

Entradas del Mar

Camarón (220 grs) \$ 285.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Pesca del día (220 grs) \$ 245.00

Ceviche, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Atún fresco del Pacífico (220 grs) \$ 330.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Salmon fresco de Canadá (220 grs) \$ 385.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Almeja Generosa del Golfo Viva (1 pza) \$ 420.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Faldón de Callo (170 gr) \$ 230.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Pulpo de Talla (180 grs) \$ 470.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Entremeses

Dúo de Abulón de Cultivo

Marinado en aceite de oliva Extra Virgen, limón, esencia de chipotle y soya, jengibre y ajo

\$ 620.00

Abulón Extra \$ 310.00

Ostiones Kumamoto en su Concha

Acompañados de salsas Mignonette y Cocktail

1 Docena \$ 480.00

½ Docena \$ 240.00

Almejitas al Vapor (1 kg)

Todos Santos o al ajo con perejil

\$ 245.00

Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas)

Rellenos con chorizo de Abulón y acompañados de salsa Brava

\$ 160.00

Empanadas Baja (2 pza)

Rellenas de Chorizo de Langosta acompañada con salsa de Frijol

\$ 340.00

Faldón de callo (170 gr)

En sashimi o tiradito

\$ 230.00

Tiritas de Pescado Blanco (150 gr)

Con tomate, cebolla morada, chile habanero y orégano

\$ 245.00



Ensaladas

Punta Morro

Lechuga mixta, brocheta de Camarón y aderezo de Queso Roquefort \$ 195.00

Torreta de Tomate

Rebanadas de tomate, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, bañadas con vinagreta de Albahaca y Pimienta \$ 290.00

Caesar (120 gr)

Corazones de lechuga romana, acompañados con crutones de ajo, Queso Parmesano y aderezo Caesar \$ 165.00

Portobello

Ensalada de espinaca acompañada con tomate horneado, hongos Portobello, y vinagreta de Mandarina \$ 185.00

Tres Campos

Servida con puré de berenjena, emulsión de ajo asado y pimientos asados, queso de cabra en costra de ajonjolí y aderezo de balsámico. \$ 190.00

Pasta Fresca y Sopas

Crema de Almeja	\$ 90.00
Ravioles del Día (6 pzas)	
Con pasta fresca y rellenos con productos frescos de temporada	\$ 295.00
Linguini Jardinero (200 gr)	
Salteado en aceite de oliva, tomate, aceitunas, champiñones, ajo asado y Queso Parmesano	\$ 165.00
*Con Camarones (120 gr)	\$ 325.00
*Con Pechuga de pollo (120 gr)	\$ 260.00
Lasagna de Pato (180 gr)	\$ 250.00

Aves

Pechuga Baja-Med (200 gr)	
Salteada en mantequilla, vino blanco y champiñones, bañado en salsa de Alcachofa Natural	\$ 280.00
Pechuga de Pollo Mar y Aire (200 gr)	
Horneada, rellena de mousse de Camarón y Chile Poblano, con salsa de Flor de Calabaza	\$ 310.00
Codornices del Valle (3 pza)	
Semi-deshuesada, a la parrilla con salsa de Cerveza y Chile Seco	\$ 450.00



Pescados y Mariscos

Pesca del Día (200 gr) \$ 295.00

Pez Espada a la Parrilla (280 gr)

A seleccionar: con la tradicional salsa de Mantequilla, vino blanco y alcaparras o salsa Tailandesa de Mango \$ 430.00

Steak de Atún

Bañado en salsa Tailandesa, soya, jengibre y hongo shitake \$ 420.00

Pulpo Asado (200 grs)

Presentado sobre humus de chipotle, y acompañado de chistorra, aceitunas de la casa y chimichurri de cilantro \$ 590.00

Salmón fresco de Canadá al Sartén (240 gr)

Bañado en salsa de Pimientos Rostizados sobre risotto de temporada \$ 540.00

Camarones Punta Morro (240 gr)

Rellenos de mousse Almeja envueltos en Tocino y salsa de Champiñones \$ 440.00

Enchiladas de Langosta (120 gr)

Bañadas en salsa de Chile Guajillo con canastilla de frijol Precio de Mercado

Langosta al Gusto (750 gr)

Salsas: Thermidor, Mantequilla con Ajo, Guajillo, Chimichurri, Champiñones Precio de Mercado

Carnes

Corazón de Filete de Res (280 grs)

Envuelto en costra de nuez de Castilla y romero fresco, acompañado de queso brie crujiente, puré de Jamaica y cebolla al horno.

