



## 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

*(Pescado, camarón, callo, pulpo)*

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, manzana, arándanos 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 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

**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