

Entradas del Mar

Camarón (220 grs) \$ 340.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Pesca del día (220 grs) \$ 310.00

Ceviche, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Atún aleta azul (220 grs) \$ 640.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Salmon importado de Canadá (220 grs) \$ 470.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Almeja Generosa (1 pza) \$ 550.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Pulpo de Talla (180 grs) \$ 630.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Callo mano de León (180 grs) \$ 520.00

Sellado, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Entremeses

Dúo de Abulón \$ 650.00

Con aceite de oliva de la casa, limón, esencia de chipotle y soya, jengibre y ajo

Ostiones de la temporada ½ Docena \$ 330.00 Docena \$ 640.00

Con salsas Mignonette y Cocktail

Almejitas al Vapor (1 kg) \$ 310.00

Todos Santos o al ajo y perejil

Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas) \$ 200.00

Con chorizo de Abulón y salsa Brava

Empanadas Baja (2 pzas) \$ 435.00

Rellenas de Chorizo de Langosta y salsa de Frijol

Vegano  

Lasaña de vegetales \$ 235.00

Berenjena, nopal, hongos, zanahorias, calabacitas, tofu y salsa Provenzal

Empanadas de papa con chorizo de soya \$ 180.00

Con rica salsa de frijol y de guajillo



Ensaladas

Punta Morro \$ 305.00

Lechugas mixtas, brocheta de Camarones y aderezo de Roquefort

Torreta de Tomate \$ 405.00

Tomate Heirloom, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, vinagreta de Albahaca

Caesar (120 grs) \$ 235.00

Lechuga romana, aderezo Caesar, crotones y Queso Parmesano

Portobello   \$ 255.00

Espinaca, tomate horneado, hongo Portobello y vinagreta de Mandarina

Tres Campos \$ 240.00

Puré de berenjena, emulsión de ajo y pimientos asados, queso de cabra en costra de ajonjolí y aderezo de balsámico.

Pasta Fresca y Sopas

Crema de Almeja	\$ 115.00
Ravioles del Día (6 pzas)	\$ 360.00
Pasta fresca del día rellenos con productos frescos de temporada	
Linguini Jardinero (200 grs)	\$ 220.00
Pesto, Alfredo o Salsa de Tomate con albahaca	
*Camarones (120 grs)	\$ 390.00
*Pechuga de pollo (120 grs)	\$ 330.00
Lasagna de Pato (180 grs)	\$ 350.00

Aves

Pollo Baja-Med (200 grs)	\$ 390.00
Mantequilla, vino blanco, champiñones y corazones de Alcachofa	
Pollo Mar y Aire (200 grs)	\$ 410.00
Rellena de mousse de Camarón, Chile Poblano y salsa de Flor de Calabaza	
Codornices (3 pzas)	\$ 620.00
Semi-deshuesadas a la parrilla con salsa de Cerveza y Chile Seco	



Pescados y Mariscos

Pesca del Día (200 grs) \$ 400.00

Pez Espada (280 grs) \$ 570.00

Salsa de Mantequilla, vino blanco y alcapparras o salsa Tailandesa de Mango

Steak de Atún (200 grs) \$ 680.00

En salsa de soya, jengibre y hongo shitake

Pulpo Asado (200 grs) \$ 670.00

Hummus de chipotle con chistorra, aceitunas y chimichurri de cilantro

Salmón de Canadá (240 grs) \$ 725.00

Salsa de Pimientos rostizados sobre risotto de temporada

Camarones del Pacifico (240 grs) \$ 550.00

Estilo Punta Morro o a la Parrilla adobados con salsa de cerveza

Enchiladas de Langosta (120 grs) Precio de Mercado

Bañadas en salsa de Chile Guajillo con canastilla de frijol

Langosta al Gusto (750 grs) Precio de Mercado

Thermidor, Mantequilla con Ajo, Guajillo, Chimichurri o Champiñones

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYE IVA / PRICES ARE IN PESOS AND INCLUDE TAX

SERVICIO DE 12 A 22 HORAS / SERVICE FROM 12 TO 22 HOURS

Carnes

Centro de Filete de Res (280 grs) \$ 640.00

En costra de nuez de Castilla, queso Brie crujiente, puré de Jamaica y cebolla horno

Arrachera USDA Angus (280 grs) \$ 650.00

A la Parrilla, con Queso Real del Castillo, salsa molcajete, guacamole, tomate y frijoles fritos

Cortes

Costillar de Cordero (450 grs) \$ 1,460.00

A la parrilla con salsa de vino tinto al romero

Chop de Cerdo Corte Francés (300 grs) \$ 450.00

Salsa BBQ de la casa, cebollas glaseadas y papitas al sartén

Rib Eye USDA Angus 16 OZ \$ 1,565.00

12 OZ \$ 1,040.00

Nueva York USDA Angus

16 OZ \$ 1,460.00

Entrees of the Sea

Shrimp (220 gr) \$ 340.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Catch of the day (220 gr) \$ 310.00

