



ENTRADAS

Appetizer Sampler para 2 \$673
Tartar de atún fresco, callos tempura, ceviche de pescado, calamares, sashimi roll

Calamari Tempura \$405
Alioli de limón (ajo, jalapeño), salsa teriyaki

Ceviches Camarón, Pescado o Mixto de Mariscos \$510
(Pescado, camarón, callo, pulpo)
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón, pepino, oliva, naranja, ajo

Trilogía Tartar de Atún Fresco \$510
Pepino, cilantro, aguacate.
Alcaparras, aceite de chile, ajonjoli.
Mango, cebollin, ajonjoli, nuez de la India.

Sopa De Tortilla Anáhuacalli \$336
Caldo de pollo orgánico, aguacate, chipotle, queso panela, crema, totopos
Con pollo a la parrilla \$474

Guacamole Con Chicharrón De Atún Fresco \$416

Guacamole Con Crudités Mixtos \$382
Zanahoria, jicama, apio, pepino persa

ENSALADAS

Ensalada de Arúgula y Betabel \$405
Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza Dijon

Ensalada Caesar 7 Seas \$405
Lechuga romana, aderezo de anchoas, crotones y parmesano
Con camarón, cabrilla, atún o pollo (con cajún, salsa mizo o a la parrilla) \$255

MI VEGETARIANO FAVORITO

Queso Feta Frito con Tomillo y Aceitunas Mixtas \$579
Pan naan hecho en casa, tomate heirloom, queso fetta, arugula y ajo

CHEF EJECUTIVO ALEJANDRO RODRÍGUEZ PONCE

SIN GLUTEN. Nuestro pan, tortillas de maíz, mayonesa, aderezos y encurtidos son orgullosamente caseros. Nuestros mariscos son frescos del Mar de Cortés. Nuestras verduras, quesos y el pollo entero son orgánicos de la Comunidad de Miraflores. Usamos aceite de maíz para freír y aceite de oliva para cocinar. El 16% de impuestos está incluido en los precios. Aceptamos Visa y MasterCard únicamente. Consulte el tipo de cambio aplicable para el pago en dólares. La cena se sirve de 4:30 pm a 10:00 pm. *El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.



TESOROS

Cola de Langosta al Horno con Pasta Stellite	PRECIO MERCADO
Albahaca, orégano, perejil, eneldo, aceitunas Kalamata, tomate deshidratado, queso parmesano & havarti, hojuelas de pimientos, pepperoni, salsa blanca	
Raviolis Caseros de Ricotta y Camarón Salvaje del Golfo de California	\$713
Salsa de pimiento rojo, parmesano, albahaca	
Atún Sellado Fresco Glaseado con Miso	\$829
Arroz jazmine, bok choy a la parrilla	
Cabrilla Salvaje Tikin-Xic	\$829
Salsa de chile guajillo, arroz mexicano, plátano salteado	
Camarón Mezcal	\$713
Flameados con mezcal, ajo, cilantro, limón, mantequilla, arroz blanco al vapor y frijol negro al epazote, plátano macho frito	

PLATILLOS PRINCIPALES

¡Sorpréndeme, Chef! 🍴	\$829
Platillo especial con la pesca del día	
Medio Pollo Orgánico Asado a las Finas Hierbas 🍴	\$677
Ensalada Cobb, lechuga romana, huevo cocido, tomate cherry, elote y frijol negro	
Filet Mignon 255 Grs	\$1061
Espinacas salteadas, papas y camotes asados, gravy de guajillo (Silver Sterling)	
Rib Eye Us Prime 340 Grs	\$1294
Papa Idaho al horno con tocino, mantequilla, tomate cherry & champiñones salteados, gravy de chimichurri con mostaza antigua	
Langosta y Rib Eye Combinación Mar y Tierra	PRECIO MERCADO
Espinaca salteada y papa al romero	
Langosta y Filet Mignon Combinación Mar y Tierra	PRECIO MERCADO
Espinaca salteada y papa al romero	
Filet Mignon y Camarón Combinación Mar y Tierra	\$1520
Espinaca salteada y papa al romero	

PLATILLOS MEXICANOS

Chile Relleno de Mariscos	\$789
Camarón, calamar, callos baby, cebolla, salsa de tomate, salsa cremosa de flor de calabaza, queso Monterey Jack	
Tacos de Cabrilla de la Baja o Filete Mignon 🍴	\$684
Tortillas de maíz, chorizo, verdolaga, aguacate, chile serrano, poro, alioli de cilantro	
Tacos de Langosta de la Baja 🍴	PRECIO MERCADO
Tortillas de maíz, chorizo, verdolaga, aguacate, chile serrano, poro, alioli de cilantro	