

SINCE 2016

MENU BREAKFAST

LA PAZ, B.C.S.
México



DRINKS

JUICES

ORANGE: Made at the moment, 100% natural. (354ml.)	80.00
GREEN: Spinach, parsley, orange, nopal, pineapple. (473ml.)	90.00
SUPER TURBO: Apple, pineapple, spinach, lemon, cucumber, ginger, avocado. (473ml.)	95.00
MIMOSAS: Sparkling, fresh orange juice. (354ml.)	160.00

SMOOTHIES (473ml.) COFFEE (354ml.)

Strawberry, banana	90.00	Americano	65.00
Banana, chocolate	90.00	Capuccino	80.00
Chocolate milk	80.00	Espresso	65.00

THE HEALTHY SIDE

FRUIT PLATE Season's fruit, honey, yogurt or cottage cheese.	150.00	ACAI BOWL Season's fruit, coconut and seeds.	190.00
AVOCADO TOAST Loaf bread, avocado, any style eggs, cherry tomatoes and broken chili.	180.00	OMELETTE LIGHT Egg whites, spinach, mushrooms, tomato, onion, with green salsa. Served with salad and grilled cheese.	210.00

SANDWICHES

GRILLED CHEESE Loaf bread, cheddar cheese, bacon, served with fries.	190.00	SALMON BAGEL Salmon, onion, cream cheese, capers and sweet potato fries.	260.00
MONTE CRISTO SWEET: Turkey ham, cheese, fruit, icing sugar and jam. SALTY: Pastrami, cheese, pickles and fries.	240.00 270.00	CROQUE ANZUELO Ham sandwich and cheese, 4 cheese salsa, with egg. <small>Ham and cheese sandwich</small> Served with salad or fries.	260.00

COMBOS

OAXAQUITO Chilaquiles, oaxaqueño tamal, any style eggs, beans and fresh cheese.	260.00
AMERICANO 3 eggs, bacon or John sausage, hash brown, toast and fruit.	280.00
PACEÑO Machaca, chilaquiles, beans, egg and fresh cheese.	280.00
PATA SALADA Sinaloa style pork rind, chilaquiles, beans and fresh cheese.	260.00
DEL PATRON 250 grs. of arrachera, 2 eggs, <u>argentina</u> sausage, beans, cheese and avocado.	320.00
CHILAQUILES Chilaquiles with salsa of your choice, cream, cheese, beans, onion and cilantro. + Green salsa + Red salsa + 3 chilis salsa + Poblano salsa	
NATURAL 170.00 EGG 210.00 CHICKEN 230.00	
SHRIMP 270.00 ARRACHERA 270.00	

The farm

<p>HUEVOS AL GUSTO 3 eggs, protein to choose: ham, chorizo, bacon or veggies, served with fruit, salad, beans or potatoes. 170.00</p> <p>SALMON Salmon omelette, spinach, onion, goat cheese and salad or potatoes. 260.00</p>	<p>SINALOENSE Chilorio with veggies, beans, grilled cheese, avocado and red salsa. 210.00</p> <p>CHOYERO Machaca omelette, beans, red salsa, fresh cheese and avocado. 230.00</p>
<p>RAJAS Rajas omelette, coated with poblano sauce, fresh cheese and beans. 210.00</p>	

FROM THE KITCHEN

BREAKFAST ANZUELITOS Huevos Benedictinos Eggs benedict SALMON: Smoked salmon, benedict ^{Poached} eggs on english muffin with holland sauce, and potato wedges. PORK: Canadian bacon, benedict ^{Poached} eggs with devil sauce, english muffin and potato wedges.	280.00 240.00	SAILOR EGGS Drowned eggs with shrimp salsa, fresh cheese and avocado.	250.00	ENCHILADAS DE LA NANA Red or green sauce, filled with chicken, cream, cheese, avocado and onion.	230.00
BREAKFAST BURRITO Eggs and bacon or a la mexicana burrito, served with guacamole, cream and potato wedges.	210.00				

TACOS

BAJA TACOS
Breaded in tempura, guacamole, salsa mexicana, cabagges and spicy.