Ceviche, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Bluefin Tuna (220 gr) \$ 640.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Canadian Salmon (220 gr) \$ 470.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Gulf Geoduck (1 pc) \$ 550.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Cold Octopus to Taste (180 gr) \$ 630.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Large Sea Scallops (180 gr) \$ 520.00

Seared, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Starters

Local Abalone (2 pc) \$ 650.00

In homemade olive oil, lemon, chipotle essence, ginger, garlic and soy Sauce

Fresh local Seasonal Oysters ½ Dozen \$ 330.00 1 Dozen \$ 640.00

Mignonette and Cocktail Sauce

Steamed Clams (1 kg) \$ 310.00

Todos Santos or with garlic and parsley

Abalone “Sopecitos” Isla de Cedros (4 pc) \$ 200.00

Abalone Chorizo and Salsa Brava

Empanadas Baja (2 pc) \$ 435.00

Lobster Chorizo and creamy bean sauce

Vegan



Vegetable lasagna, tofu and Provençal \$ 235.00

Eggplant, cactus, mushrooms, carrots, zucchini, tofu and Provençale Sauce

Potato Empanadas with soy chorizo \$ 180.00

With delicious bean and guajillo sauce



Salads

Punta Morro \$ 305.00

Mixed salad, grilled Shrimp Kebab and Roquefort Cheese dressing

Tomato and Salmon Torreta \$ 405.00

Heirloom tomato slices, Smoked Salmon, Goat Cheese and Pepper and Basil vinaigrette

Caesar Salad (120 grs) \$ 235.00

Romaine lettuce, homemade Caesar Dressing, garlic croutons and Parmesan Cheese

Portobello



\$ 255.00

Spinach, grilled Portobello mushroom, roasted tomatoes, and Tangerine vinaigrette

Mediterranean Salad \$ 240.00

Aubergine puree, roasted garlic emulsion and roasted peppers, sesame-crusted goat cheese and balsamic vinegar dressing

Fresh Pasta and Soups

Clam Chowder \$ 115.00

Home Made Raviolis (6 pc) \$ 360.00

With homemade pasta and stuffed with fresh Seasonal products

Garden Linguini (200 gr) \$ 220.00

Pesto sauce, Alfredo or Tomato with basil

*With Shrimp (120gr) \$ 390.00

*With grilled Chicken (120 gr) \$ 330.00

Duck Lasagna (180 grs) \$ 350.00

Poultry

Baja - Med Chicken Breast (200 grs) \$ 390.00

Butter, White Wine, Mushrooms and artichoke hearts

Chef Special (200 grs) \$ 410.00

Chicken Breast stuffed with Shrimps mousse, Poblano Peppers and Squash Blossom sauce

Quail from the Valley (3 pc) \$ 620.00

Grilled, boneless Quail sautéed with Sun Dried Chili and Beer sauce



Fish and Seafood

Catch of the Day (200 grs) \$ 400.00

Sworfish (280 grs)

White Wine, Butter and Caper sauce or Thai marinade Sauce \$ 570.00

Fresh Tuna Steak (200 grs)

Topped with Thai sauce, soy, ginger and shitake mushroom \$ 680.00

Roasted Octopus (200 grs) \$ 670.00

Over chipotle hummus, chistorra, house olives and coriander chimichurri

Atlantic Salmon from Canada (240 grs) \$ 725.00

With Roasted Peppers sauce, served over seasonal Risotto

Pacific Sea Shrimp (240 grs) \$ 550.00

Punta Morro style or grilled marinated with beer sauce

Lobster Enchiladas (120 grs) Market Price

Topped with Guajillo Chile sauce with fried bean basket

Baja Lobster (750 grs) Market Place

You can choice: Thermidor, Garlic Butter, Guajillo, Chimichurri, sautéed mushrooms

Meats

Beef Tenderloin (280 grs) \$ 640.00

In a walnut crust, crispy Brie cheese, Jamaican puree and oven-baked onion

Grilled Flank Steak (280 grs) \$ 650.00

Grilled, with Real del Castillo Cheese, molcajete sauce, guacamole, tomato and fried beans

Prime Cuts

New Zeland Rack Lamb (450 grs) \$ 1,460.00

Grilled with red wine and Rosemary sauce

French Cut bone – in Pork Chop (300 grs) \$ 450.00

House BBQ sauce, glazed onions and skillet potatoes

Angus USDA Beef Rib Eye

16 OZ \$ 1,565.00

12 OZ \$ 1,040.00

Angus USDA Beef New York

16 OZ \$ 1,460.00