

LUNCH

BOTANAS

GUACAMOLE

Totopos y Pico de Gallo

FRUTA DE TEMPORADA

Limón, Salsa Picante a un lado

HUMMUS Y CRUDITÉS

Vegetales Orgánicos, Pan Pita, Za'atar

MARISCOS Y CRUDOS

OSTIONES DE LA BAJA (6)

Salsa de Mango-Aguachile

BOWL DE VEGETALES

Arroz, Tofu, Edamame, Aguacate, Pepino

Vinagreta de Cítricos

BAJA POKE BOWL

Agregue: Atún / Salmón / Camarón

CEVICHE DE MARISCOS

Camarón, Pulpo, Pesca del Día, Salsa Vuelve a la Vida

TACOS CRUJIENTES DE TÁRTARA DE ATÚN (3)

Wakame, Alioli Picante de Jengibre, Salsa Macha

TRILOGÍA DE ALMEJAS

Mango Picante, Cevichera, Aguachile Verde

ENSALADAS

ENSALADA DE ESPINACA Y MANZANA

Portobellos Parrillados, Nueces, Queso de Cabra

Zarzamoras, Aguacate, Aderezo Balsámico

BAJA-MED NIÇOISE

Vegetales Orgánicos, Lechugas del Huerto, Huevo Duro

Lomo de Atún Asado, Aceitunas de la Baja

Vinagreta de Limón

ENSALADA CÉSAR ESTILO TIJUANA

Corazones de Lechuga Romana, Parmesano, Crotones

Aderezo César Receta Original de Tijuana

ENSALADA VERDE

Aguacate, Menta, Albahaca, Quelites, Cebolla Morada

Eneldo, Cilantro, Pera, Vinagreta de Naranja

AGREGUE:

Pollo Parrilla / Carne Asada / Camarones

QUESADILLAS

“EL HUERTO”

Vegetales Orgánicos, Skordalia

Pesto de Cilantro, Queso de Cabra

TINGA DE POLLO

Queso Panela, Chipotle, Crema Agria,

Frijoles Refritos, Lechuga

CAMARONES AL AJILLO

Arúgula, Rabanito, Cilantro

QUESADILLA DEL DÍA

Preparada con Ingredientes de Temporada

PESCA DEL DÍA DEL MAR DE CORTÉS

Preparada con Ingredientes de Temporada al Horno de Leña

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA BLACK ANGUS

Tocino, Tomate, Cebolla Caramelizada

Queso Chihuahua, Mayonesa Chipotle

HAMBURGUESA DE PESCADO FRITO

Ensalada de Manzana, Aguacate

Salsa Tártara de Tomatillo

TORTA DE MILANESA DE POLLO

Frijoles, Aguacate, Crema, Cilantro, Salsa Tártara de Tomatillo

SÁNDWICH DE VEGETALES

Queso Panela Marinado, Salsa Macha

Aguacate, Ensalada de Quelites, Crema

TORTA DE CARNITAS

Ensalada de Cilantro y Salsa Verde

TACOS (3 PIEZAS)

AL PASTOR

Cerdo Marinado, Piña, Cilantro, Cebolla

ASADA

Bistec de Sirloin, Cebollas Asadas, Aguacate

Salsa de Tomatillo Asado

ESTILO BAJA

Pescado / Camarón / Vegetales en Tempura

Ensalada de Col, Pico de Gallo, Cebollas Encurtidas, Crema

LUNCH II

BOTANAS

GUACAMOLE

Totopos y Pico de Gallo

FRUTA DE TEMPORADA

Limón, Salsa de Chamoy

HUMMUS Y CRUDITÉS

Vegetales Orgánicos, Pan Pita, Za'atar

MARISCOS Y CRUDOS

OSTIONES DE LA BAJA (6)

Salsa de Mango-Aguachile

BOWL DE VEGETALES

Arroz Blanco, Tofu, Edamame, Aguacate
Pepino, Vinagreta de Cítricos

BAJA POKE BOWL

Agregue: Atún / Salmón / Camarón

CEVICHE DE MARISCOS

Camarón, Pulpo, Pesca del Día, Salsa Vuelve a la Vida

TACOS CRUJIENTES DE TÁRTARA DE ATÚN (3)

Wakame, Alioli Picante de Jengibre, Salsa Macha

TRILOGÍA DE ALMEJAS

Mango Picante, Cevichera, Aguachile Verde

TACOS (3 PIEZAS)

ATÚN AL PASTOR

Piña a la Parrilla, Cilantro, Salsa de Tomatillo, Tortilla de Maíz

ASADA

Bistec de Sirloin, Cebollas Asadas, Aguacate
Salsa de Tomatillo al Carbón

CAMARÓN PICANTE

Ensalada de Col Asiática, Nuez de la India, Tortilla de Harina

SÁNDWICHES Y QUESADILLAS

PITA DE ZUCCHINI CRUJIENTE

Manzana Verde, Pepino, Tomate Heirloom
Tzatziqui, Salsa Macha

HAMBURGUESA ANGUS 6 OZ

Lechuga, Tomate, Cebolla, Pepinillos
A elegir: Tocino / Queso

SÁNDWICH DE PECHUGA DE PAVO

Provolone Ahumado, Lechuga, Arúgula, Tomate
Aguacate, Alioli de Mostaza Dijon, Pan Schiacciatine

QUESADILLAS

Tortilla de Harina, Mezcla de Quesos Mexicanos
A elegir: Pollo / Hongos / Arrachera

SÁNDWICH DE VEGETALES

Queso Panela Marinado, Salsa Macha, Aguacate
Ensalada de Quelites, Frijoles con Hoja Santa, Crema

TORTA DE CARNITAS

Ensalada de Cilantro, Frijoles y Salsa Verde

DE LA PARRILLA

PESCA DEL DÍA

POLLO DE LIBRE PASTOREO

FILETE MIGNON 6 OZ

Salsas: Vino Tinto / Mantequilla al Ajo
Jus de Pollo / Chimichurri

Los platillos son cocinados a la parrilla con un toque de Aceite de Oliva. Acompañados con Puré de Papas y Vegetales de Temporada

FAJITAS

A elegir: Res, Pollo, Camarón o Mixtas
Mix de Pimientos, Cebolla, Salsa de Molcajete, Tortillas de Harina y Maíz

POSTRES

Pot de Crème de Chocolate Caramelizado
Pastel de Queso con Compota de Mora Azul
Churros con Salsa de Chocolate
Variedad de Helados
Variedad de Sorbetes
Chocolate Caliente

LUNCH VEGANO

BOTANAS

GUACAMOLE

Totopos y Pico de Gallo

FRUTA DE TEMPORADA

Limón, Salsa de Chamoy

HUMMUS & CRUDITÉS

Vegetales Orgánicos, Pan Pita

CEVICHE DE HONGOS

Mezcla de Hongos de Temporada
Salsa Mexicana, Vinagreta de Cítricos

TOSTADA DE PEPINO Y ALGAS

Jícama, Aguacate, Pepino, Algas
Vinagreta de Soya

ENSALADA DE ESPINACA Y MANZANA

Portobellos Parrillados, Nueces, Manzana
Zarzamora, Aguacate, Vinagreta Balsámica

BAJA-MED NICOISE

Vegetales Orgánicos, Mezcla de Hojas Verdes del Huerto,
Tofu, Aceitunas Vinagreta de Limón

TACOS (3 PIEZAS)

ESTILO BAJA

Vegetales Tempura, Ensalada de Col, Pico de Gallo

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Aguacate, Quelites

CALABACITAS ASADAS

Pesto de Cilantro, Semillas de Calabaza

SÁNDWICHES

HAMBURGUESA PORTOBELLO

Portobello Marinado en Matcha y Empanizado
Quelites, Aguacate

SÁNDWICH DE VEGETALES A LA PARRILLA

Hummus, Aguacate, Chimichurri

QUESADILLAS

DEL HUERTO

Vegetales Orgánicos, Skordalia, Pesto de Cilantro

QUESADILLA DE FAJITAS DE PIMIENTO

Pimiento, Zanahoria, Cebolla Caramelizada

POSTRES

Tapioca de Coco

Brownie de Nuez y Dátil

KIDS MENU

DESAYUNOS

Incluye una bebida y un plato principal a elegir

BEBIDAS

JUGOS FRESCOS DEL DÍA:

