



Dinner Cenas



**ONE PLACE
SEVEN DINING
OPTIONS**



◆◆◆ Appetizers ◆◆◆

Entradas

DE LA BAJA SALAD..... \$330

Lettuce heart, Citrus Vinaigrette, local Vegetables, fresh Miraflores Cheese, roasted Peanuts, crispy Tortilla strips & Coriander Dressing.

ENSALADA DE LA BAJA

Corazones de Lechugas aderezados con una Vinagreta de Cítricos, Vegetales de la región, Queso fresco de Miraflores y Cacahuates rostizados. Acompañado con crocante de Maíz y Aderezo de Cilantro.

CAESAR SALAD \$330

Grilled Lettuce, fine herbs Bread, Parmesan Cheese and traditional Caesar Dressing.

ENSALADA CAESAR TIBIA

Lechuga parrillada acompañada de Tostadas de Pan hecho a la leña con Hierbas finas, Queso Parmesano y su tradicional Aderezo Caesar.

Chicken / Pollo..... \$410

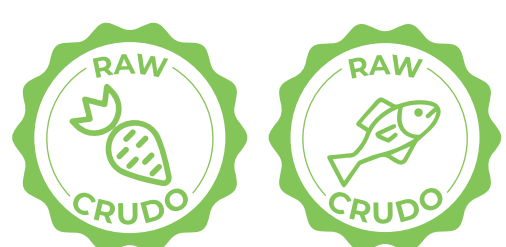
Shrimp / Camarón \$440

WHITE WINE MUSSELS..... \$400

Garlic Butter and white Wine reduction with fresh Chives.

MEJILLONES AL VINO BLANCO

Cocinados con Mantequilla de Ajo y reducción de Vino Blanco espolvoreados con Cebollín fresco.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

MAKE YOUR OWN SALAD.....\$410

PERSONALIZA TU ENSALADA

1

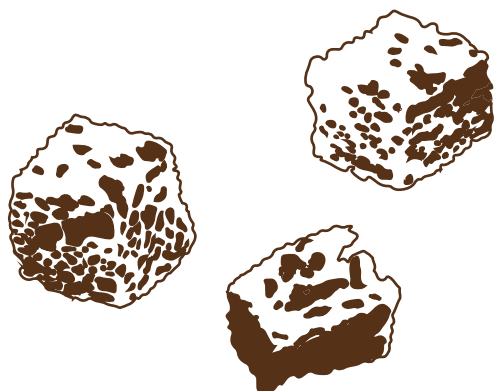


Heart of Lettuce
Corazones de Lechuga

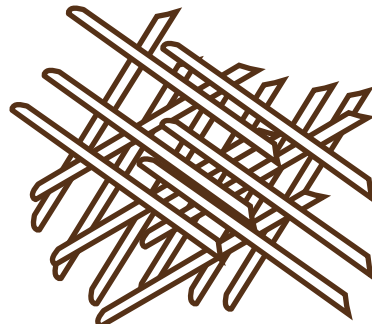


Sangria lettuce
Lechuga sangría

2



Crouton
Croutones



Tortilla strips
Julianas de Tortilla

3



Chicken
Pollo



Shrimp
Camarón

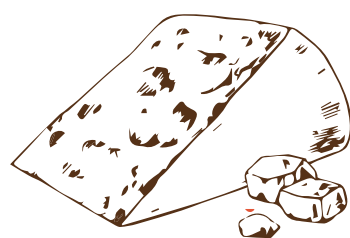
4



Goat chesse
Queso de cabra



Panela chesse
Queso panela



Parmesan cheese
Queso parmesano

5



Ranch



Caesar

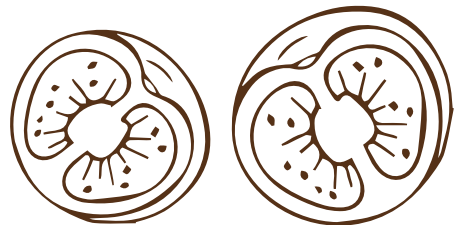


Coriander
Cilantro



Balsamic
Balsámico

6



Tomato
Tomate



Carrot
Zanahoria



Corn
Elote



Pea
Chícharo



Mushroom
Champiñón

◆◆Soups & Creams◆◆

Sopas y Cremas

TORTILLA SOUP..... \$280

Fried Tortilla strips, Pork Rind, Avocado, Sour Cream, Guajillo Pepper, Coriander and fresh Cheese.

