

## Entradas del Mar

**Camarón (220 grs)** \$ 320.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

**Pesca del día (220 grs)** \$ 280.00

Ceviche, Sashimi, Tiradito, Aguachile

**Atún fresco del Pacífico (220 grs)** \$ 380.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Salmon fresco de Canadá (220 grs)** \$ 445.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Almeja Generosa del Golfo Viva (1 pza)** \$ 485.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Faldón de Callo (170 gr)** \$ 260.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Pulpo de Talla (180 grs)** \$ 520.00

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

\$ 690.00

Abulón Extra \$ 350.00

### Ostiones frescos de temporada de la Región

Acompañados de salsas Mignonette y Cocktail

1 Docena \$ 540.00

½ Docena \$ 280.00

### Almejitas al Vapor (1 kg)

Todos Santos o al ajo con perejil

\$ 280.00

### Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas)

Rellenos con chorizo de Abulón y acompañados de salsa Brava

\$ 180.00

### Empanadas Baja (2 pza)

Rellenas de Chorizo de Langosta acompañada con salsa de Frijol

\$ 390.00

### Faldón de callo (170 gr)

En sashimi o tiradito

\$ 260.00

### Tiritas de Pescado Blanco (150 gr)

Con tomate, cebolla morada, chile habanero y orégano

\$ 280.00



## Ensaladas

### Punta Morro

Lechuga mixta, brocheta de Camarón y aderezo de Queso Roquefort \$ 225.00

### Torreta de Tomate

Rebanadas de tomate, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, bañadas con vinagreta de Albahaca y Pimienta \$ 330.00

### Caesar (120 gr)

Corazones de lechuga romana, acompañados con crutones de ajo, Queso Parmesano y aderezo Caesar \$ 190.00

### Portobello

Ensalada de espinaca acompañada con tomate horneado, hongos Portobello, y vinagreta de Mandarina \$ 210.00

### 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. \$ 220.00

## Pasta Fresca y Sopas

Crema de Almeja	\$ 95.00
Ravioles del Día (6 pzas)	
Con pasta fresca y rellenos con productos frescos de temporada	\$ 340.00
Linguini Jardinero (200 gr)	
Salteado en aceite de oliva, tomate, aceitunas, champiñones, ajo asado y Queso Parmesano	\$ 190.00
*Con Camarones (120 gr) .....	\$ 370.00
*Con Pechuga de pollo (120 gr) .....	\$ 320.00
Lasagna de Pato (180 gr)	\$ 290.00

## Aves

Pechuga Baja-Med (200 gr)	
Salteada en mantequilla, vino blanco y champiñones, bañado en salsa de Alcachofa Natural	\$ 320.00
Pechuga de Pollo Mar y Aire (200 gr)	
Horneada, rellena de mousse de Camarón y Chile Poblano, con salsa de Flor de Calabaza	\$ 350.00
Codornices del Valle (3 pza)	
Semi-deshuesada, a la parrilla con salsa de Cerveza y Chile Seco	\$ 490.00



## Pescados y Mariscos

Pesca del Día (200 gr) \$ 320.00

### Pez Espada a la Parrilla (280 gr)

A seleccionar: con la tradicional salsa de Mantequilla, vino blanco y alcaparras o salsa Tailandesa de Mango \$ 490.00

### Steak de Atún

Bañado en salsa Tailandesa, soya, jengibre y hongo shitake \$ 470.00

### Pulpo Asado (200 grs)

Presentado sobre humus de chipotle, y acompañado de chistorra, aceitunas de la casa y chimichurri de cilantro \$ 630.00

### Salmón fresco de Canadá al Sartén (240 gr)

Bañado en salsa de Pimientos Rostizados sobre risotto de temporada \$ 630.00

### Camarones Punta Morro (240 gr)

Rellenos de mousse Almeja envueltos en Tocino y salsa de Champiñones \$ 490.00

### 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.

\$ 540.00

### Arrachera de Res (280 grs)

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

\$ 690.00

## Cortes

### Costillar de Cordero de Nueva Zelanda (450 gr)

A la parrilla con salsa de vino tinto al romero

\$ 1,390.00

### Rack de Cerdo Corte Francés (300gr)

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

\$ 430.00

### Rib Eye USDA Angus

12 OZ \$ 990

16 OZ \$ 1350.00

### Nueva York USDA Angus

16 OZ \$ 1350.00

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

32 OZ \$ 1590.00

## Entrees of the Sea

**Shrimp** \$ 320.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

**Catch of the day** \$ 280.00

Ceviche, Sashimi, Tiradito, Aguachile

**Tuna fresh of the Pacific Sea** \$ 380.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Salmon Fresh of Canada** \$ 445.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Gulf Geoduck Alive** \$ 485.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Scallop Tail (170 gr)** \$ 260.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

