

ENTRADAS

Dip de Atún Ahumado (230gr)
\$220
Ahumado con chipotle.

Hummus (230gr) \$200

Acompañado con vegetales y pan.

Guacamole (200gr) \$180
Aguacate con salsa mexicana

Alitas para volar
Kung-Fu, BBQ, Mango Habanero
Con bastones de zanahoria y pepino
6 piezas (300gr) \$190,
12 Piezas (600gr) \$320

Bocaditos de Camarón \$350
260gr de camarón en tempura bañados en aderezo spicy acompañados con salsa picante

Guacamole Buzos (250gr) \$310
Aguacate con salsa mexicana
Cebolla cambray, chiles toreados, chapulines, Arrachera o Camarón.

Chicharrón de Pulpo \$380
Pulpo (150gr) Chile serrano, cherry, aguacate, pepino

CONCHAS – CEVICHEs – TOSTADAS

Almeja Chocolate \$45
1 pza. d Almeja frescas, servidos en su concha, y salsa rasurada aparte

3pzas Almeja Chocolate
Aguachile \$150
Almejas frescas, servidos en su concha, pepino, cebolla, chile, cilantro y salsa aguachile

Ostiones (5 pzas) \$260
Rasurados En su concha y salsa rasurada

Fritos Rebozados en su concha con un toque de ponzu

Rockefeller Cocinados con crema y espinaca, gratinados con queso parmesano y panko

Aguachile (300gr) \$300
Divorciados
Pepino, cebolla, chile y salsa aguachile serrano y de betabel

Tradicional
Pepino, cebolla, chile, salsa de aguachile verde

Negro
Pepino, cebolla, chile, salsa negra (soya, habanero, tortilla, limon...)

Crudos \$290

Crudo del día (250gr)
Chile serrano, pepino, cebolla, alga nori, sal Maldon, con limón, aceite de oliva y ponzu

Carpaccio de atún (200gr)
Alcaparra, cebolla morada, albahaca, aguacate, sal maldon, pimienta, limón, aceite de oliva

Tostadas \$ 220

De la casa
Cachetada de guacamole, pepino y chile serrano, Pescado (125gr) con piña marinado con limón, cebolla, ceniza de habanero y masago

Perla Negra
Cachetada de guacamole, camarón (140gr), cebolla morada, pepino, cilantro, chile serrano, limón y salsa negra

Tostada Pulpo Enamorado \$250
Cachetada de guacamole, Pulpo (80gr), cebolla, cilantro, serrano, pepino, Cherry, mayonesa, pimienta, limón y soya, en base de guacamole,

Ceviches \$280

Ceviche atún(200gr)
TROPICAL aguacate, piña, cebolla morada, habanero, cilantro, aceite de oliva, soya, pimienta, limón.

SALSAS NEGRAS aguacate, cebolla morada, pepino, cilantro, chile serrano, limón y salsa negra

Ceviche de Habanero y Chiltepín
Callo Catarina (80gr) y camarón (200gr) marinado en limón con un toque de orégano, con chile habanero, pepino, cebolla morada y aguacate.

Ceviche Trilogía \$360
Callo Catarina (80gr), camarón (150gr) y pulpo (80gr) marinado en limón, pepino, cherry, cebolla, chile serrano, cilantro, clamato y un toque de salsas negras.

ENSALADAS Y SOPAS

Original Ensalada Cesar \$280
Clásica ensalada cesar de la Baja, lechuga romana, aderezo con anchoas y mostaza de dijon, con queso parmesano y crotones.

De Betabel \$200
Rostizado en mezquite con queso de cabra, parmesano, arúgula y lechuga mix, nuez y almendra caramelizada y un toque de vinagreta balsámica

Burrata \$280
Con tomate orgánico y cherry, bañados en salsa pesto, en cama de arugula, con un toque de parmesano y aceite de olivo

Griega \$240
Lechuga, tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceituna Kalamata, queso feta, orégano y aceite de hierbas

Sopa de Mariscos \$280
Sopa mix de Mariscos (mejillón 3 pzas, camarón 160gr, callo 40gr y pulpo 40gr)

Sopa de Tortilla \$220
Tortilla frita, aguacate, queso fresco, crema y chile guajillo frito

EXTRAS PROTEINAS

Camarón (150gr) \$120 Pollo (150 gr) \$100

PASTAS

(230gr)

Salsas

Pomodoro \$220

Salsa de tomate y albahaca

Alfredo \$280

Clásica salsa cremosa con queso parmesano

Al Pesto \$240

Pesto de albahaca con almendra, piñón y nuez

Spaguetti – Fetuccini – Rigatoni

Proteínas y Vegetales

Camarón(150gr) \$120– Pollo (150gr) \$100 – Mix de Mariscos(140gr) \$120– Langosta(150gr) \$180 - Portobello \$90- Espárragos \$90

PIZZAS

30 cm

Buzos \$380

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso cabra, queso parmesano, rodajas de tomate orgánico y prosciutto

4 Quesos \$300

Salsa blanca, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso cabra y queso parmesano

Margarita \$220

Salsa de tomate, queso mozzarella fresco y albahaca

Pepperoni \$260

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni

Vegetariana \$220

Salsa de tomate, queso mozzarella calabaza, champiñones, cebolla, pimiento y tomate cherry

Pera e Higo \$350

Queso mozzarella, queso gorgonzola, queso cabra, queso parmesano, prosciutto, arugula, pera, **higo (por temporada)**, reducción de balsámico

Portobello y trufa \$380

Salsa blanca, queso mozzarella, queso gorgonzola, queso cabra, queso parmesano, portobello y aceite de trufa.

