



• MIXOLOGÍA •

THICKLED PINK

Tequila Reposado, Licor St. Germain, Aperol, Jugo de Limón, Toronja

\$17

ANNANA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Puré de Piña, Jugo de Limón

\$17

TAMARIND MEZCALITA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Ancho Reyes, Jugo de Limón, Tamarindo

\$17

BLACKBERRY SMASH

Whisky Escocés, Mora Negra, Jarabe Natural, Menta Fresca, Club Soda

\$17

ELDER FLOWER BLUSH

London Gin Potter's, Puré de Fresas, Menta, Licor St. Germain, Prosecco

\$17

MEZCALITA DE JAMAICA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Jarabe Natural, Infusión de Jamaica

\$17

MESCALTINI FRESH

Mezcal Saca Lágrimas Licor de Durazno, Toronja, Jarabe Natural, Fresa

\$17

BAJA KIR ROYAL

Prosecco, Licor de Cassis

\$19

• GUACAMOLE Y ENSALADAS •

GUACAMOLE

Acompañado con Salsa Pico de Gallo

\$16

ENSALADA DE TOMATES

Tomates Mixtos, Vinagreta de Balsámico, Lechugas Mixtas, Queso de Cabra

\$14

ENSALADA CESAR

Crotones, Tomate

\$14

ENSALADA BONELES 150 g

Zanahoria, Pepino, Fritura de Maíz, Aguacate, Aderezo Ranch

\$15

CEVICHE DE PESCADO 150 g

Tomate, Cebolla Morada, Aguacate, Jugo de Limón, Salsas Negra, Clamato

\$18

• BEBIDAS 16 OZ •

VINO DE LA CASA POR COPEO

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

PACIFIC DUNES MARGARITA

\$14

Destilador Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Jugo de Zanahoria, Habanero

"BETTER THAN EXPECTED" MARGARITA

\$14

Destilador Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Piña, Miel de Agave

SHARK-ARITA

\$14

Tequila Destilador, Jugo de Limón, Hojas de Albahaca, Pepino, Amargo de Angostura

• LOS PREFERIDOS DEL CHEF •

CAMARÓN COCO 180 g

\$24

Salsa de Mango con Habanero

FAJITAS DE RES 150 g

\$22

Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole

FAJITAS DE POLLO 150 g

\$19

Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole

FAJITAS DE CAMARÓN 150 g

\$22

Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole

COSTILLAS BACK RIB

\$25

DE PUERCO BBQ 350 g

Papas Gajo, Aderezo Ranch

ALITAS BBQ O BUFFALO 454 g

\$22

Crudites, Aderezo Ranch

SANDWICH DE QUESO

\$15

Acompañado de Papas a la Francesa, Cheddar, Mozzarella

SANDWICH BRISKET 240 g

\$25

Brisket ahumado, Cebolla Asada, Champiñón, Aguacate, Papas

SANDWICH BONELESS 150 g

\$19

Ensalada de Col Dulce, Aros de Cebolla, Pechuga de Pollo con Salsa Bufalo, Chile Jalapeno, Lechuga

SANDWICH DE PULLED

\$19

PORK 200 g

Guacamole, Cebolla Morada, Zanahoria Rallada, Papas



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten



Vegano



Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

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



• HAMBURGUESA •

HAMBURGUESA CON QUESO GOUDA 180 g  
Tomate, Lechuga, Pan Pretzel

\$25

• PIZZAS •

***CAMARÓN CON SALSA DE AJO Y CHAMPIÑONES 150 g**  
Mix de Champiñones, Salsa Pomodoro

\$23

MARGARITA 
Queso Mozarela, Albahaca Verde

\$18

PEPPERONI 
Salsa de Tomate Pomodoro

\$18


RANCHERA 150 g 
Arrachera, Cebolla Asada, Aguacate, Lechugas Mixtas

\$23



• NACHOS •

CLÁSICOS 
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeno

\$15

POLLO 150 g 
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeno Pechuga de Pollo

\$20


RES 150 g  
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeno, Arrachera

\$23

CÁMARON 150 g
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeno, Camaron

\$23

• TACOS •

ASADA 150 g 
Arrachera Marinada, Pico de Gallo, Salsa Verde de Aguacate, Frijoles Refritos, Tortilla de Harina o Maiz


\$18

PASTOR 150 g
Carne de Puerco, Frijoles Refritos, Salsa de Aguacate, Tortilla de Harina o Maiz


\$18

***CAMARÓN 150 g** 
Camaron al Tempura, Pico de Gallo, Salsa de Aguacate, Aderezo de Chipotle, Tortilla de Harina o Maiz

\$18

POLLO 150 g 
Pollo a la Parrilla, Pico de Gallo, Frijoles Referitos, Salsa de Aguacate, Tortilla de Harina o Maiz

\$16

***PESCADO BAJA 150 g** 
Tartara Poblana, Ensalada de Col, Pescado al Tempura, Pico de Gallo, Salsa de Aguacate, Tortilla de Harina o Maiz

\$19

CAMARON A LA PARRILLA 150 g
Pico de Gallo, Cebolla en Escabeche, Frijoles Refritos, Salsa de Aguacate

\$19

• EXTRAS •

POLLO 150 g

\$ 9

CARNE 150 g

\$11

CAMARÓN 150 g 

\$11



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten



Vegano

Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.