FISH	70.00
SHRIMP	85.00

QUESADILLAS GOBERNADOR: Shrimp quesadillas, guacamole and onion.	145.00
AHUMADITA: Smoked fish cooked with chilis and onion.	145.00

From de Bakery

WAFFLES
SWEET: Nutella, dulce de leche or milkmaid, berries, banana, honey and coulis.
SALTY: Ham, bacon, egg and fruit.

PANCAKES
SIMPLE PANCAKES: 3 pancakes with maple and butter.
ORIGINAL PANCAKES: Served with bacon or sausage, hash brown, fruit and egg.
ANZUELO PANCAKES: Chocolate chips, blackberries, served with bacon, egg, hash brown and fruit.

FRENCH TOAST
Homemade Orange bread, coated in egg, iced sugar and jam.

EXTRAS

OTHER EXTRAS Avocado, potatoes, beans, tortillas, cheese, vegetables, ham, eggs, etc.	60.00
EXTRA PROTEIN Chicken, bacon, steak, shrimp, chilorio, chicharron, machaca.	80.00



Breakfast service 08:00 AM to 12:00 PM,
Weekends 08:00 AM to 1:00 PM.

Prices are in mexican pesos, tax included.

DESDE 2016

MENÚ DESAYUNOS

LA PAZ, B.C.S.
México

BEBIDAS

JUGOS

NARANJA: Preparado al momento, 100% natural. (354ml.)	80.00
VERDE: Espinacas, perejil, naranja, nopal, piña. (473ml.)	90.00
SÚPER TURBO: Manzana, piña, espinacas, limón, pepino, jengibre, aguacate. (473ml.)	95.00
MIMOSAS: Espumoso, jugo de naranja fresco. (354ml.)	160.00

LICUADOS (473ml.) CAFÉ (354ml.)

Fresa, plátano	90.00	Americano	65.00
Plátano, chocolate	90.00	Capuccino	80.00
Chocomilk	80.00	Expresso	65.00

LO LIGERO LO LIGERO

BOWL DE FRUTAS Fruta de temporada, miel, yogurt o cottage.	150.00	ACAI BOWL Fruta de temporada, coco y semillas.	190.00
AVOCADO TOAST Pan de hogaza, aguacate, huevo al gusto, tomates cherry y chile quebrado.	180.00	OMELETTE LIGHT Claros, espinacas, champiñón, tomate, cebolla, bañado en salsa verde. Acompañado de ensalada y queso asado.	210.00

SANDWICHES

GRILLED CHEESE Pan de hogaza, queso cheddar, tocino, acompañado de papas fritas.	190.00	BAGEL DE SALMÓN Salmón, cebolla, queso crema, alcaparras y papas fritas de camote.	260.00
MONTE CRISTO DULCE: Jamón de pavo, queso, fruta, azúcar glass y mermelada. SALADO: Pastrami, queso, pepinillos y papas a la francesa.	240.00 270.00	CROQUE ANZUELO Sándwich de jamón y queso gratinado, en salsa de 4 quesos, coronado con huevo. Acompañado de ensalada o papas.	260.00

COMBOS

OAXAQUITO Chilaquiles, tamal oaxaqueño, huevo al gusto, frijol y queso fresco.	260.00				
AMERICANO 3 pzs de huevo, tocino o salchichas John, papa hash, pan tostado y fruta.	280.00				
PACEÑO Machaca, chilaquiles, frijol, huevo y queso fresco.	280.00				
PATA SALADA Chicharrón estilo Sinaloa, chilaquiles, frijol y queso fresco.	260.00				
DEL PATRÓN 250 gr. de arrachera, 2 pzs de huevo, salchicha argentina, frijol, queso y aguacate.	320.00				
CHILAQUILES Chilaquiles bañados en la salsa de tu elección, crema, queso, frijol, cebolla y cilantro. + Salsa Verde + Salsa Roja + Salsa 3 chiles + Salsa Poblana					
NATURALES	170.00	HUEVO	210.00	POLLO	230.00
CAMARÓN	270.00	ARRACHERA	270.00		