SOPA DE TORTILLA

Julianas de Tortilla frita, Chicharrón, Aguacate, Crema agria, Chile Guajillo, Cilantro y Queso fresco.

CORN CREAM \$280

Roasted Baby Corn, Piquin Pepper, Pepper Oil, Panela Cheese and Crunchy Epazote Leaves.

CREMA DE ELOTE

Grano de Elote Rostizado a la Damiana acompañado de Queso Fresco Regional, Crocante de Tortilla y Epazote con Aliño de Chipotle.

LOBSTER BISQUE..... \$360

Garnished with Puffed Pastry with Sesame Seeds, Lobster and Crispy Parmesan Cheese.

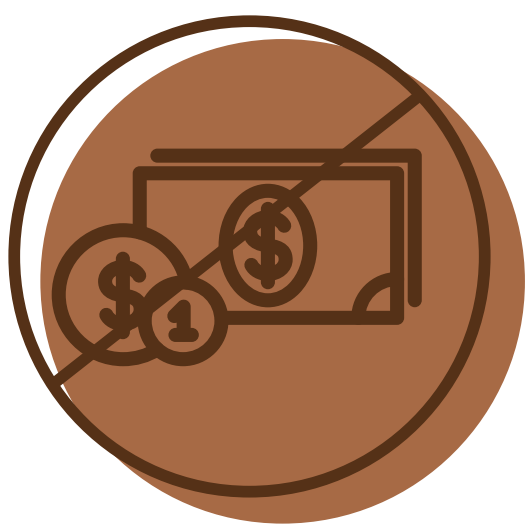
BISQUE DE LANGOSTA

Con guarnición de Hojaldre con Ajonjolí, Langosta y crocante de Queso Parmesano.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

◆◆◆ Main Courses ◆◆◆

Platos Principales



** Awarded as the best tacos **

** Galardonados Como Los Mejores Tacos **

Wine & food Week



TACOS TRILOGY (3 PCS) \$450

Villamelón Taco: Cecina of Yecapixtla, Pork Rinds and Chorizo.

Mexican Taco: Coconut, Coriander and Chipotle Tortilla, Pork Belly, Pickled red Onion with black Mole.

Urban Baja Taco: Blue Corn Tortilla, Chorizo, Tempura Shrimp and Habanero Onion Jam.

TRILOGÍA DE TACOS (3 PZAS)

Taco Villamelón: Cecina de Yecapixtla, Chicharrón y Chorizo.

Taco Mexicano: Tortilla de Coco, Cilantro y Chipotle, Panceta de Cerdo dorada con Rajas de Chile güero, bañado con Mole negro.

Taco Baja Urbano: Tortilla de Maíz azul, Chorizo, Camarón Tempura, Mermelada de Cebolla con Habanero.

12 TRIBES BURGER \$480

Quarter pound of Angus Beef, Portobello, Panela Cheese, grilled Tomato, Cajun Potato & Damiana Pesto Dressing.