Naranja / Manzana / Piña / Jugo Verde

LECHE / LECHE DESCREMADA / ALMENDRA / COCO / LECHE CON CHOCOLATE

PLATOS PRINCIPALES

FRUTA DE TEMPORADA Y BERRIES | GF

YOGURT ORGÁNICO | GF

Compota de Fresa, Miel, Granola Casera

GRANOLA CASERA CON LECHE | GF

Agregue Plátano o Fresas
(Cereales de Desayuno también Disponibles)

WAFFLE BELGA | GF

Miel de Maple, Moras, Crema Batida

HOTCAKES | GF

Miel de Maple Artesanal, Tocino
Agregue: Pátano / Berries

PB&J

Pan Brioche, Crema de Cacahuete, Mermelada

HUEVOS DE GALLINA LIBRE AL GUSTO

A elegir: Tocino / Jamón
Papas de Desayuno, Pan Tostado

BURRITO

Huevos Orgánicos Revueltos, Tocino
Queso Chihuahua

ENTOMATADAS DE POLLO | GF

Tortilla de Maíz, Pollo, Salsa de Tomate
Queso, Frijoles Negros

QUESADILLAS

Tortilla de Harina, Queso Chihuahua, Fruta Rebanada
Agregue: Jamón / Tocino

SIN GLUTEN | GF VEGANO | V

LUNCH Y CENA

Incluye una bebida y un plato principal a elegir

PLATOS PRINCIPALES

CRUDITÉS | GF | V

Zanahoria, Jícama, Pepino, Guacamole

CONSUMÉ DE POLLO | GF

Arroz al Vapor y Vegetales

LASAGNA DE POLLO Y TORTILLA | GF

Salsa de Tomate, Elote, Queso

BURRITO DE POLLO A LA PARRILLA

Aguacate, Arroz, Tomate, Lechuga

PASTA FUSILLI

A escoger: Mantequilla / Tomate / Salsa de Queso

MILANESA DE PESCADO

Arroz al Vapor, Aguacate, Vegetales Salteados
Aderezo Mil Islas

FILETE MIGNON 4OZ. | GF

Puré de Papa, Brócoli, Zanahoria

HAMBURGUESA

Queso Cheddar, Pepinillos, Papas a la Francesa
o Copa de Fruta

PIZZA INTEGRAL DE QUESO

Salsa de Tomate, Queso Mozzarella
Agregue: Pollo / Pepperoni / Vegetales

CAMARONES EMAPNIZADOS EN CORN FLAKES | GF

Arroz Cremoso, Piña, Catsup

SINCRONIZADA

Jamón, Queso, Tortilla de Harina

POSTRES

Ensalada de Fruta

Galletas de Trozos de Chocolate

COCTELES

COCTELES INSIGNIA

PIRINOLA

Tequila Blanco, Aperol, Toronja, Limón, Especias

EL HUERTO

Tequila, Piña, Pepino, Cilantro

LA ROSA

Tequila Rose, Giffard de Rosas, Jugo de Toronja

TE-POR-OCHO

Havana 7 años, Giffard de Piña, Jarabe de Chile Morita
Cerveza de Jengibre

KA'KAW

Mezcal Espadín, Crema de Cacao, Horchata de Casa

CANTARITO

Tequila Blanco, Naranja, Toronja, Limón Amarillo

EL RAYO DE JALISCO

Raicilla Sierra Occidental, Puré de Maracuyá
Giffard de Pomelo Rosa, Jugo de Toronja

CURANDERO

Ginebra, Licor de Sauco, Jarabe de Romero

CENZONTLE

Sotol, Giffard de Violeta, Jugo de Limón Verde

MOCTELES

BLUEBERRY MOJO

Jarabe de Frutos Rojos, Hojas de Menta, Jugo de Limón
Agua Mineral

FLOR DEL DESIERTO

Jugo de Toronja, Jugo de Arándano, Jarabe de Flores
Jugo de Limón, Amargo de Lavanda

SUMMER MOCKTAIL

Mango, Té Negro, Maracuyá, Lima y Limón

