



MENÚ

• BEBIDAS 473 ml •

VINO DE LA CASA POR COPEO

USD

Mimosa

\$14

Vino por copeo

\$13

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Vino rosado de la casa

Vino espumoso de la casa

LOS MAS SUGERIDOS

\$14

Margarita Rancho San Lucas

Tequila destilador, jugo de limón, licor de naranja, jugo de zanahoria & habanero

Margarita "Better Than Expected"

Tequila blanco, jugo de limón, licor de naranja, piña & miel de agave

Shark-Arita

Tequila destilador, jugo de limón, hojas de albahaca, pepino & amargo de angostura

MIXOLOGÍA

\$17

Thickled Pink

Tequila reposado, licor St. Germain, aperol, jugo de limón & toronja

Annana

Mezcal saca lagrimás, controy, puré de piña & jugo de limón

Mezcalita de tamarindo

Mezcal saca lagrimás, controy, ancho reyes, jugo de limón & tamarindo

Blackberry Smash

Whisky escosés, mora negra, jarabe natural, menta fresca & club soda

Elder Flower Blush

London Gin Potter´s, puré de fresas, menta, licor St. Germain & prosecco

Mezcalita de jamaica

Mezcal saca lagrimás, controy, jarabe natural & infusión de jamaica

Mescaltini Fresh

Mezcal saca lagrimás licor de durazno, toronja, jarabe natural & fresa

Baja Kir Royal

\$19

Prosecco & licor de cassis

Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia



MENÚ

• GUACAMOLE Y ENSALADAS •

Guacamole

Acompañado con salsa pico de gallo

Ensalada de tomates

Tomates mixtos, vinagreta de balsámico, lechugas mixtas queso De cabra

Ensalada cesar

Crotones y tomate

Ensalada boneless

Zanahoria, pepino, fritura de maiz, aguacate aderezo ranch

Ceviche de pescado

Tomate, cebolla morada, aguacate, jugo de limón y salsas negra

USD

\$16

\$14

\$14

\$15

\$20

• LOS PREFERIDOS DEL CHEF •

Camarón coco

Salsa de mango con habanero

Fajitas de res

Acompañadas de frijoles refritos y guacamole

Fajitas de pollo

Acompañadas de frijoles refritos y guacamole

Fajitas de camarón

Acompañadas de frijoles refritos y guacamole

Costillas back rib de puerco bbq

Papas gajo y aderezo ranch

Alitas bbq o buffalo

Crudites y aderezo ranch

Sandwich de queso

Acompañado de papas a la francesa

Sandwich brisket

Brisket ahumado, cebolla asada, champiñón, aguacate y papas

Sandwich boneless

Ensalada de col dulce, aderezo de jalapeño, y aros de cebolla

Sandwich de pulled pork

Guacamole, cebolla morada, zanahoria rallada y papas

\$24

\$22

\$19

\$22

\$25

\$22

\$15

\$25

\$19

\$19

Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia



MENÚ

• HAMBURGUESA •

Hamburguesa con Queso Gouda

Tomate, lechuga pan pretzel

USD
\$25

• PIZZAS •

*camarón con salsa de ajo y champiñones

Mix de champiñones, salsa pomodoro

Margarita

Queso mozzarella, albahaca verde

Pepperoni

Salsa de tomate pomodoro

Ranchera

Arrachera, cebolla asada, aguacate & lechugas mixtas

USD
\$23

\$18

\$18

\$23

• TACOS •

Asada

Chorizo argentino, tártara, guacamole, quesillo, cebolla & mayonesa

Pastor

Lechuga, tomate, cebolla, queso amarillo, tocino & mayonesa

Camarón

Jamón de pavo, pechuga de pollo, tocino & queso cheddar

Pollo

Queso mozzarella, carnitas, jamón de pavo, aderezo mostaza & habanero

Pescado baja

Pollo asado, aderezo César & lechuga italiana

USD
\$19

\$18

\$19

\$17

\$19

Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia



MENÚ

• NACHOS •

Clásicos

Salsa de aguacate, pico de gallo & queso mozzarella

USD
\$15

Pollo

Salsa de aguacate, pico de gallo, queso mozzarella & pechuga de pollo

\$20

Res

Salsa de aguacate & queso mozzarella

\$23

Cámaron

Salsa de aguacate, pico de gallo & queso mozzarella

\$23

• EXTRAS •

Pollo

USD
\$9

Carne

\$11

Camarón

\$11

Precios en dólares americanos, 16% de IVA incluido

En cumplimiento con las normas sanitarias mexicanas, favor de tener en cuenta que el consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos y/o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas a través de los alimentos y son servidos a discreción del cliente.

Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia