

Entradas | Starters

CALAMARES FRITOS	aceite de chiles secos / toque de parmesano / focaccia a las finas hierbas	\$235
FRIED CALAMARI	spicy oil / parmesan cheese / house pesto.	
CEVICHE NEGRO	camaron / pescado / mezcla de chiles / aceite de oliva ahumado / aguacate / cebolla / pepino / limon	\$340
BLACK CEVICHE	shrimp / fish / Mexican chiles mix / olive oil / avocado / cucumber / onion / lime.	
CARPACCIO DE FILETE DE RES	aderezo de mostaza Dijon / ensaladilla de arúgula / aceite de cebollín	\$290
BEEF CARPACCIO	Dijon dressing / arúgula salad / chive oil.	
SOPES DE BORREGO	maíz azul / salsa martajada / frijoles charros / queso Cotija / cilantro	\$210
LAMB SOPES	blue corn sopes / chunky red salsa / charro beans / cotija cheese / coriander	
QUESO FUNDIDO CON CHICHARRON DE PUNTAS	mozzarella, cheddar, gouda / lajas de jalapeño asado / aceite cilantro	\$260
MELTED CHEESE WITH FRIED TERDERLOIN	mozzarella / cheddar / gouda / jalapeño slices / coriander oil.	
TACOS DE CHICHARRON DE ATUN	tortilla de maiz azul / guacamole / chile en polvo / aceite de cilantro	\$255
CRISPY TUNA TACOS	blue corn tortilla / guacamole / chili powder / coriander oil	
CAMARONES EN TEMPURA	salsa picante / cebollin / ensaladilla de lechuga romana	\$275
TEMPURA SHRIMP	spicy sauce / chives / romaine lettuce mini salad.	
TIRADITO DE ATUN	alcaparras / limon amarillo / aceite de cilantro / cebolla blanca	\$265
TUNA TIRADITO	capers / lemon / coriander oil.	
PLATO DE QUESOS	gouda/cheddar/maduro/jamón serrano/frutos de temporada/ate de guayaba/pan.	\$435
CHEESE PLATEAU	gouda/cheddar/light aged/manchego/serrano ham/seasonal fruit/sweet guava paste/bread.	

Sopas | Soups

SOPA DE TORTILLA	juliana de tortilla frita / chicharrón / aguacate / aritos de chile guajillo / crema	\$175
TORTILLA SOUP	tortilla strips / porkrind / avocado / sour cream / guajillo pepper rings.	
CREMA DE TOMATE ROSTIZADO	queso de cabra / mini sandwich de queso derretido	\$175
ROASTED TOMATO CREAM	goat cheese / grilled cheese mini sandwich.	

Ensaladas | Salads

CESAR DE LA CASA lechuga romana / aderezo cesar / queso parmesano / crotones	\$155
HOUSE CAESAR'S romaine lettuce / Caesar dressing / parmesan cheese / croutons.	
PARAISO - LECHUGAS MIXTAS bolitas queso de cabra con nuez / fresa / manzana verde / vinagreta de chabacano asado	\$150
PARAISO - SPRING MIX goat cheese cover with walnut / strawberry / green apple / grilled apricot vinaigrette.	
DE LA CASA lechuga romana / aderezo tipo cesar con ostion ahumado / parmesano / crutones	\$155
HOUSE SALAD romaine lettuce / smoked oyster Caesar style dressing / parmesan cheese / croutons.	
GRIEGA lechugas mixtas / tomate / morron rojo y amarillo / aceituna / queso fetta / cebolla / vinagreta griega	\$150
GREEK spring mix / tomato / red and yellow bell peppers / olives / feta cheese / Greek vinaigrette.	
DE TUBERCULOS Y VEGETALES hojas mixtas / betabel / camote / queso de cabra / vinagreta agave y mostaza	\$175
TUBERS AND VEGETABLES spring mix / grilled beets / sweet potatoes / goat cheese / mustard and agave vinaigrette.	

Tacos y quesadillas

TACOS COREANOS puntas de filete/marinado coreano/encurtido de col morada/mayonesa de sriracha/cebollín	\$260
KOREAN TACOS marinated tenderloin/sriracha mayonnaise sauce/tanned vegetables.	
QUESADILLAS DE MARLIN FRITAS masa de maíz / rellenas con marlín y mozzarella / lechuga / cotija / salsa tatemada	\$230
FRIED QUESADILLAS mozzarella cheese and marlin / lettuce / cooked morita chile sauce.	
TACOS DE CAMARON queso mozzarella derretido/salsa/aceitunas/alcaparras/aguacate	\$240
SHRIMP TACOS melted mozzarella/tomato sauce/olives/capers/avocado.	
QUESADILLAS DE LENGUA con salsa martajada de tomatillo verde	\$250
TONGUE BEEF QUESADILLAS with chunky green sauce.	