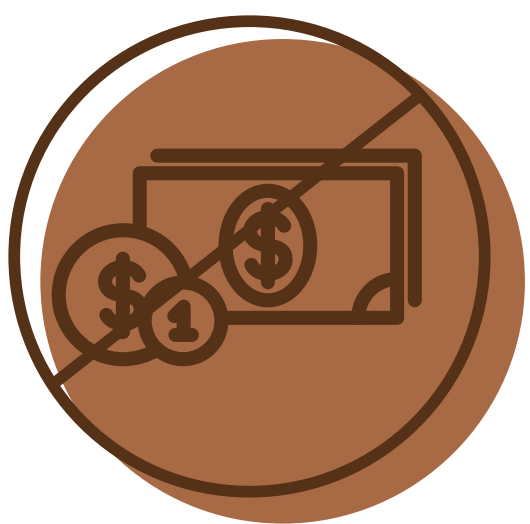
HAMBURGUESA 12 TRIBUS

Un cuarto de libra de Carne Angus servida con Portobello, Queso Panela, Jitomate al Grill acompañado de Papa Cajún aderezado con Pesto de Damiana.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

MUSTARD CHICKEN..... \$490

Grill Chicken Breast served with Mustard Gravy, Mashed Potato, Corn on the Cob & Caramelized Onion.

POLLO A LA MOZTAZA

Pechuga de Pollo a la Parrilla acompañado de Gravy de Moztaza, Puré de Papa, Elote y Cebollas Caramelizadas.

HOUSE SALMON..... \$780

Salmon with pecan dust, seasoned with Balsamic reduction, and served with white Wine Fettuccine Alfredo, grilled Vegetables & crunchy Cheese.

SALMON DE LA CASA

Filete de Salmón con tierra de Nuez pecana, aderezado con reducción de Balsámico y servido con Fetucchini Alfredo al Vino blanco Malagón, Vegetales al grill y crocante de Queso.

12 TRIBES OCTOPUS..... \$850

Grilled Octopus with Pineapple & Guajillo Pepper Sauce, served with Confit Potatoes, Grilled Vegetables & Red Onion in Bride.

PULPO 12 TRIBES

Pulpo al Grill con Salsa Guajillo y Piña, servido con Papas Confitadas, Vegetales al Grill y Escabeche de Cebolla Morada.

SURF & TURF..... \$1,700

Flank Steak, Shrimp & Clam Scallops in Red Wine Gravy Sauce, Potato Pureé, Asparagus & Chruncy Cheese.

MAR Y TIERRA

Arrachera acompañado de Camarones y Callo de Almeja en Salsa Gravy de Vino Tinto complementada con Puré de Papa, Espárragos y Crocante de Queso.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.
Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

◆◆◆ From The Grill ◆◆◆

De La Parrilla

CHICKEN BREAST.....\$490

PECHUGA DE POLLO

SHRIMPS (6 PCS).....\$740

CAMARONES (6 PZS)

FLANK STEAK (10 OZ).....\$780

ARRACHERA (285 GRS.)

NEW YORK (12 OZ).....\$1,360

NEW YORK (340 GRS.)

To Choose: Two Sides

Rice, Roasted Corn on the Cob, Baked Potato, Potato Pureé, Grilled Vegetables.

Sauces: Ajillo, Spicy BBQ, Red Wine reduction, Honey & Mustard Gravy, Horseradish Dressing, Onion Marmalade, Home made Pesto.

A su elección: Dos guarniciones

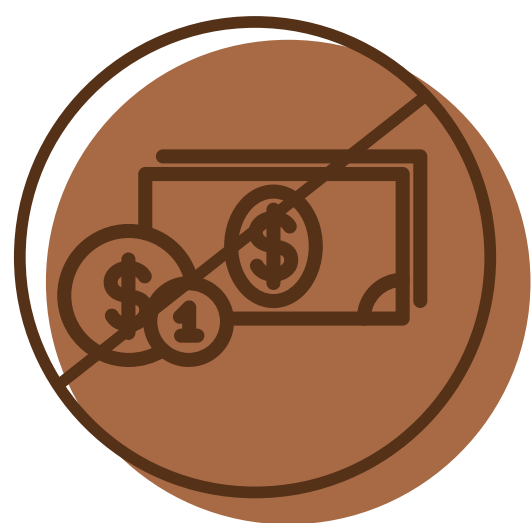
Arroz, Elote Rostizado, Papa al Horno, Pure de Papa, Vegetales a la Parrilla.