LA GRANJA

HUEVOS AL GUSTO 3 pzs de huevo, proteína a elegir: jamón, chorizo, tocino o verduras, acompañados de fruta, ensalada, frijol o papas.	170.00	SINALOENSE Chilorio con verduras, frijol, queso asado, aguacate y salsa roja.	210.00
SALMÓN Omelette de salmón, espinacas, cebolla, queso de cabra y ensalada o papas.	260.00	CHOYERO Omelette de machaca, frijoles, salsa roja, queso fresco y aguacate.	230.00
RAJAS Omelette de rajas, bañado en salsa poblana, queso fresco y frijoles.	210.00		

DE LA COCINA

ANZUELITOS DE DESAYUNO Huevos Benedictinos		HUEVOS MARINEROS Huevos ahogados en salsa con camarones, queso fresco y aguacate.	250.00	ENCHILADAS DE LA NANA Rojas o verdes, rellenas de pollo, crema, queso gratinado, aguacate y cebolla.	230.00
SALMÓN: Salmón ahumado, huevos pochados, montados en pan english muffin, salsa holandesa y papas gajo.	280.00	BURRITO BREAKFAST Burrito de huevo con tocino o a la mexicana, acompañado de guacamole, crema y papas gajo.	210.00		
DE PUERCO: Tocino estilo canadiense, huevos pochados en salsa diablo, en pan english muffin y papas gajo.	240.00				

TACOS

LOS DE LA BAJA

Rebosados en tempura, guacamole, salsa mexicana, coles y spicy.

PESCADO	80.00
CAMARÓN	90.00

QUESADILLAS

GOBERNADOR: Quesadillas de camarón, guacamole y cebolla. 145.00

AHUMADITA: Pescado ahumado guisado con chiles y cebolla. 145.00

DE LA PANADERIA

WAFFLES

DULCES: Nutella, dulce de leche o lechera, frutos rojos, platano, miel y coulis.
SALADOS: Jamón, tocino, huevo y fruta.

PANCAKES

PANCAKES SENCILLOS: 3 pzs de hotcakes bañados en miel de maple y mantequilla.
PANCAKES ORIGINALES: Acompañados de tocino o salchicha, papa hash, fruta y huevo.
PANCAKES ANZUELO: Chispas de chocolate, moras, acompañado de tocino, huevo, papa hash y fruta.

PAN FRANCÉS

Panqué de naranja hecho en casa, rebosados en huevo, azúcar glass y mermelada.

EXTRAS

180.00 220.00	OTROS EXTRAS Aguacate, papas, frijol, tortillas, queso, verduras, jamón huevo, etc.	60.00
160.00 180.00 210.00 180.00	PROTEÍNA EXTRA Pollo, tocino, arrachera, camarón, chilorio, chicharrón, machaca.	80.00


Desayunos a partir de las 08:00 AM a 12:00 PM,
Fines de semana 08:00 AM a 1:00 PM.

Precio con IVA incluido, precio en pesos mexicanos.

