

ENTRADAS QUE SORPRENDEN

CESAR \$285

Una versión robusta de un clásico: lechuga romana, tocino crujiente, pollo asado (170 gr) y un toque de lujo con aguacate tatemado.

CORN RIBS \$215

Mazorca en costillitas (5 pzs) con queso Cotija y alioli de chile pasilla.

PAPAS (120 gr) \$195

Cúrcuma, sal de Jamaica, alioli de habanero y Ranch.

OSTIONES FRESCOS O FRITOS \$280

(5 pzas) con ponzu de chiltepín.

NACHOS \$270

Queso, frijoles, pico de gallo y guacamole.

Opciones:

Pollo (170g) / carne (130g) / camarón (130g) +\$85

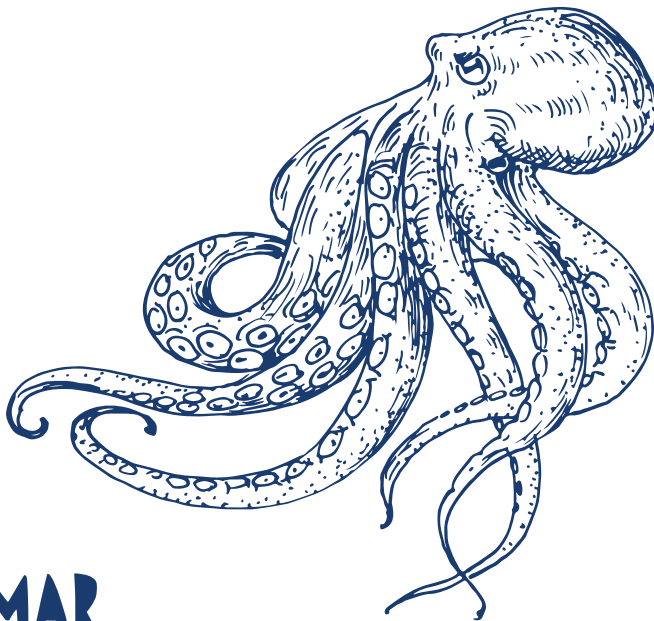
Langosta (130g) + camarón (130g) +\$490

UN PULPITO \$310

Tentáculos de pulpo (160 gr), limón, alioli de ceniza de habanero y aceite de poro.

CALAMAR CROCANTE \$290

(160 gr) sobre jocoque, jalapeños asados y limón asado.

DEL MAR
FRESCURA QUE SE SIENTE**TIRADITO \$260**

Atún en ponzu de recado negro con bouquet de hierbas y cebolla morada (170 gr).

EL CASI PERUANO (170 gr) \$335

Ceviche mixto de camarón y pescado en leche de tigre con camote y elote.

EL MAZATLECO (170 gr) \$310

Sierra molida curada en limón con zanahoria, pepino, cebolla morada y cilantro.

ALMEJAS GRATINADAS \$210

Dos almejas salteadas con tocino y cebolla, gratinadas con mozzarella.

CAMARÓN + CAMARÓN (180 gr) \$330

Curtido y empanizado, con tomate, pepino y bouquet.

COLLARES DE TOTOABA \$345

Dos piezas fritas con papas francesas. Una rareza del mar.

ATÚN \$280

100 gr sobre wonton con pepino, aguacate, sésamo y ponzu.

PO' BOY DE CAMARÓN \$320

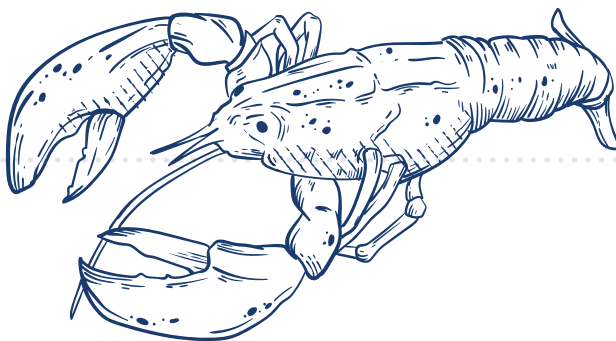
Un clasico sureño en pan Brioche con camarón crujiente (120 gr) y camote frito.

FISH & CHIPS \$375

180 g pescado empanizado, papas y tártara. Estilo Britanico con sabor local.

TARTAR DE MARISCOS \$350

Aguacate, camarón cocido (60 gr), atún (60 gr), pulpo (60 gr) y salsa negra (170 gr).