Salsas: Ajillo, BBQ Picante, Reducción de Vino Tinto, Gravy de Mostaza y Miel, Aderezo de Raíz Fuerte, Mermelada de Cebolla, Pesto de la Casa.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

◆◆◆ Sushi ◆◆◆



BLACK & WHITE \$450

Tuna Fillet seared with Olive Oil, black & white Sesame Seeds, marinated Red Onion, Green Onion and Ponzu sauce.



BLANCO Y NEGRO

Atún sellado con Aceite de Oliva, Ajonjolí blanco y negro, Cebolla morada marinada, Cebollín y salsa Ponzu.



FAVORITE MAKI \$450

Pulpo al Grill con Salsa Guajillo y Piña, servido con Papas Confitadas, Vegetales al Grill y Escabeche de Cebolla Morada.



FAVORITO MAKI

Relleno de Camarón Tempura cubierto de Atún, Aguacate, Chile Serrano, Masago, Cebollín, Ajonjolí, Aceite rojo especial y jugo de Limón, encima de nuestra deliciosa Mayonesa picante.



CURRICAN \$450

Catch of the day, Spicy Crab, Avocado and Red Oil Sauce Pesca del día relleno con Cangrejo picoso, Aguacate y Salsa de Aceite rojo.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



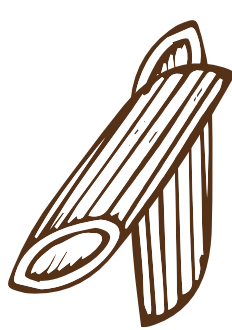
Pastas



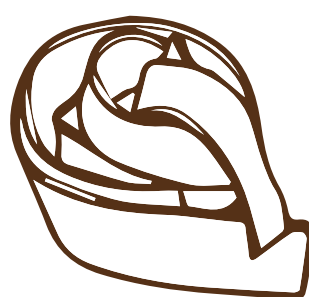
Pasta to choose | Pasta a elegir:



Spaguetti



Penne



Fettucini



Fussili

ALFREDO

Parmesan Cheese, Butter and Cream.
Queso Parmesano, Mantequilla y Crema.

Natural / Plain.....	\$360
Chicken / Pollo.....	\$400
Shrimp / Camarón.....	\$420

BOLOGNESE..... \$400

Tomato Sauce with grounded Beef.

BOLOGNESA

Salsa de Tomate acompañada de Carne Molida.

FRUTI DI MARE..... \$440

Mussels, Shrimps and Clams.

FRUTI DI MARE

Mejilllones, Camarones y Almejas.

SHRIMP RAVIOLES..... \$400

RAVIOLES CON CAMARÓN



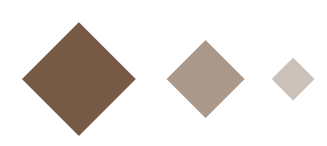
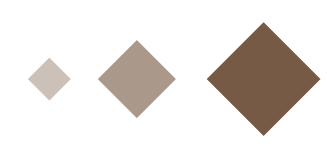
Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Pizzas

