



Menú Almuerzo

Late Breakfast

Enchiladas de pollo (verdes o rojas)		🌾🌾🌾 \$110
Chilaquiles (verdes o rojos)		🌾🌾🌾 \$110
Burrito ranchero (huevo revuelto con chorizo, frijol y queso)		🌾🌾🌾 \$120
Omelet de queso de cabra con albahaca		🌾🌾🌾 \$115

Ensaladas

Ensalada del chef		🌾🌾🌾 \$100
Mix de lechugas, aceitunas, jitomate, pollo, queso, tocino, pepino, semilla de girasol y aderezo de hierbas aromáticas		
Ensalada tropical		🌾🌾 \$100
Lechuga y espinaca, jitomate, aguacate, papaya, chía y aderezo de cítricos		
Ensalada César con pollo o camarón		🌾🌾🌾 \$120

Sopas

Sopa de tortilla		🌾🌾 \$95
Caldo de tomate, juliana de tortilla, aguacate, crema, queso y chicharrón		
Sopa de pollo con verdura		🌾🌾 \$90
Elote, zanahoria, calabaza, arroz y pollo		

Entradas

Ceviche de pescado Baja		🌾 \$110
Pescado marinado con limón, cebolla morada, tomate, cilantro y un toque de chile serrano		
Coctél de camarón estilo Sinaloa		🌾🌾 \$150
Pepino, cebolla morada, cilantro, aguacate y caldo de camarón preparado		
Tostada de marlín		🌾🌾 \$120
Con escabeche de verduras y aguacate		
Tostada vegetariana		🌾 \$110
Con escabeche de verduras y aguacate		
Nachos charros		🌾 \$100
Bañados de frijoles, queso amarillo, chili beans, jalapeños, salsa pico de gallo y crema ácida		
Alitas búfalo		🌾 \$120
Con salsa búfalo, dip de aderezo ranch y bastones de jícama		
Dedos de pollo		\$120
Pollo fríto con papas y aderezo ranch		





Menú Almuerzo

Sandwiches, hamburguesa y wraps

Hamburguesa finisterra	   	\$220
Guacamole, queso blanco, jamón, pepinillo, cebolla frita, lechuga y papas a la francesa		
Panini de la Granja	   	\$200
Pan de la casa, con mayonesa de chipotle, jitomate, pollo asado y queso		
Wrap Cesar	   	\$180
Tortilla de harina con pollo a la parrilla, lechuga, queso, crotones y aderezo César		
Wrap de Pescado Crispy	 	\$200
Tortilla de harina con dedos de pescado empanizado, lechuga, aguacate y aderezo ranch		
Sándwich B.B.Q.	 	\$220
Pan de la casa, carne de cerdo, ensalada americana y papas a la francesa		

Especialidades

Pescado a la plancha	 	\$220
Filete de pescado, cocinado con mantequilla, arroz y verduras rostizadas		
Milanesa de Res		\$250
Top Sirloin empanizado, acompañado de puré de papa y ensalada mixta		
Tacos de camarón estilo Baja	 	\$230
Camarón rebozado en tortilla de harina con col agria y salsa chipotle		
Tacos de pescado estilo Baja	 	\$220
Pescado rebozado en tortilla de harina con col agria y salsa de tomatillo		
Taquitos de pollo	 	\$210
Tacos dorados de pollo, lechuga, salsa de chipotle y aguacate		
Tacos de Hongos		\$200
Tortilla de maíz, hongos salteados, guacamole y col agria		
Quesadillas de Pollo		\$180
Tortillas de harina con tinga de pollo		

Postres de Agave

Pay de queso con chocolate	 	\$100
Pastel de elote con salsa de rompope	 	\$100
Rollo de limón	 	\$100
Chocoflan	 	\$100





Menú Cenas

Entradas

Almeja gratinada "estilo loretana" sobre piña asada y limón	 	\$90,00
Chorizo blanco argentino	 	\$70,00
Cóctel de camarón "bloody Mary"	 	\$95,00
Mozzarella fresco & tomate bola, balsámico y pesto de menta		\$85,00
Ensalada agave & lechuga mixtas, aguacate, elote, cotija, tomate y aderezo de cítricos	 	\$85,00
Ensalada de arúgula & espinaca con prosciutto & queso de cabra, pera caramelizada y vinagreta de miel y balsámico		\$90,00

Sopas

Sopa de poro, papa, espinaca & aceite de trufa		\$95,00
Bisqué de langosta & brusquetta de chipotle y ajo	   	\$120,00

De la Parrilla

Arrachera	\$280,00	Costilla B.B.Q.	 \$250,00
New york steak	\$350,00	Pechuga de pollo	\$250,00
T-bone steak	\$350,00	Filete de salmón	 \$290,00
		Filete de robalo	 \$250,00

Acompañamientos & Complementos

Papa al horno & crema, perejil y tocino.		Pesto de menta	
Espárragos asados	 	Chimichurri	
Vegetales asados & pesto de hierbabuena		Mayonesa creole	
Papa gratinada & tocino, perejil y queso		Cátsup ahumada	
Papas francesas & cátsup ahumada		Crema ácida	
Pure de papa & mantequilla		Raíz fuerte	
Espinacas a la crema & ajo, parmesano, pan	 	Salsa de romero y vino tinto	   

Postre

Pastelito tibio de chocolate.	 	\$85,00
Napoleón de café	 	\$85,00
Mousse de maracuya	 	\$80,00
Savarín	 	\$85,00