**Cold Octopus to Taste** \$ 520.00

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

## Starters

### Local Abalone

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

\$ 690.00

Extra Abalone \$ 350.00

### Fresh local Seasonal Oysters

Served with Mignonette and Cocktail Sauce

1 Dozen \$ 540.00

½ Dozen \$ 280.00

### Steamed Clams (1 kg)

Todos Santos or with white wine, garlic and parsley

\$ 280.00

### Abalone “Sopecitos” Isla de Cedros

Abalone Chorizo and Salsa Brava

\$ 180.00

### Empanadas Baja

Lobster Chorizo and creamy bean sauce

\$ 390.00

### Scallop Tail

In Sashimi or Tiradito

\$ 260.00

### Whitefish Strips Ceviche (150 gr)

Served with tomato, purple onion, habanero pepper and oregano

\$ 280.00





## Salads

### Punta Morro Salad

Mixed salad with grilled Shrimp Kebab (85gr) and Blue Cheese dressing \$ 225.00

### Tomato and Salmon Torreta

Tomato slices, Smoked Salmon, Goat Cheese, topped with Pepper and Basil vinaigrette \$ 330.00

### Caesar Salad

Hearts of romaine lettuce with garlic croutons, Parmesan Cheese and homemade Caesar Dressing \$ 190.00

### Portobello

Grilled portobello mushrooms with roasted tomatoes, spinach and Tangerine vinaigrette \$ 210.00

### Mediterranean Salad

Served with aubergine puree, roasted garlic emulsion and roasted peppers, sesame-crusting goat cheese and balsamic vinegar dressing \$ 220.00

## Fresh Pasta and Soups

Clam Chowder \$ 95.00

### Home Made Raviolis

With homemade pasta and stuffed with fresh Seasonal products \$ 340.00

### Garden Linguini

Sautéed with olive oil, tomato, olives, mushrooms, roasted garlic and authentic Parmesan Cheese \$ 190.00

\* \*With grilled Chicken (112gr) \$ 370.00

\* \*With Shrimp (112gr) ) \$ 320.00

Duck Lasagna \$ 290.00

## Poultry

### Baja - Med Chicken Breast (200 gr)

Sautéed Chicken Breast with mushrooms, artichoke hearts, garlic, green onions and White Wine sauce \$ 320.00

### Chef Special (200 gr)

Roasted Chicken Breast filled with Shrimps mousse and poblano peppers served with Squash Blossom sauce \$ 350.00

### Quail from the Valley (3 pc)

Grilled, boneless Quail served with sautéed Garlic mushrooms and Sun Dried Chili and Beer sauce \$ 490.00

## Fish and Seafood

Catch of the Day (200 gr) \$ 320.00

### Sworfish (280 gr)

With your choice of: White Wine, Butter and Caper sauce or Thai marinade Sauce \$ 490.00

### Fresh Tuna Steak

Topped with Thai sauce, soy, ginger and shitake mushroom \$ 470.00

### Roasted Octopus (200 grs)

Presented over chipotle hummus, and accompanied by chistorra, house olives and coriander chimichurri \$ 630.00

### Atlantic Salmon from Canada (240 gr)

With Roasted Peppers sauce, served over seasonal Risotto \$ 630.00

### Punta Morro Shrimp (240 gr)

Filled with Clams mousse and wrapped with Bacon served with sautéed mushrooms and White Wine sauce \$ 490.00

### 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

\$ 540.00

### Grilled Flank Steak (280 grs)

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

\$ 690.00

## Prime Cuts

### New Zeland Rack Lamb (450 gr)

Grilled with red wine and Rosemary sauce

\$ 1,390.00

### Pork Rib (300 gr)

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

\$ 430.00

### Angus USDA Beef Rib Eye

12 OZ \$ 990

16 OZ \$ 1350.00

### Angus USDA Beef New York

16 OZ \$ 1350.00

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

32 OZ \$ 1590.00