CHICAGO STYLE ESTILO CHICAGO

CHEESE DEEP & BASIL **\$470**
QUESO & ALBAHACA

PEPPERONI **\$480**
PEPPERONI

NEAPOLITAN STYLE ESTILO NAPOLITANO

MARGHERITA **\$380**
MARGARITA

PEPPERONI **\$400**
PEPPERONI

MEAT BALLS & BASIL **\$480**
ALBÓNDIGAS Y ALBAHACA

MEAT LOVERS **\$495**

Sausage, salami, bacon and meatballs

ALBÓNDIGAS Y ALBAHACA

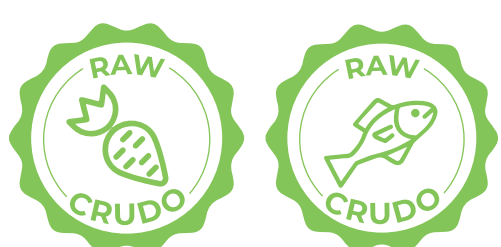
Salchicha, salami, tocino y albóndigas

YELLOWFIN TUNA **\$510**

Tuna, arugula, cherry tomato, peppers,
chives and spicy sauce

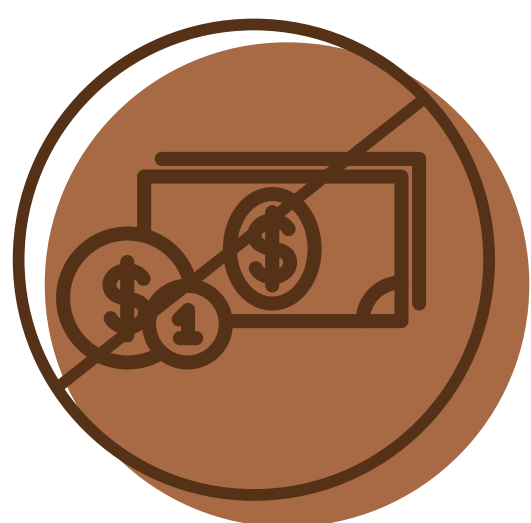
ATÚN ALETA AMARILLA

Atún, arúgula, tomate cherry, pimientos,
cebollin y picante



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

SICILIAN STYLE

ESTILO SICILIANO

MARGHERITA..... \$380
MARGARITA

PEPPERONI..... \$400
PEPPERONI

SEA OF CORTEZ SHRIMP..... \$490
Shrimp with bell pepper, onion and a touch of spicy
CAMARÓN DEL MAR DE CORTÉS
Camarones con pimienta, cebolla y un toque de picante

VEGGIE PIZZA \$445
Mushroom, peppers, onion and arugula
VEGETARIANA
Champiñón, pimientos, cebolla y arúgula

LUIGI'S PIZZA, CHEF'S FAVORITE \$525
Serrano ham, mushrooms, goat cheese, onion and peppers
PIZZA LUIGI, LA FAVORITA DEL CHEF
Jamón serrano, champiñones, queso de cabra, cebolla y pimientos



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.
Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