Arrachera \$380

Salsa de tomate, queso mozzarella, arrachera, chistorra, cebolla morada y cilantro

Langosta \$480

Salsa de tomate, queso mozzarella y langosta confitada en mantequilla

Burrata \$350

Salsa de tomate, queso burrata, prosciutto, parmesano y arugula.

Prosciutto \$330

Salsa de tomate, queso mozzarella prosciutto, arugula y parmesano

Meat Lover \$350

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni, salami, jamón serrano y chistorra

Diabola \$260

Salsa de tomate, queso mozzarella, pepperoni y chile serrano, flameada con mezcal en tu mesa

Del Mar \$300

Salsa de tomate, queso mozzarella camarón, callo, pulpo y mejillón

Camarón \$310

Salsa de tomate, queso mozzarella camarón y tocino

Ajo \$220

Salsa de tomate, queso mozzarella y ajo

EXTRAS:

Langosta (150gr) \$180, Camarón y tocino (170gr) \$120, Arrachera (100gr) \$110, Prosciutto (35gr) \$100, Mix de marisco(140gr) \$120

TACOS

Tacos de Camarón 3pz \$280

Clásicos tacos estilo sudcaliforniana, con camarón(150gr) capeado en tortillas de harina, ensalada de col y zanahoria y aderezo de la casa

Gringa de Camarón \$280

Tortilla de harina, queso mozzarella, camarón (150gr) adobo pastor, piña, cebolla, cilantro y salsa

Tacos de Pulpo 3pz \$390

Pulpo(150gr) guisado con poblano y cebolla, con queso fundido en tortilla de nixtamal

Tacos del Malecón 3pz \$280

Arrachera (100gr) y camarón(150gr) guisado con pimiento rojo y cebolla, salsa picosa y guacamole

Tacos de Arrachera 3pz \$390

Arrachera (300gr), salsa picosa, guacamole y chile toreado con cebolla asada

Tacos de Short Rib 3pz \$430

Short Rib (300gr) en tortillas de harina acompañados de guacamole y chile toreado con cebolla asada

PLATOS FUERTES

Risotto \$380

Hongos Arroz (150gr) cremoso cocinado con champiñón, portobello, y acompañado de 1pz de tuétano

Azafrán y mix de mariscos Arroz (150gr) cocinado con pimiento rojo, cebolla blanca y mix de mariscos (mejillón, camarón, pulpo, callo)

Camarones Coco (300gr) \$620

5 pzas de camarón U-10 empanizado con coco, acompañados de salsa de mango habanero y ensalada

Camarones Al gusto (180gr) \$380

Camarón 21-25, acompañada de tu salsa favorita: Ajillo- romero- mojo de ajo. Con vegetales asados y puré de papa

Pulpo a la Parrilla (230gr) \$480

Con vegetales asados y puré de papa

Pesca del Día (250GR) \$360

Con puré de zanahoria y vegetales salteados
Pídelo acompañada de tu salsa favorita. Ajillo- romero- mojo de ajo

Atún sellado en ajonjolí (200GR) \$360

Con puré de zanahoria, vegetales salteados y salsa agrídulce de pimientos

***Pepito de arrachera al Grill o Pollo (200g) \$300**

Pan hecho en casa de orégano y parmesano, aderezo, lechuga, tomate, cebolla y aguacate

New York (400gr) \$800

Vegetales a la parrilla, ensalada o puré de papa

***Arrachera al grill (300 gr) \$400**

Ensalada verde

Rib Eye PRIME (400gr) \$1100

Vegetales a la parrilla, ensalada o puré de papa

***Hamburguesa Buzos (230 gr) \$390**

Carnes (arrachera, rib eye, tocino, carne molida prime), queso cheddar, monterrey jack, tomate, pepinillos

***Hamburguesa Pulpo (150gr) \$390**

Pulpo, lechuga mixta, cebolla morada, queso monterrey Jack y aderezo spicy, mix de lechuga, tocino y chile toreado

***Spicy Baja Lobster Roll (150gr) \$480**

Langosta (150gr) confitada en mantequilla bañada en aderezo spicy, pan brioche y mix de lechuga y arúgula

***Milanesa de Pollo (200gr) \$300**

Empanizada o al grill, con guarnición de ensalada

***Milanesa Napolitana (200gr) \$360**

Empanizada bañada en salsa de tomate y queso mozzarella, con guarnición de ensalada

***Incluye Papas Fritas Caseras y Pan hecho en casa**

KIDS

Quesadillas \$90

Orden de quesadillas (3pz) con guacamole y mexicana

Dedos de pollo \$120

Pollo (100gr) con papas a la francesa

Pasta (100gr) al burro o Pomodoro \$110

Spaguetti – Fettuccini – Rigaton

POSTRES

Volcán de Chocolate con Helado de Vainilla \$180

Tiramisú \$180

Cheesecake estilo New York \$180

Pay de Limón \$180

Galleta de Chocolate con Helado de Vainilla \$140

Panna Cotta \$140

Pizza de Nutella \$240