

# MENU

"La abundancia de la Baja California" permite a nuestros clientes degustar la diversidad de pescados y mariscos frescos, tanto del el océano Pacífico como del mar de Cortes.

"The Baja bounty" allows our patrons to enjoy a variety of seafood both from the Pacific Ocean and the sea of Cortes.

## SENTIDO DE INICIO SENSE OF BEGINNING

Ensalada de callo de hacha con aceite verde y aderezo Francés. **\$ 220.00**

*Cuatro trozos de callo de hacha flameados al brandy y ensalada con aderezo francés de mostaza.*

*Scallops salad with green oil and French dressing. Four scallop pieces flamed with brandy served with French mustard dressing salad.*

Ensalada de espinacas y queso de cabra a la vinagreta de la casa. **\$145.00**

*Espinacas, nuez, frutos rojos, queso de cabra, tomates cherrys, aderezado con vinagreta de frutos rojos del bosque.*

*Spinach & goat cheese salad with red forest fruits vinaigrette. Spinach, nuts, red fruits, goat cheese, cherry tomatoes, dressed with red forest fruits vinaigrette.*

Crema de almeja chocolata y coliflor rostizada. **\$120.00**

*Típica almeja de Loreto, hecha en una succulenta crema rostizada con coliflor y especias.*

*Chocolata clam and roast cauliflower cream. Typical clam from Loreto, made a succulent cream roasted with cauliflower and spices.*

Bisque de crustaceos. Delicada crema a base de camarón, langosta y jaiba, acompañada de pequeñas albondigas de jaiba. **\$150.00**

*Crustaceans bisque. Exquisite cream shrimp, lobster and crab with small crab meatloaf.*

Tartár de Salmon con salsa de eneldo. *Salmó fresco cocido en vinagreta de eneldo fresco, acompañado de aguacate, manzana verde al vino blanco y fresas.* **\$195.00**

*Salmon tartar with dill sauce. Cubes of fresh salmon with dill vinaigrette with green apple, strawberry, white wine with a touched of avocado.*

Risotto de chile poblano asado con epazote, elote, hongos, calabacitas, queso parmesano. **\$180.00**

*Poblano pepper & epazote risotto ,sweet corn, mushrooms, zucchini, parmesan.*

Napoleón de callos catarina del pacifico estilo "Gabriela", aguacate, vinagreta de salsa soya y chile jalapeño. **\$155.00**

*Pacific Catarina Scallops "Gabriela" style, avocado, soy sauce & jalapeño pepper vinaigrette.*

## **SENTIDO DEL LUGAR**

### **SENSE OF PLACE**

Spaguetti con frutos del Mar. **\$ 280.00** *Spaguetti en salsa pomodoro al perfume de albahaca, almeja chocolata, pulpo y camarón jumbo.*

Spaghetti frutti di mare. *Pomodoro sauce spaghetti with basil essence, chocolata clam, octopus and jumbo shrimp.*

Dueto de filete de atún y camarones U10, papa cambray, salsa de tomatillo con aguacate. **\$350.00**

*Tuna steak & U10 shrimp duo, cambray potato, green tomatillo & avocado sauce.*

Salmon cocinado al sartén, fresas y pequeña ensalada de aceitunas, y mantequilla de estragón. **\$315.00**

*Pan-Seared Salmon, strawberries, petit olive salad, tarragon butter.*

Cabrilla sellada, guiso de hongos silvestres con cilantro, salsa de tomate y chipotle. **\$295.00**

*Seared Sea bass, stir- fry wild mushrooms & coriander, tomato & chipotle sauce.*

Tentáculos de pulpo de la bahía de san Carlos a la parrilla & tapenade de vegetales. **\$230.00**

*Grilled octopus tentacles from San Carlos bay & vegetables tapenade.*

Callos "Garra de Leon" al sartén y puré de camote con esencia de trufa. **\$315.00**

*Sautéed "Garra de Leon" sea scallops and truffle puree sweet potato.*

Olla caliente a la poblana, carne de langosta flambeada con tequila, suave puré de papa, maíz dulce, salsa "beurre vert". **\$590.00**

*Poblana hot pot, tequila flambéed lobster, puree potatoes, sweet corn, "beurre vert" sauce.*

Cola de Langosta. **\$695.00 pesos**

*Lobster tail.*

## **LOS MEJORES**

### **THE BEST**

Chuleta de Cordero Francesa rostizada, *pure de camote y ajo confitado, zanahorias glaseadas, salsa aceituna negra y tomillo.* **\$385.00**

*Roasted French lamb chop, sweet potatoe & confitted garlic puree, glazed carrots, black olives & thyme sauce.*

Magret de pato en gastic de moras. **\$380.00**  
*Acompañado con hongos flameados al Brandy en salsa de mostaza antigua.*

Duck magret with blackberry gastic. *Served with Brandy flamed mushrooms topped with dijon mustard sauce.*

Porterhouse 680 gr. **\$850.00** *Exquisito corte de carne jugoso y tierno acompañado de papas cambray.*

680 gr. Porterhouse. *Delicious tender and juicy steak with cambray potatoes.*

220 g. de Filete de Res "Angus" parrillado con puré de papa al eneldo y vegetales. **\$695.00**

8 Oz Wood Grilled "Angus" Beef Tenderloin with dilled *smashed potatoes and vegetables.*

## **POR QUE NO?**

### **WHY NOT?**

Mousse espuma de ángel de dátil. **\$85.00**  
*Date Mousse.*

Brownie de Chocolate amargo y nuez, *servido con mousse de chocolate blanco y reducción de vino tinto & frutos rojos.* **\$80.00**

*Dark chocolate and walnut brownie. Served with white chocolate mousse, reduction of berries & red wine.*