\$ 470.00

Arrachera de Res (280 grs)

Acompañada con salsa molcajete, guacamole, tomate, queso Real del Castillo y frijoles fritos

\$ 410.00

Cortes

Costillar de Cordero de Nueva Zelanda (450 gr)

A la parrilla con salsa de vino tinto al romero

\$ 1,230.00

Rack de Cerdo Corte Francés (300gr)

En salsa BBQ de la casa, cebollas glaseadas y papitas al sartén

\$ 390.00

Rib Eye USDA Angus

12 OZ \$ 890

16 OZ \$ 1180.00

Nueva York USDA Angus

16 OZ \$ 1150.00

Prime Rib - Prime USDA (Solo Jueves de 5 a 7 pm)

32 OZ \$ 1,390.00

Entrees of the Sea

Shrimp \$ 260.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Catch of the day \$ 220.00

Ceviche, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Tuna fresh of the Pacific Sea \$ 295.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Salmon Fresh of Canada \$ 385.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Gulf Geoduck Alive \$ 420.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Scallop Tail (170 gr) \$ 230.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Cold Octopus to Taste \$ 340.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile, taco

Starters

Local Abalone

Marinated in extra virgin olive oil, lemon, chipotle and ginger, garlic Soy Sauce

\$ 620.00

Extra Abalone \$ 310.00

Fresh Kumamoto Oysters

Served with Mignonette and Cocktail Sauce

1 Dozen \$ 480.00

½ Dozen \$ 240.00

Steamed Clams (1 kg)

Todos Santos or with white wine, garlic and parsley

\$ 245.00

Abalone “Sopecitos” Isla de Cedros

Abalone Chorizo and Salsa Brava

\$ 160.00

Empanadas Baja

Lobster Chorizo and creamy bean sauce

\$ 340.00

Scallop Tail

In Sashimi or Tiradito

\$ 230.00

Whitefish Strips Ceviche (150 gr)

Served with tomato, purple onion, habanero pepper and oregano

\$ 245.00



Salads

Punta Morro Salad

Mixed salad with grilled Shrimp Kebab (85gr) and Blue Cheese dressing \$ 195.00

Tomato and Salmon Torreta

Tomato slices, Smoked Salmon, Goat Cheese, topped with Pepper and Basil vinaigrette \$ 290.00

Caesar Salad

Hearts of romaine lettuce with garlic croutons, Parmesan Cheese and homemade Caesar Dressing \$ 165.00

Portobello

Grilled portobello mushrooms with roasted tomatoes, spinach and Tangerine vinaigrette \$ 185.00

Mediterranean Salad

Served with aubergine puree, roasted garlic emulsion and roasted peppers, sesame-crusted goat cheese and balsamic vinegar dressing \$ 195.00

Fresh Pasta and Soups

Clam Chowder \$ 90.00

Home Made Raviolis

With homemade pasta and stuffed with fresh Seasonal products \$ 295.00

Garden Linguini

Sautéed with olive oil, tomato, olives, mushrooms, roasted garlic and authentic Parmesan Cheese \$ 165.00

* *With grilled Chicken (112gr) \$ 260.00

* *With Shrimp (112gr)) \$ 325.00

Duck Lasagna \$ 250.00

Poultry

Baja - Med Chicken Breast (200 gr)

Sautéed Chicken Breast with mushrooms, artichoke hearts, garlic, green onions and White Wine sauce \$ 280.00

Chef Special (200 gr)

Roasted Chicken Breast filled with Shrimps mousse and poblano peppers served with Squash Blossom sauce \$ 310.00

Quail from the Valley (3 pc)

Grilled, boneless Quail served with sautéed Garlic mushrooms and Sun Dried Chili and Beer sauce \$ 450.00

Fish and Seafood

Catch of the Day (200 gr) \$ 295.00

Sworfish (280 gr)

With your choice of: White Wine, Butter and Caper sauce or Thai marinade Sauce \$ 430.00

Fresh Tuna Steak

Topped with Thai sauce, soy, ginger and shitake mushroom \$ 420.00

Roasted Octopus (200 grs)

Presented over chipotle hummus, and accompanied by chistorra, house olives and coriander chimichurri \$ 590.00

Atlantic Salmon from Canada (240 gr)

With Roasted Peppers sauce, served over seasonal Risotto \$ 540.00

Punta Morro Shrimp (240 gr)

Filled with Clams mousse and wrapped with Bacon served with sautéed mushrooms and White Wine sauce \$ 440.00

Lobster Enchiladas (120 gr)

Topped with Guajillo Chile sauce with fried bean basket Market Price

Baja Lobster (750 gr)

With your choice of: Thermidor, Garlic Butter, Guajillo, Chimichurri, sautéed mushrooms Market Place

Meats

Beef Tenderloin (280 grs)

Wrapped in a walnut crust and fresh rosemary, accompanied by crispy Brie Cheese, Jamaican puree and baked onion

\$ 470.00

Grilled Flank Steak (280 grs)

Authentic Mexican salsa, Guacamole, Real del Castillo Cheese, tomatoes, and beans

\$ 410.00

Prime Cuts

New Zeland Rack Lamb (450 gr)

Grilled with red wine and Rosemary sauce

\$ 1,230.00

Pork Rib (300 gr)

In BBQ sauce along with glazed onion & new potatoes with a touch of herbs and garlic

\$ 390.00

Angus USDA Beef Rib Eye

12 OZ \$ 890

16 OZ \$ 1180.00

Angus USDA Beef New York

16 OZ \$ 1150.00

Prime Rib – PRIME USDA (Only Thursday 5 to 7 pm)

32 OZ \$ 1,390.00