

Aperitivos

 Tacos Baja

Al gusto del chef preparado con tortilla de harina, pescado capeado, juliana de verduras y mayonesa de chipotle

 Castacan de Pulpo

Crujiente de pulpo y cerdo, marinado con naranja agria de la región, juliana de tomate, cebolla, cilantro y aguacate

Ensaladas

 Verdes al Jardín

Selección de hortalizas, láminas de manzana, queso azul, crujiente tocino, nueces, aceitunas negras, aderezo de vinagreta fresca thai

 Ensalada Norteña

Hojas tiernas de espinaca, frijoles aromatizados de epazote, queso panela, cebolla morada y vinagreta de jalapeño

Crema

 Crema de Zanahoria con Naranja

Zanahoria, mantequilla, con un toque de anís estrella y zumo de naranja aromatizado con romero

Alèrgenos



Sándwiches y hamburguesas

Sandwich Pulled Pork

Pierna de cerdo horneada estilo texana, servida en pan brioche, col agria, pepinillo, salsa BBQ y papa francesa

Hamburguesa Lirios

Jugosa carne de calidad (choice) con aderezo del chef acompañada de elote rostizado y ensalada coleslaw

Hamburguesa Eco

Hamburguesa de soya con hongo portobello rostizado, servido con verduras, aguacate y chutney líquida de piña y habanero

Po'Boy de Camarón

Camarones tempura servidos en pan brioche, col morada, mayonesa de sriracha, chutney de piña y papa crujiente con cajun

Plato Fuerte

Salmón Crujiente

Marinado a las finas hierbas, acompañado de puré rústico de papa, espárragos, tomates asados y vinagreta de tamarindo

Pechuga de Pollo Azteca

Pollo relleno de arroz, con salsa cremosa de guajillo y champiñón, servido con frijoles puercos, mini sope de guacamole y cebollitas asadas

Fajitas de Portobello

Preparadas con cebolla, pimientos, queso tofu, acompañado con frijoles refritos, chori soya, tortilla de maiz, guacamole, salsa mexicana y cebollas cambray asadas

Postres

Tarta de Elote

Bizcocho tibio de elote servido con helado de vainilla

Panacotta de Aguacate

Con cremoso de maracuyá

Pudín de Mango y Chia