



ENTRADAS

Appetizer Sampler para 2 \$612

Tartar de atún fresco, callos tempura, ceviche de pescado, calamares, sashimi roll

Calamari Tempura \$356

Alioli de limón (ajo, jalapeño), salsa teriyaki

Ceviches Camaron, Pescado o Mixto de Mariscos 🌱 \$382

(Pescado, camarón, callo, pulpo)

Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón, pepino, oliva, naranja, ajo

Sashimi Roll de Atún Fresco \$382

Pepino, salsa teriyaki, kanikama, semillas de ajonjoli, aioli de chipotle

Trilogia Tartar de Atún Fresco 🌱 \$382

Pepino, cilantro, aguacate.

Alcaparras, aceite de chile, ajonjoli.

Mango, cebollin, ajonjoli, nuez de la india.

Trilogia de Mariscos \$382

Atún, camaron, aguacate, salsa mexicana, reducción vinagre balsámico

Ceviche de cabrilla, aguacate, cebolla morada, salsa teriyaki

Callos al tempura, salsa de ciruela, mayonesa sambal

Sopa De Tortilla Anahuacalli 🌱 \$300

Caldo de pollo orgánico, aguacate, chipotle, queso panela, crema, totopos

Con pollo a la parrilla \$474

Guacamole Con Chicharrón De Atún Fresco \$382

Guacamole Con Crudités Mixtos \$382

Zanahoria, jicama, apio, pepino persa

ENSALADAS

Ensalada con Tomates y Queso Burrata (Tibia) \$382

Champiñones, aceitunas kalamatas, hinojo, aceite oliva con ajo

Ensalada de Espinacas con Manzana \$356

Cebolla morada, nuez caramelizada, tomate cherry, queso azul, vinagreta de jalapeño

Ensalada de Arugula y Betabel 🌱 🌱 \$356

Queso feta, fresa, nuez caramelizada, tomate cherry, parmesano, vinagreta de mostaza dijon

Ensalada Caesar 7 Seas \$356

Lechuga romana, aderezo de anchoas, crotones y parmesano

Con camarón, pescado o pollo \$474

MI VEGETARIANO FAVORITO

Queso Feta Frito con Tomillo y Aceitunas Mixtas \$536

Pan naan hecho en casa, tomate heirloom, queso fetta, arugula y ajo

Bowl de Quinoa con Camote Rostizado \$536

Queso cotija y cheddar, cilantro, aguacate y frijol negro

Calabaza Mantequilla Orgánica Rellena \$536

Granos ancestrales, queso Havarti, espinaca, pistaches, arandanos, cilantro

CHEF EJECUTIVO ALEJANDRO RODRIGUEZ PONCE

🌱 **SIN GLUTEN** Nuestro pan, tortillas de maíz, mayonesa, aderezos y encurtidos son orgullosamente caseros. Nuestros mariscos son frescos del Mar de Cortez. 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 pago en dolares. 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

Almejas de la Baja Al Gratin	\$510
Arroz, tomates, papa, elote, chícharo, queso regional y parmesano	
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	
Salmón Salvaje Noruego al Horno	\$829
Risotto con champiñones, acelga salteada	
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 y frijol negro al epazote, plátano macho frito	

PLATILLOS PRINCIPALES

Sorprendeme 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	
Chuletas de Cordero Asado De Nueva Zelanda	\$905
Salsa de cabernet con Romero, pimienta negra encostrada, platano dominico, acelga y brotes	
Costilla de Res Bourguignon	\$1,154
Tocino, cebolla cipollini, zanahoria, champiñones cremini, puré de papas.	
Langosta y Rib Eye Combinacion 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

Carne Asada "Tampiqueña" 🍴	\$1178
Filete de carne asada, 1 enchilada poblana con pollo, rajas poblanas, guacamole, frijoles negros con epazote, arroz mexicano	
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 🍴	\$650
Tortillas de maiz, chorizo, verdolaga, aguacate, chile serrano, poro, aiolio de cilantro	
Tacos de Langosta de la Baja 🍴	PRECIO MERCADO
Tortillas de maiz, chorizo, verdolaga, aguacate, chile serrano, poro, aiolio de cilantro	