TACOS CON PERSONALIDAD DOS TACOS

- VACÍO \$260**
2 tacos de carne jugosa (130 gr), chicharrón de queso, Cotija y aioli de habanero.

PATO \$260
Confitado, poro y papa paprika crocante, salsa agripicante (120 gr).

POLLO ENOJADO \$225
120 gr pollo crocante con kimchi, menta y albahaca. Picante, fresco, original.
- PULPO \$260**
120 gr pulpo enchilado, papa crocante y salsa macha.

BAJA TACO \$280
Pescado o camarón con coleslaw y salsas. Un clásico de la costa.

EL OLVIDADO \$260
Marlín ahumado y camarón con queso, salsa verde cruda... ¡no lo querrás olvidar!

ESPECIALES PARA COMPARTIR (O NO)

- OTRAS PAPAS \$215**
170gr con jugo de carne y queso azul trufado. Sabores intensos para tu trago favorito.
- CAMARONES GIGANTES \$590**
220 gr, zarandeado asiático o al coco, con ensalada de manzana-pepino.
- OMG UN KRAKEN \$460**
Pulpo a la brasa (180 gr), papa rostizada, poro crocante y salsa pimiento y chistorra.
- LA BURGER \$325**
200 gr carne, gorgonzola, aguacate, arúgula, tocino y jalapeño asado.
- NEW YORK STRIP \$790**
Corte de 400 gr con papas al jalapeño, trigotto de hongos y jugo de carne.
+ Langosta (130 gr) +\$490
- CAMARONES ESTILO LOUISIANA \$880 (½ Kg) / \$1,200 (1 Kg)**
Estilo Cajún con elote, salchicha y papas cambray. Para comer con las manos...
- PESCADO ENTERO DEL MAR DE CORTÉS (PM \$710–\$950)**
Frito o a la plancha con papas, ensalada y mantequilla de ajo.
- PLATON DEL MAR \$1,700**
Un festín playero:
Pescado, camarón, calamar, 2 almejas, mejillones, camote frito, salsas y ensalada.
+ Pulpo 190 gr o Langosta 180 gr +\$490
- PARRILLADA \$ 1,850**
New york, vacío, chistorra, pollo empanizado, papas y ensalada.
+ Pulpo 190 gr o Langosta 180 gr +\$490



PLATOS DULCES

- POUND CAKE DE ELOTE \$190**
Panqué húmedo (120 g) con salsa de vainilla y frutos rojos.
- STRUDEL DE MANZANA \$190**
140 g manzana crocante con helado y salsa de chocolate.
- BIZCOCHO DE PLÁTANO \$240**
3 piezas con crumble, helado de chocolate y toffee.

Precios en pesos, incluye 16% de IVA e ISAM (Impuesto estatal).
El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad de quienes los consumen.
Favor de informar a su mesero en caso de alergia o restricción alimenticia.





STARTERS THAT IMPRESS

CESAR \$285

A robust version of a classic: romaine lettuce, crispy bacon, grilled chicken (6 oz) and, enhanced with torched avocado.

CORN RIBS \$215

(5 pcs) with Cotija cheese and Pasilla chile aioli.

FRIES (4.2 oz) \$195

With turmeric, Jamaican salt, Habanero aioli and ranch.

FRESH OR FRIED OYSTERS \$280

Five oysters with a chiltepín chilli-ponzu sauce.

NACHOS \$270

A classic leveled-up: cheese, beans, pico de gallo and guac.

Add:

Chicken (6 oz), beef (4.6 oz) or shrimp (4.6 oz) +\$85

Lobster & shrimp +\$490

OCTOPUS \$310

Charred octopus tentacles (5.6 oz) with sliced lime, habanero ashes aioli, and leek oil.

CRISPY CALAMARI \$290

(5.6 oz) over milk curd, fire-roasted jalapeños and grilled lime.



FROM THE SEA FRESHNESS YOU CAN FEEL

TIRADITO \$260

Yellowfin tuna in recado ponzu with herbs bouquet and red onion (6 oz).

ALMOST-PERUVIAN (6 oz) \$335

Shrimp and fish ceviche in leche de tigre with sweet potato and corn.

THE MAZATLECO (6 oz) \$310

Local fish cured in lime with carrot, cucumber, red onion and cilantro.

BAKED CLAMS \$210

Two clams sautéed with bacon and onion, finished under a blanket of mozzarella.