ENTRADAS

CABALLITO DE MAR 100 grs. shot de mariscos, salsa coctel, pepino, cebolla, cilantro y aguacate.	170.00
CEVICHE VERDE 120 grs. pesca del día, aguacate, pepino, jicama, cilantro, salsa de aguachile.	220.00
TOSTADITAS ORIENTALES Tostaditas wonton, 90 grs. atún marinado en salsa base, mayonesa de miso, aguacate y cebolla crispy.	210.00
CURRICANES 100 grs. de atún o pesca del día, mango, kanikama, aguacate, philadelphia y salsa base.	280.00
AGUACHILE DE LA BAJA 180 grs. camarón curtido, pepino, cebolla morada, aguacate y nuestra salsa especial.	280.00
SASHIMI DEL CORTEZ 200 grs. de pesca del día o atún, marinado en salsa ponzu de la casa, cebolla morada, aguacate, pepino y ajonjolí.	280.00
SASHIMI DEL DÍA 200 grs. de pesca de temporada.	360.00
CAMARONES ROCA 160 grs. camarones rebosados en tempura, bañados en salsa spicy.	290.00
ANZUELITOS 4 PZ Sampler mix de tostadas: Balandra, Mazatleca, Sashimi y Macha.	360.00
CEVICHE DOS MARES 240 grs. camarón cocido, camarón curtido, pulpo, callo de hacha, cebolla morada.	450.00
POPPERS Chiles jalapeños rellenos de 80 grs. de pescado ahumado y queso, bañados en salsa ponzu y aderezo spicy.	260.00
CEVICHE SAN CARLOS Ceviche clásico, marinado con salsa cítrica y chiltepín.	
150 GRS. PESCADO 220.00 150 GRS. CAMARÓN 260.00	
CHICHARRON ANZUELO 200 grs. de chicharrón, guacamole, salsa mexicana, cebolla asada y chiles toreados.	
DE ATÚN 310.00 DE RIBEYE 420.00	
OSTIONES NATURALES BENDITO MAR (1/2 DOCENA) Ostiones naturales sustentables del estero de San Buto y Bahía Magdalena de BCS.	290.00
OSTIONES GRATINADOS BENDITO MAR Ostiones rellenos de espinaca y 4 quesos gratinados con queso parmesano y virutas de tocino.	360.00
ALMEJAS NATURALES (1/2 DOCENA)	290.00
ALMEJAS RELLENAS Almejas chocolates gratinadas, rellenas de camarón, pulpo, pimientos y crema 4 quesos.	460.00

TOSTADAS

BALANDRA 70 grs. de atún, jicama, pepino, aguacate, cebolla, ponzu y aderezo de cilantro.	145.00
SASHIMIL 50 grs. de láminas de pesca del día, alga wakame, mayonesa de yuzu, aguacate, cebolla y pepino.	160.00
LA CHABELA 40 grs. de pate de camarón, cebolla caramelizada en cerveza y 80 grs. de chicharron de atún.	180.00
CURADITA 30 grs. pulpo, 30 grs. de camarón cocido 30 grs. camarón curtido, pepino, cebolla y chiltepín.	195.00
ANZUELO 80 grs. de pate de camarón y callo.	220.00
VAMPIRO PACEÑO Tortilla dorada, queso asadero, guacamole, salsa mexicana, 80 grs. arrachera, 60 grs. camarones.	185.00
ROCA 50 grs. de sashimi de pescado, aderezo, 60 grs. de camarones roca, aguacate, cebolla y salsa cítrica.	210.00
LA MAZATLECA 100 grs. de ensalada de sierra, 30 grs. de camarones cocidos y aguacate.	180.00

ENSALADAS

ENSALADA SUNSET Mix de lechuga orgánicas, frutos rojos, nueces garapiñadas, queso cabra, pepino, cebolla morada y vinagreta de frambuesa.	275.00
SALAD BOWL 210.00 80 GRS. DE ATÚN 310.00	
Aguacate asado, coliflor capeada, tomatitos cherrys, pepino, elote, lechuga, rábanos, edamames y aderezo de la casa.	

MENÚ VEGANO

TACO DE CHAMPIS Champiñones al ajillo, cebolla asada, guacamole.	120.00
LA CAPRICHOSA Tostada de harina, 80 grs. de coliflor capeada, mayonesa miso y aderezo oriental.	165.00