◆◆◆ EMBER & SALT ◆◆◆

ESPECIALIDADES DEL HORNO JOSPER

JOSPER OVEN SPECIALTIES

◆◆◆ Fine Cuts ◆◆◆

Cortes Finos

BBQ BABY BACK RIBS 350 GR \$780
COSTILLAS EN BBQ

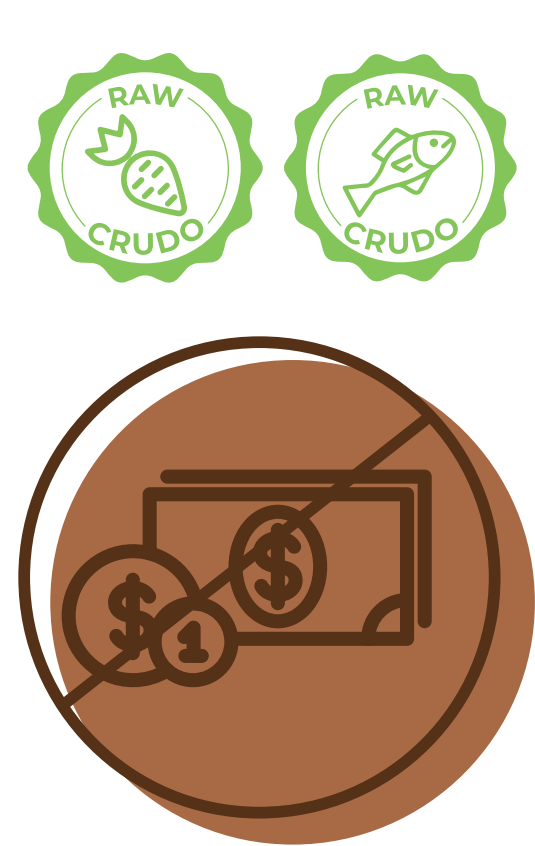
ARGENTINIAN CUT 320 GR. \$920
VACIO

BEEF RIBS CROSS
SECTION 480 GR \$1,270
ASADO DE TIRA

AUSTRALIAN LAMB
RACK 300 GR. \$1,350
RACK DE CORDERO AUSTRALIANO

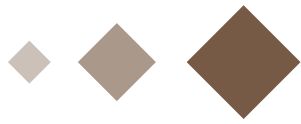
T-BONE ANGUS 350 GR. \$1,420

RIB EYE ANGUS 350 GR. \$1,600



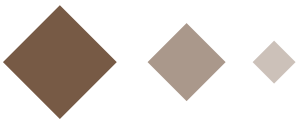
Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.
Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.



Prime Cuts

Cortes Prime



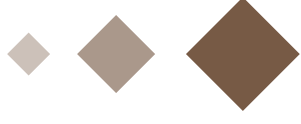
RIB EYE
PAT LAFREIDA 500 GR..... \$2,840

BONE-IN BEEF
TENDERLOIN 450GR..... \$3,360
FILETE DE RES CON HUESO

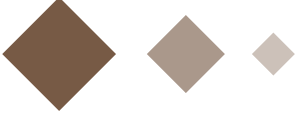
NEW YORK
PAT LAFREIDA 500 GR..... \$3,890

PORTER HOUSE 1.10 KG..... \$4,725
PARA 2 PERSONAS/ FOR 2 PEOPLE

TOMAHAWK 1.150 KG \$6,825
PARA 2 PERSONAS/ FOR 2 PEOPLE



Australian Wagyu Cuts



Cortes Wagyu Australiano

NEW YORK STEAK 350 GR \$2,500

RIB EYE STEAK 350 GR..... \$2,700



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.
Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.
Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.

Premium Fish & Seafood

Pescados & Mariscos Premium

GRILLED BLACK BASS **\$700**
CABRILLA AL GRILL

BLUEFIN TUNA 220 GR **\$780**
ATÚN ALETA AZUL

JUMBO SHRIMPS (6 PIECES) **\$1,060**
CAMARONES JUMBO (6 PIEZAS)

**GRILLED LOBSTER
(PRICE PER GRAM)** **\$7.50**
LANGOSTA AL GRILL (PRECIO POR GRAMO)

Sides (Select 2) Guarniciones (Seleccionar 2)

EXTRA **\$120**

Mushrooms Au Garlic, Corn On The Cob, Organic Vegetables, Baked Potatoe, Asparragus & Bacon, Mashed Potatoes, Roasted Carrot Pureé, Gratin Portobello Mushroom, Gratin Cauliflower.

Hongos al Ajillo, Elotes Asados, Vegetales Orgánicos, Papa Horno, Atadillo de Espárragos y Tocino, Puré de Papa, Puré de Zanahoria Rostizada, Portobello Gratinado, Coliflor Gratinada.

Sauces | Salsas

EXTRA **\$120**

Gravy, Honey Mustard, Creamy Guajillo Pepper, Mole chichilo, Black Habanero, Mexicana, BBQ, Onion and Wine Marmalade, Mint geleé, Horseradish, Garlic Butter, Guacamole.

Gravy, Mostaza y miel, Cremosa de Guajillo, Mole chichilo, Habanero Negro, Mexicana, BBQ, Mermelada de Cebolla al Tinto, Gel de Menta, Raíz fuerte, Mantequilla al Ajo, Guacamole.



Eating raw or medium rare foods increases the risk of foodborne illness.

Consumir alimentos crudos o poco cocidos, aumenta el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



Cash payments are no longer accepted at any of our Restaurants, Bars, Coffee shop or Spa. All prices are in Mexican Pesos, tax included, tips not included.

Los pagos en efectivo no son aceptados en nuestros Restaurantes, Bares, Cafetería o Spa. Todos los precios en pesos mexicanos, impuesto incluido.