

MIXOLOGIA

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 Tanqueray Gin , 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







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 MÁS SUGERIDOS	
MARGARITA PACIFIC DUNES	\$14
Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Jugo de Zanahoria, Habanero	
MARGARITA "BETTER THAN EXPECTED"	\$14
Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Piña, Endulzante	
SHARK-ARITA	\$14
Tequila Destilador, Jugo de Limón, Hojas de Albahaca, Pepino, Amargo de Angostura	

GUACAMOLE & ENSALADAS

GUACAMOLE  Acompañado con Salsa pico de Gallo, Totopos, Chile Serrano	\$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 Maiz, Aguacate Aderezo Ranch 	\$15
CEVICHE DE PESCADO 150 g Tomate, Cebolla Morada, Aguacate, Jugo de Limón, Salsas Negra, Pico de Gallo, Clamato	\$18

LOS PREFERIDOS DEL CHEF

CAMARÓN COCO 180 g  Salsa de Mango con Habanero	\$24
FAJITAS DE RES 150 g Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole	\$22
FAJITAS DE POLLO 150 g Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole	\$19
FAJITAS DE CAMARÓN 150 g  Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole	\$22
COSTILLAS BACK RIB DE PUERCO BBQ 350 g  Papas Gajo, Aderezo Ranch	\$25
ALITAS BBQ O BÚFFALO 454 g  Crudites, Aderezo Ranch	\$22
SANDWICH DE QUESO  Queso Cheddar, Acompañado de Papas a la Francesa	\$15
SANDWICH BRISKET 240 g Brisket Ahumado, Cebolla Asada, Champiñón, Aguacate, Papas	\$25
SANDWICH DE POLLO BONELESS 150 g  Ensalada de Col Dulce, Aderezo de Jalapeño, Aros de Cebolla, Lechuga	\$19
SANDWICH DE PULLED PORK 200 g Guacamole, Cebolla en Escabeche Zanahoria Rallada, Papas	\$19



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, Cebolla, Pepinillo

\$25

PIZZAS

***CAMARÓN CON SALSA DE AJO Y**

CHAMPIÑONES 150 g  

Mix de Champinones, Salsa Pomodoro Cebolla Caramelizada

\$23

MARGARITA 

Queso Mozarela, Albahaca Verde, Tomate

\$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 Jalapeño

\$15

POLLO 150 g 

Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Pechuga de Pollo

\$20

RES 150 g 

Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Arrachera

\$23

CAMARÓN 150 g  

Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Camarón

\$23

TACOS

ASADA 150 g 

Arrachera Marinada Guacamole, Cebolla, Pico de Gallo, Frijoles Refritos, Tortilla de Harina o Maiz

\$18

PASTOR 150 g 

Carne de Puerco, Pico de Gallo, Frijoles Refritos, Salsa Verde, Tortilla de Harina o Maiz

\$18

***CAMARON BAJA 150 g**

Camarón Tempura, Pico de Gallo, Frijoles Refritos, Salsa Verde, Ensalada de Col, Cebolla en Escabeche

\$18

POLLO 150 g 

Pollo a la Parrilla, Pico de Gallo, Cebolla en Escabeche, Guacamole, Tortilla de Harina, Salsa Verde, Frijoles Refritos

\$16

***PESCADO BAJA 150 g**

Salsa Tartara, Ensalada de Col, Salsa Verde, Pico de Gallo

\$19

CAMARON A LA PARRILLA

Guacamole, Cebolla en Escabeche, Pico de Gallo, Salsa Verde, Ensalada de Col

\$18

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.