



Baja

B E A C H

Para Picar

Guacamole 🍷 **\$270**
Cotija Enchilado, Totopos

Chicharrón de Pargo 🌿 🍷 **\$290**
Guacamole, Salsa de Chile Jalapeño Asado,
Tortilla Harina

Mini Flautas (Jalisco) (3 pzas) 🍷 🍷 **\$140**
Res-Papa, Lechuga Romana, Queso Cotija,
Consomé de Res

Burrito de Carnitas **\$170**
Frijoles Refritos, Cebolla
Curtida-Habanero, Salsa Verde

Empanada de Machaca de Camarón **\$200**
Maíz Nixtamalizado, Queso Asadero,
Salsa Tatemada

Torta Ahogada de Mariscos **\$240**
Salsa de Tomates Tatemados, Cebolla
Encurtida-Orégano, Polvo de Chile de Árbol

Taco Gobernador Mixto (Baja California) **\$130**
Marlín, Pulpo, Camarón, Chile poblano, 🍷 🍷
Cebolla, Queso Asadero

Taco de Carnitas de Pulpo (Michoacán) 🍷 **\$140**
Costra de Queso, Salsa Mexicana,
Salsa de Chile Serrano

Postres

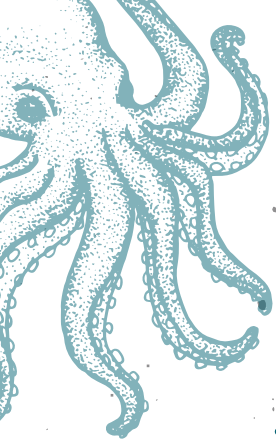
Paleta de Cheesecake **\$190**
Chocolate, Galleta, Almendra

Paleta de Hielo **\$50**
Mango-Maracuyá | Fresa-Frambuesa
Guayaba | Coco | Cítricos

🍷 LÁCTEOS 🌿 VEGANO 🍷 PICANTE 🍷 HUEVO 🍷 PESCADO
🍷 SIN GLUTEN 🍷 FRUTOS SECOS 🍷 CRUSTÁCEOS 🍷 GLUTEN

El consumo de productos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% de IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.





Baja

B E A C H

Snacking

Guacamole 🥛 **\$270**
Spicy Cheese, Tortilla Chips

Snapper Chicharron 🌿 🍴 **\$290**
Guacamole, Roasted Jalapeño Sauce, Flour Tortilla

Mini Flautas (Jalisco) (3 pzas) 🥛 🍴 **\$140**
Beef-Potato, Romaine Lettuce, Cotija Cheese, Beef Broth

Pork Carnitas Burrito **\$170**
Refried Beans, Habanero Pickle Onion, Green Sauce

Shrimp Machaca Empanada **\$200**
Nixtamalized Corn, Asadero Cheese, Tatemada Sauce

Seafood Torta Ahogada **\$240**
Tatemado Tomato Sauce, Oregano Pickle Onion, Arbol chili sauce Dust

Mix Taco Gobernador (Baja California) **\$130**
Marlin, Octopus, Shrimp, Poblano Chili, 🥛 🍴
Onion, Asadero Cheese

Octopus Carnitas Taco (Michoacán) 🥛 **\$140**
Cheese Crust, Mexican sauce, Chile Serrano Sauce

Desserts

Cheesecake Pop **\$190**
Chocolate, Cookies, Almond

Popsicle **\$50**
Mango-Passion Fruit | Strawberry-Raspberry | Guava | Coconut | Citrus

🥛 DAIRY 🌿 VEGAN 🍴 SPICY 🥚 EGG 🐟 FISH
🌾 GLUTEN FREE 🌰 TREE NUTS 🦀 SHELLFISH 🌿 GLUTEN

The consumption of raw or undercooked products may increase the risk of foodborne diseases. Our prices are in pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be added.



Vinos — Wines

CHAMPAGNE Y VINO ESPUMOSO CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

GRAMONA LA CUVÉE BRUT RESERVA CORPINNAT

Xarel-lo/Macabeo | Penedés, ES

C/W \$510 — B \$2,060

MOËT BRUT IMPÉRIAL

Pinot Noir/Meunier/Chardonnay | Reims, FR

C/W \$1,240 — B \$4,990

VINO BLANCO | WHITE WINE

INVIVO SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc | Marlborough, NZ

C/W \$460 — B \$1,870

BOUZA DO REI ALBARIÑO

Albariño | Rías Baixas, ES

C/W \$400 — B \$1,610

CYCLES GLADIATOR CHARDONNAY

Chardonnay | California, US

C/W \$260 — B \$1,070

VINO BLANCO | ROSÉ WINE

WHISPERING ANGEL CÔTE DE PROVANCE

Grenache/Cinsault | Côtes de Provence, FR

C/W \$640 — B \$2,570

VINO TINTO | RED WINE

COSME PALACIO CRIANZA

Tempranillo | Rioja, ES

C/W \$550 — B \$2,210

MONTE XANIC CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon | Valle de Guadalupe, MX

C/W \$560 — B \$2,270

GROUNDLED LANDFORM PINOT NOIR

Pinot Noir | Willamette, US

C/W \$480 — B \$1,920