TACOS

TACO DE PESCADO 80.00 TACO DE CAMARÓN 90.00	
Pescado o camarón en tempura, col, alioli de cilantro, mousse de aguacate y salsa mexicana.	
COSTRA AZUL 140.00	
60 grs. de camarones salteados al ajillo, cebolla asada, queso mozzarella, mousse de aguacate y spicy.	
QUESADILLAS DEL MAR	
GOBERNADOR 60 grs. de camarón guisado, queso y guacamole. 145.00	
AHUMADITA 60 grs. machaca de pescado ahumado, queso, guacamole y salsa chila. 145.00	
TACO CHILO 170.00	
40 grs. de chicharrón de camarón, tocino, queso, guacamole y salsa chila.	
TACO MECHUDO 165.00	
60 grs. de pulpo gratinado con salsa tatemada y queso, ensalada de coles y mousse de aguacate.	
COSTRA NOSTRA 145.00	
65 grs. de arrachera, costra de queso, cebolla, rajás y mousse de aguacate.	
TACO ZARANDEADO 130.00	
90 grs. de pescado zarandeado, frijol, salsa mexicana y guacamole.	
TACO JAPO 165.00	
60 grs. de New York marinado en salsa hoisin, cebolla crujiente, aguacate, servido en tortilla de harina.	
METICHE 165.00	
50 grs. pulpo adobado, 30 grs. de chistorra, asiento de puerco, aguacate, spicy y cebolla.	
SOPE DE PULPO 195.00	
60 grs. de pulpo adobado, aceite de chile, asientos de puerco, salsa y queso.	

DEL MAR

PESCA DEL DÍA 360.00	
240 grs. de pescado a la plancha o al panko, acompañada de guarniciones del día.	
PASTA TODOS SANTOS 380.00	
Fetuccini con crema de 4 quesos, 120 grs. de camarones salteados con brocoli y calabacita.	
PASTA DEL MAR 380.00	
Fetuccini salteado con sofrito de tomate y ajo, 100 grs. de mix de mariscos, 60 grs. de pescado y queso parmesano.	
CAMARONES AL PANKO 390.00	
250 grs. de camarones empanizados, acompañados de ensalada y arroz.	

EL GRILL Slow Food

ARRACHERA 480.00	
320 grs de arrachera, acompañada de papas fritas, guacamole y frijoles.	
RIBEYE 600.00	
250 grs. de Ribeye, asada a la parrilla acompañado de papas a la francesa y guacamole.	
PULPO 385.00	
300 grs. pulpo a la parrilla, papas salteadas, elote asado con mayonesa de chile piquin y pan.	
CAMARONES ZARANDEADOS 420.00	
300 grs. acompañados de mantequilla y mayozaranda picosita.	

HAMBURGUESAS

ANZUELO 270.00	
100 grs. carne Black Angus, queso cheddar, queso Monterrey Jack, champiñon, tocino, cebolla asada, acompañada de papas fritas.	
HAMBURGUESA DOBLE 380.00	
200 grs. de carne Black Angus, queso cheddar, queso Monterrey Jack, champiñon, tocino, cebolla asada, acompañada de papas fritas.	
LA DE CAMARÓN 310.00	
200 grs. de carne de camarón, queso Monterrey, tocino, salsa tártara y aguacate acompañada de papas fritas.	

menú niños

CAJITA DEL MAR 270.00	
¡Ideal para niños! Mini cheese burger, papitas, jugo de sabor y juguete sorpresa.	
QUESADILLAS 3 PZ CON PAPAS O FRIJOLES 220.00	
FISH N' CHIPS 220.00	

POSTRES

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE 185.00	
VOLCÁN DE CHOCOLATE 210.00	
FLAN DE LA CASA 160.00	
BROWNIE CON HELADO 240.00	
PAN DE ELOTE 195.00	

*Todos nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.

BARRIL

Tarro Clara 355 ml.	70.00
Tarro Oscura 355 ml.	70.00
+ Tarro Michelado 75 ml.	30.00
Tarro Clamato 235 ml.	60.00
Clamato 450 ml.	90.00

CERVEZA

Tecate, Tecate Light, Indio. 325 ml.	65.00
XX lager 355 ml.	70.00
Miller, Amstel Ultra, Heineken, Heineken Light ó 00,	70.00
Bohemia Clara, Bohemia Oscura, Bohemia Weizen	80.00
Bohemia Cristal, NocheBuena 355 ml.	
Champaguama (Miller) 940 ml.	120.00

CERVEZA ARTESANAL

Cabotella-Blond Ale / Baja Brewing 355 ml.	130.00
Pelirroja - Amber Ale / Baja Brewing 355 ml.	130.00
Peyote - Indian Pale Ale / Baja	130.00
Brewing 355 ml.	
Colimita - Lager 355 ml.	130.00

