



ENTRADAS

Appetizer Sampler para 2	\$673
Tartar de atún fresco, callos tempura, ceviche de pescado, calamares, sashimi roll	
Almejas de la Baja al Gratin	\$510
Arroz, tomates, papa, elote, chícharo, queso regional y parmesano	
Calamari Tempura	\$405
Alioli de limón (ajo, jalapeño), salsa teriyaki	
Ceviches Camarón, Pescado o Mixto de Mariscos 🍴	\$510
<i>(Pescado, camarón, callo, pulpo)</i>	
Aguacate, tomate, cebolla, chile serrano, cilantro, limón, pepino, oliva, naranja, ajo	
Sashimi Roll de Atún Fresco	\$510
Pepino, salsa teriyaki, kanikama, semillas de ajonjolí, aioli de chipotle	
Trilogía Tartar de Atún Fresco 🍴	\$510
Pepino, cilantro, aguacate.	
Alcaparras, aceite de chile, ajonjolí.	
Mango, cebollín, ajonjolí, nuez de la India.	
Trilogía de Mariscos	\$452
Atún, camarón, 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 Anáhuacalli 🍴	\$336
Caldo de pollo orgánico, aguacate, chipotle, queso panela, crema, totopos	
Con pollo a la parrilla	
Guacamole Con Chicharrón De Atún Fresco	\$474
Guacamole Con Crudités Mixtos	\$416
Zanahoria, jicama, apio, pepino persa	
ENSALADAS	
Ensalada con Tomates y Queso Burrata (Tibia)	\$451
Champiñones, aceitunas Kalamatas, hinojo, aceite oliva con ajo	
Ensalada de Espinacas con Manzana	\$405
Cebolla morada, nuez caramelizada, tomate cherry, queso azul, vinagreta de jalapeño	
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	
Bowl de Quinoa con Camote rostizado	\$579
Queso cotija y cheddar, cilantro, aguacate y frijol negro	
Calabaza Mantequilla Orgánica Rellena	\$579
Granos ancestrales, queso Havarti, espinaca, pistaches, arándanos, cilantro	

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 Stelline 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

¡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

Chuletas de cordero asado de Nueva Zelanda \$905

Salsa de cabernet con romero, pimienta negra encostrada, plátano dominico, acelga y brotes

Costilla de res Bourguignon \$1,154

Tocino, cebolla cipollini, zanahoria, champiñones cremini, puré de papas.

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

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  \$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