

ALL DAY MENU — SPRING 2018

Executive Chef Alex Branch
CDC Juan Jose Juarez

FOR YOUR CHIPS

HEIRLOOM TOMATO PICO

GUACAMOLE made to order

FRESH & SIMPLE — CHICHARRON — STONE CRAB

BLACK BEAN chorizo, serrano, avocado, queso

OYSTERS & CLAMS

please ask your server
for our daily selection

RAW ON THE HALF SHELL lime/chile mignonette

OYSTER — BAJA CLAM

CHARCOAL BAKED CLAMS a Baja "stuffie"

SHOOTER michelada, margarita or mezcal

CEVICHE & TRADITOS

ACAPULCO STYLE CEVICHE local white fish, red sauce

CEVICHE LANCHERO tomatillo, serrano, avocado

ENSENADA BLUEFIN tiritas, cucumber, celery

BLACK SHRIMP radish, celery, cucumber

BAJA YELLOWTAIL TOSTADA spicy aioli

ENSALADAS & SOPAS

add chicken 6
add shrimp 8
add catch of the day MP

BAJA CAESAR avocado, queso, red onion

ENSALADA local greens, charred lemon vinaigrette

CALDO DE CANTINA shrimp broth, vegetables, lime

POZOLE VERDE avocado, chile

ANTOJITOS

CRISPY BAJA OYSTERS apple/cucumber salsa, jalapeño, lime

OAXACA CHEESE QUESADILLA epazote, fresh cream, salsa verde

MEXICAN STREET CORN tajin, cotija, epazote

TACOS, TORTAS & MASAS

tortillas & masas
are prepared fresh
daily in house

SHRIMP carrot, jicama, tamarindo miso

DAILY CATCH AL PASTOR roasted pineapple, scallions, cilantro

OCTOPUS chicharron, olives, potato, lime

STEAK crispy cheese, salsa verde, slaw

CHORIZO TACO farm egg, salsa verde

SLIDER bacon, grilled onions, smoked cheddar

TORTA AHOGADA carnitas, red sauce, pickled red onion

CHICKEN TAMAL mole, epazote, crema

ESPECIALES

served with mexican rice,
black beans, and
house made tortillas

KUROBUTA BABY BACK RIBS al pastor

LAMB SHANK BARBACOA jus

SPINY LOBSTER Puerto Nuevo style

GRILLED WHOLE FISH zarandeado

CHILES RELLENOS local vegetables, red sauce

POSTRES

CHURROS chocolate & cajeta

HELADO & SORBET daily scoop

TRES LECHEs Mexican vanilla, toasted almond



In compliance with article 7 Bis of the Consumer Protection Act, we inform you that prices already include tax and service charge.

Consuming meat, fish, seafood, poultry and egg raw or undercooked could increase the risk of food borne disease. Please advise your waiter on any food allergy or dietary restriction you may have.

CENA — PRIMAVERA 2018

Executive Chef Alex Branch
CDC Juan Jose Juarez

PARA BOTANEAR

PICO DE GALLO HEIRLOOM

GUACAMOLE hecho al momento

TRADICIONAL — CHICHARRON — CANGREJO

FRIJOL NEGRO chorizo, chile, aguacate, quesillo

OYSTERS & CLAMS

pregunte a su mesero
la seleccion del dia

FRESCO EN SU CONCHA limon y mignonette de chile

OSTION — ALMEJA DE LA BAJA

ALMEJAS AL CARBÓN salsa de poblano, queso fresco regional

EN CABALLITO michelada, margarita o mezcal

MARISCOS

CEVICHE ESTILO ACAPULCO pescado blanco local, salsa coctelera

CEVICHE LANCHERO tomatillo, serrano, elote, aguacate, cilantro

TIRITAS DE ATÚN AZUL cebolla morada, pepino, apio

CEVICHE NEGRO DE CAMARON rabano, apio, cebolla morada, pepino

TOSTADA DE HIRAMASA DE LA BAJA mayonesa de habanero

ENSALADAS & SOPAS

ponle pollo 114
ponle camaron 152
ponle pesca del dia PM

CÉSAR romana, parmesano, crotones

HOJAS LOCALES vegetales de temporada, vinagreta limón tatemado

CALDO DE CANTINA camarón, vegetales, limón

POZOLE VERDE vegetales locales, aguacate, chile

ANTOJITOS

OSTIONES FRITOS salsa de pepino y manzana, jalapeño, limon

QUESADILLA epazote, crema fresca, salsa verde

ELOTE TATEMADO mayonesa de tajin, queso cotija, epazote

TACOS, TORTAS & MASAS

masa y tortillas
hechas en casa a diario

TACO DE CAMARÓN PARRILLADOS cilantro, zanahoria, jícama, tamarindo

PESCADO AL PASTOR piña rostizada, cebolla cambray, cilantro

TACO DE PULPO TATEMADO chicharrón, aceitunas, papa, tortilla

COSTRA DE ARRACHERA salsa verde, ensalada de rabano, col

TACOS DE CHORIZO Y HUEVO DE RANCHO salsa verde

MINI-HAMBURGUESAS tocino, cebolla parillada, cheddar ahumado

TORTA AHOGADA DE CARNITA salsa de tomate, cebolla encurtida

TAMAL DE MOLE pollo rostizado, epazote y crema fresca

ESPECIALES

Servido con arroz a la
mexicana, frijol negro,
tortillas hechas a mano

COSTILLITAS KUROBUTA AL PASTOR

BARBACOA DE CHAMORRO DE CORDERO caldito natural

LANGOSTA ENTERA estilo Puerto Nuevo

PESCADO ENTERO ZARANDEADO

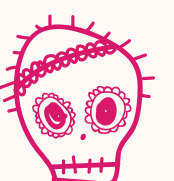
CHILES RELLENOS vegetales orgánicos, salsa roja

POSTRES

CHURROS chocolate y cajeta

HELADO & NIEVES 3 bolas

TRES LECHE almendra tostada y vainilla de papantla



En cumplimiento al art.7 Bis de La Ley de Protección al Consumidor, le informamos que el precio listado ya incluye Impuestos y Cargo por Servicio.

Le recordamos que consumir carne, pescado, mariscos y huevos crudos o a medias cocciones puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, por favor notifique a su mesero cualquier alergia o necesidad alimenticia que pueda tener.