RON

	Trago 45 ml.	Botella 700 ml.
Bacardi Blanco	130.00	1,300.00
Havana Club	160.00	1,400.00
Zacapa 23	250.00	3,500.00

GINEBRA

	Trago 45 ml.	Botella 700 ml.
Bombai Sapphire	190.00	2,100.00
Tanqueray	180.00	1,900.00
Hendrick's	240.00	2,700.00

MEZCAL

	Trago 45 ml.	Botella 700 ml.
Amores Espadín	190.00	2,300.00
Unión	170.00	1,600.00
400 Conejos Joven	190.00	1,900.00
Recuerdos de Oaxaca	140.00	
Montelobos	190.00	2,600.00

TEQUILA

	Trago 45 ml.	Botella 700 ml.
Jose Cuervo Tradicional Esp.	140.00	1,500.00
Don Julio Blanco	170.00	1,800.00
Don Julio Reposado	180.00	2,500.00
Don Julio Añejo	180.00	2,600.00
Don Julio	240.00	2,900.00
Maestro Tequilero Doble	220.00	2,600.00
7 Leguas Blanco	180.00	2,100.00
Hornitos Reposado	130.00	1,500.00

VODKA

	Trago 45 ml.	Botella 700 ml.
Absolut Azul	160.00	1,200.00
Smirnoff	140.00	900.00
Grey Goose	220.00	2,100.00

WHISKY

	Trago 45 ml.	Botella 700 ml.
Johnnie Walker Etiq. Roja	160.00	1,700.00
Johnnie Walker Etiq. Negra	220.00	2,700.00
Jack Daniel's	160.00	1,800.00
Macallan 12	320.00	3,800.00

COCTELES

MARGARITA 350 ml. Limón, Mango, Fresa, Tamarindo y Naranja.	170.00
--	--------

PEPINO DE MAR 630 ml. Ginebra, romero, agua quina, sprite y mineral.	220.00
---	--------

MAR ROJO 630 ml. Ginebra, blueberry, zarzamora, frambuesa, hierbabuena.	220.00
--	--------

HAVANA MOJITO 350 ml. Ron, agua mineral, hierva buena, limón y azúcar mascabado.	180.00
---	--------

PIÑA COLADA 580 ml. Ron blanco, jugo de piña, calahua, toping de crema batida.	170.00
---	--------

SPRITZ 580 ml. Prosecco, aperol, agua mineral y twis de naranja.	220.00
---	--------

MEZCAL CHOYERO 350 ml. Mezcal, concentrado de naranja, menta, chamoy, escarcha de tajin.	190.00
---	--------

CLERICOT 580 ml. Limonada, jugo de manzana, jugo de uva, vino tinto y fruta picada.	190.00
--	--------

SANGRIA 580 ml. Preparacion de limonada, hielo y flote de vino tinto.	170.00
--	--------

ST. GERMAIN SPRITZ	300.00
--------------------	--------

DIGESTIVOS

Bailey's 45 ml.	170.00
-----------------	--------

Damiana 45 ml.	160.00
----------------	--------

Licor 43 45 ml.	170.00
-----------------	--------

Carajillo 350 ml.	210.00
-------------------	--------

Carajilla 350 ml.	230.00
-------------------	--------

CAFÉ

Americano 315 ml.	80.00
-------------------	-------

Capuccino 270 ml.	80.00
-------------------	-------

Espresso 60 ml.	80.00
-----------------	-------

SIN ALCOHOL

Agua Natural 600ml.	45.00
---------------------	-------

Agua Fresca 470ml.	70.00
--------------------	-------

Refresco 355ml.	55.00
-----------------	-------

Agua Mineral Topochico 355ml.	55.00
-------------------------------	-------

Agua Mineral Perrier 330ml.	90.00
-----------------------------	-------

Limonada natural	65.00
------------------	-------

Limonada mineral	70.00
------------------	-------

*Todos nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos.