

Entradas

Ceviche de mar, jugo de tomate verde, chayote, nopal y aguacate local...\$140
Seafood Ceviche, green tomato sauce, chayote, nopal (cactus) and local avocado.

Pulpo con papas chasqueadas, salchicha hecha en casa, salicornia y polvo de chiles...\$165
Octopus with chopped potatoes, home-made sausage, sea-aparragus and chili powder

Mejillones de cultivo de "Ensenada", vino blanco y mantequilla al epazote...\$145
Mussels from "Ensenada", white wine and epazote butter.

Remolachas en escabeche, rabano, Burrata, berros y pepita...\$120
Beetroot with "escabeche" marinade, radish, Burrata Cheese, and pumpkin seeds

Pera al sartén, ramonetti de baja california, nuez de castilla, lechuga frisee, sazónada con polvo de chiles secos...\$115
Sautéed Pear, ramonetti cheese (Baja California), walnuts, frisee lettuce, seasoned with dried chili powder.

Hongos laminados, queso, aceitunas, kale y espinacas tiernas...\$95
Sliced mushrooms, mexican fresh cheese, olives, kale and baby spinach.

Taco del dia. (2)...\$120
"Taco" of the day (2).

Estofado de hongos, Grana Padano rallado y hierbas Mexicanas...\$115
Sautéed Mushrooms, grated Grana Padano cheese and Mexican herbs.

Potosinas de berenjena, verduras en escabeche, queso fresco y lechugas...\$105
"Potosinas" eggplant, vegetables with "escabeche" marinade, fresh cheese and lettuce.

Coliflor frita, arugula, chiltomate y emulsion de anchoas...\$95
Fried cauliflower, arugula, tomato and habanero sauce, anchovy emulsion.

Platos fuertes

Humus de la casa con pesca del día, ensalada de pico de gallo, hinojo rallado y vinagreta de habanero asado...\$220
Made in house Hummus with fish of the day, "Pico de gallo" sauce, grated fennel and grilled "Habanero" vinaigrette

Agnolotti mantecado con piñones, relleno de hierbas frescas y requesón...\$180
Agnolotti, butter sauce with pine nuts, fresh herbs filling and curd cheese.

Arroz meloso con barbacoa de cordero y recado en escabeche...\$230
Sticky rice with barbecue lamb and "escabeche" marinade.

Puerco, huevo pochado, espárragos al sartén, juliana de chícharo y cebolla...\$210
Pork, poached egg, sautéed asparagus, peas and onion.

Salbut de costillas cortas al mole de olla...\$330
Short rib "Salbut" with "Mole de olla" style.

Entrecot de res, (1.1 Lbs), guarnición de la casa y jugo con recado negro...\$590
Beef entrecot (1.1 Lbs), side order of the day and black marinade sauce.

Postres

Nieves con mezcal y limón amarillo...\$65
Mezcal sorbet and lemon.

Frutas de temporada, raspado de maracuyá con vainilla, hierbas aromáticas...\$70
Seasonal fruits, scraped passion fruit with vanilla, aromatic herbs

Chocolate, plátano macho, guayaba y macadamias...\$85
Chocolate, plantain, guava and macadamia nuts

Papaya, turrón helado de avellanas, crumble de anís y queso de bola rallado...\$85
Papaya, hazelnut cold nougat, anise crumble and grated Dutch cheese.