12		

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA <i>Un Clásico Francés al Vino Blanco y un toque de Cognac, Queso Mozzarella</i>	\$9	CREMA DE ALMEJA 🦞 <i>Almeja del Mar de Cortez, Lardo del Centro del País, Papa y Crema</i>	\$13
---	------------	--	-------------

CONTINUAMOS LA NOCHE

BURGER <i>Pan Pretzel Grillado, Carne Angus, Aderezo de Mayonesa Chipotle, Queso Cheddar, Cebolla Asada, Lechuga. Papa Gajo, Ajo Confitado</i>	\$22	A FUEGO LENTO <i>Brisket Con Jugo de Chocolate Oaxaqueño y Chile Morita, Crema de Papa, Echalot Confitado, Chives</i>	\$29
RISOTTO <i>Champiñón y Hongos, Parmesano y Mascarpone</i>	\$20	DE CAÑA <i>Pesca del Día con Salsa de Cilantro, Champiñones Salteados, Puré de Coliflor</i>	\$29
PASTA <i>Conchiglioni Relleno de Espinaca, Acelga y Ricota en Salsa Pomodoro</i>	\$18	EN LA ROCA <i>Pulpo Zarandeado con Puré de Coliflor, Zanahorias Baby, Espárragos</i>	\$29

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
Muy rojo| Centro frío

Medio rojo
Rojo | Centro frío







Medio
Centro rosado

Medio cocido
ligeramente rosado

Bien cocido
No rojo ni rosado



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 FRANCESA	\$6	ESPÁRRAGOS (según la temporada)  	\$6

SALSA

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



Pescado



Mariscos



Crustáceos



Sin Gluten



Vegano

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.