SHRIMP + SHRIMP (6 oz) \$330

Two ways: citrus-cured and crispy, served with tomato, cucumber and fresh herbs..

TOTOABA FISH WINGS \$345

Two fried collars with house fries, a true sea delicacy.

TUNA \$280

(3.5 oz) on wonton with cucumber, avocado, sesame and ponzu.

SHRIMP PO' BOY \$320

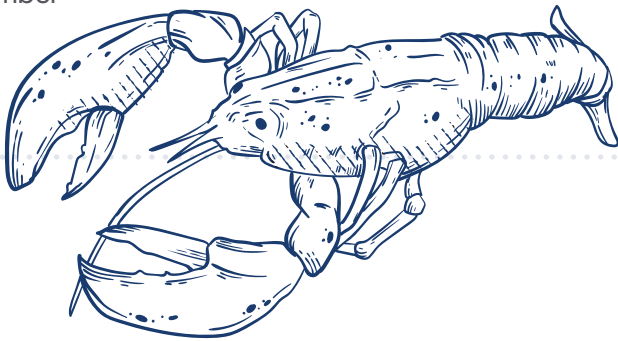
Southern-style brioche sandwich with crunchy shrimp (4.2 oz) and sweet-potato fries.

FISH & CHIPS \$375

6.3 oz battered fish, fries and tartar sauce, British soul, Baja spirit.

SEAFOOD TARTARE \$350

Avocado, steamed shrimp (2 oz), tuna (2 oz), octopus (2 oz) and black home sauce (6 oz).





TACOS WITH PERSONALITY TWO TACOS

- VACÍO \$260**
Two tacos of juicy beef (4.6 oz), cheese crust, Cotija and habanero aioli.

DUCK \$260
Duck Comfit, crispy leek & paprika potato, sour-spicy sauce (4.2 oz).
A luxury in two bites.

ANGRY CHICKEN \$225
4.2 oz crispy chicken with kimchi, mint and basil.
- OCTOPUS \$260**
4.2 oz chili-rubbed octopus, crispy potato and salsa mach.

BAJA TACO \$280
Your choice of fish or shrimp with coleslaw and house salsas.
A classic of the Baja's shore.

THE FORGOTTEN \$260
Smoked marlin & shrimp with melted cheese and raw tomatillo salsa... unforgettable after all.

SPECIALS TO SHARE (OR NOT!)

- OTHER FRIES \$215**
6 oz in beef jus and truffled blue cheese. Intense flavors to pair your favorite drink.
- GIANT SHRIMP \$590**
7.8 oz shrimp, Asian style zarandeado or coconut crusted, with apple-cucumber slaw.
- OMG, A KRAKEN \$460**
Wood-grilled octopus (6.3 oz), roasted potato, crispy leek and bell pepper-chistorra sauce.
- THE BURGER \$325**
7.1 oz juicy beef, gorgonzola, avocado, marinated arugula, bacon and roasted jalapeño.
- NEW YORK STRIP \$790**
14.1 oz premium cut with jalapeño fries, mushroom trigotto and beef jus.
Add lobster (4.6 oz) +\$490
- LOUISIANA-STYLE SHRIMP \$880 (1.1 lb) / \$1,200 (2.2 lb)**
Cajun boiled with corn, smoked sausage and baby potatoes. Messy fun encouraged.
- WHOLE SEA OF CORTEZ FISH (Market Price \$710–\$950)**
Fried or grilled with fries, salad and garlic butter.
- FROM THE SEA PLATTER \$1,700**
A seaside feat:
Fish, shrimp, calamari, two clams, mussels, sweet potato fries, sauces & salad.
Add octopus (6.7 oz) or lobster (6.3 oz) +\$490
- PARRILLADA \$ 1,850**
New york, flank steak, Spanish sausage, panko breaded chicken, fries and salad.
Add octopus (6.7 oz) or lobster (6.3 oz) +\$490



SWEET ENDINGS

- SWEET-CORN POUND CAKE \$190**
Moist corn loaf (4.2 oz) with vanilla sauce and berries.
- APPLE STRUDEL \$190**
Crispy apple pocket (4.9 oz) with ice cream and warm chocolate sauce.
- BANANA SPONGE CAKE \$240**
Three pieces with crumble, chocolate ice cream and caramel toffee.

Prices in pesos, include 16% IVA tax and ISAM state tax.
Raw seafood consumption is the responsibility of the costumer.
Please alert your waiter of any allergy or food restrictions.

