



PARA EMPEZAR

EL OSTIÓN 🍷	\$19	BURRATA	\$14
<i>Rockefeller: Espinaca, Tocino, Queso o Fresco: Ponzu Ahumado y Coctelera</i>		<i>Variación de Tomate, Pesto de Pistaches y albahaca</i>	
ICEBERG	\$16	ENSALADA ORGÁNICA	\$12
<i>Cebolla Roja, Tomate Cherry, Tocino, Queso Azul</i>		<i>Mix de Lechuga Orgánica, Uva Blanca, Pepino, Ejote, Habas, Semillas Caramelizadas, Vinagreta de Miel Mostaza</i>	
DE MAZATLÁN 🍷	\$17	DEL PUERTO 🐟	\$12
<i>Camarón Relleno de Queso Gorgonzola, Costra de Tocino</i>		<i>Tiradito de Atún bañado en Salsa de Finas Hierbas y Mango</i>	
EN CAZUELA 🍷	\$15	ALGO RÚSTICO	\$15
<i>Mejillón Cocido al Vino Blanco, Limón, Crema Versátil</i>		<i>Provolone Fundido con Cebolla Caramelizada al Vinagre Balsámico, Orégano Fresco, Tostada de Pan de Masa Madre</i>	
CÉSAR	\$12		
<i>El Tradicional Sabor de Tijuana, Baja California</i>			

SOPAS

SOPA DE CEBOLLA	\$9	CREMA DE ALMEJA 🍷	\$13
<i>Un Clásico Francés al Vino Blanco y un toque de Cognac, Queso Mozzarella</i>		<i>Almeja del Mar de Cortez, Lardo del Centro del País, Papa y Crema</i>	

CONTINUAMOS LA NOCHE

BURGER	\$22	A FUEGO LENTO	\$29
<i>Pan Pretzel Grillado, Carne Angus, Aderezo de Mayonesa Chipotle, Queso Cheddar, Cebolla Asada, Lechuga. Papa Gajo, Ajo Confitado</i>		<i>Brisket Cocido en 48h, Jugo de Chocolate Oaxaqueño y Chile Morita, Crema de Papa, Echalot Confitado, Chives</i>	
RISOTTO	\$20	DE CAÑA	\$29
<i>Champiñón y Hongos, Parmesano y Mascarpone</i>		<i>Pesca del Día con Salsa de Cilantro, Champiñones Salteados, Puré de Coliflor</i>	
PASTA	\$18	EN LA ROCA	\$29
<i>Conchiglioni Relleno de Espinaca, Acelga y Ricota en Salsa Pomodoro</i>		<i>Pulpo Zarandeado con Puré de Coliflor, Zanahorias Baby, Espárragos</i>	

Los precios están en dólares estadounidenses, impuestos incluidos.
Por favor, ten en cuenta que consumir carne, aves, mariscos (pescado, mariscos), huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y todo se sirve a discreción del cliente.
Por favor, informa a tu camarero si tienes alguna restricción dietética.

EL GRILL

FILETE (220 gr)	\$35	VACÍO (200 gr)	\$30
ARRACHERA (200 gr)	\$30	MEDIO POLLO	\$20
CAMARÓN U15 (6 pz)	\$25	RIB EYE (400 gr)	\$59
NEW YORK (350 gr)	\$55	SALMÓN (220 gr)	\$30

CORTES AÑEJADOS

NEW YORK (300 gr)	\$59	RIB EYE (350 gr)	\$79
KANSAS* (600 gr)	\$99	PORTERHOUSE* (700 gr)	\$99
COWBOY* (560 gr)	\$120		

*No incluidos en Experiencia Culinaria

TEMPERATURA DE LAS CARNES

Rojo <i>Muy rojo Centro frio</i>	Medio rojo <i>Rojo Centro Frio</i>	Medio <i>Centro rosado</i>	Medio cocido <i>ligeramente rosado</i>	Bien cocido <i>No rojo ni rosado</i>
--	--	--------------------------------------	--	--



GUARNICIONES

PURÉ DE PAPA CON AJO	\$6	VEGETALES A LA PARRILLA  	\$6
PAPA AL HORNO	\$6	CHAMPIÑONES SALTEADOS AL VINO BLANCO  	\$6
MACARRONES CON QUESO	\$6	ESPÁRRAGOS (según la temporada)  	\$6
PAPAS A LA FRANCESA	\$6		

SALSA

- BERNESA · PICANTE · CABERNET DEMI
- SALSA DE PIMIENTA · CHIMICHURRI



Pescado



Mariscos



Crustáceos



Sin Gluten



Vegano

Los precios están en dólares estadounidenses, impuestos incluidos.
Por favor, ten en cuenta que consumir carne, aves, mariscos (pescado, mariscos), huevos o leche no pasteurizada crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y todo se sirve a discreción del cliente.
Por favor, informa a tu camarero si tienes alguna restricción dietética.