Sandwiches

BAGUETTE CESAR pechuga de pollo / aderezo cesar / queso cheddar/lechuga romana/tomate/papas gajo	\$225
CAESAR'S BAGUETTE chicken breast/Caesar's dressing/cheddar/romaine lettuce/tomato/wedge cut fries.	
CIABATTA DE CARNES FRIAS jamon/salami/pavo/cheddar/hoja mixta/pepino/papas gajo	\$235
COLD CUTS CIABATTA ham/salami/turkey/cheddar/spring mix/cucumber/wedge cut fries.	
HAMBURGUESA CLASICA pan brioche hecho en casa / queso cheddar / tocino / hoja mixta / pepinillo / papas gajo	\$285
CLASSIC BURGER homemade brioche bread / melted cheddar / bacon / spring mix / pickles / wedge cut fries.	
HAMBURGUESA DE PORK BELLY CON SALSA BARBECUE pan de la casa/pork belly/col morada/papas gajo	\$265
PORK BELLY HAMBURGER homemade bread/porkbelly/red cabbage coleslaw/wedge cut fries.	

Pastas

FETUCCINE ALFREDO clásico / classic... \$210 con pollo / with chicken.... \$ 50+ con camarón / with shrimp.... \$70+	
PASTA CASTELLANE EN SALSA BOLOGNESA borrego / parmesano / cebollin	\$350
CASTELLANE PASTA IN BOLOGNESE SAUCE lamb / parmesan cheese / chives.	

Precios incluyen IVA
Prices include TAX

Carnes blancas y rojas | White and red meat

CHAMORRO EN SALSA VERDE TATEMADA frijoles puercos / tortillas de maíz con un toque de cilantro PORK SHANK IN GREEN SAUCE handmade corn tortillas with coriander / Mexican beans stew.	\$370
COSTILLITAS EN SALSA BARBECUE salsa barbecue hecha en casa / elotes amarillos (<u>disponible sabado y domingo</u>) BARBECUE RIBS homemade barbecue sauce / yellow corn (<u>available weekends only</u>).	\$330
COSTILLA DE RES AL HORNO con salsa de sus propios jugos / puré rustico de papa OVEN-BAKED BEEF SHORT RIBS au jus sauce / rustic mashed potatoes.	\$425
POLLITO ROSTIZADO con adobo de chiles y citricos / papas cambray / cebolla morada curtida ROASTED ROCK CORNISH citrus marinade / chambray potatoes / pickled onions.	\$395
PESCA DE TEMPORADA EN SALSA DE TOMATE vino blanco /hongo al ajillo/cubos de aguacate SEASONAL CATCH white wine /sauteed mushrooms with garlic /avocado cubes.	\$385
SALMON A LA PLANCHA marinado con limoneta de tomillo y cúrcuma / vegetales salteados / ensalada lechugas mixtas GRILLED SALMON marinated with lemon-thyme-turmeric vinaigrette / sauteed vegetables / spring mix.	\$450
TAMPIQUEÑA CLÁSICA filete de res / enchilada / rajas poblanas / guacamole / frijoles refritos TAMPICO STYLE STEAK tenderloin / enchilada / poblano chile / guacamole / refried beans.	\$615
CABRERIA filete de res con hueso / papita cambray / cebollitas asadas / frijoles refritos BONE IN TENDERLOIN chambray potatoes / refried beans / grilled chambray onions	\$600
RIB EYE (IMPORTADO - USDA CHOICE) pure de papa con toque de ajo / verduras en escabeche RIB EYE (USDA CHOICE) mashed potatoes with touch of garlic / pickled vegetables.	\$930
NEW YORK (IMPORTADO - USDA CHOICE) 300gr con puré de papa o papas a la francesa / salsa demi-glace NEW YORK STEAK (USDA CHOICE) 300gr demi-glace sauce / with French fries or mashed potatoes.	\$685

Postres | Desserts

BUDÍN DE ELOTE con helado de vainilla CORN COB PUDDING with vanilla ice cream.	\$156
BIZCOCHO DE MANZANA / dulce de caramelo / migas azucaradas CAMEL APPLE CRUMBLE CAKE	\$145
CHURROS en azucar con canela / fondue de chocolate / helado de vainilla. MEXICAN CHURROS in cinnamon sugar / chocolate fondue / vanilla ice cream.	\$158
TARTA DE QUESO compota de frutos rojos / crumble galleta CHEESECAKE red fruit compote / cookie crumble.	\$163
CREPAS CLASICAS con cajeta CREPES with milk caramel.	\$151

Vinos espumosos | Sparkling wines

CHAMPBRULE / L.A. CETTO	Chardonnay, French Colombard	\$320
MOËT IMPERIAL / MOËT CHANDON	Pinot Noir, Pinot Meuniere, Chardonnay	\$2600
VEUVE CLIQUOT	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meuniere	\$2850

Vinos blancos | White wines

SAUV. BLANC / ENCINO DE PIEDRA (TECATE)	Sauvignon Blanc	\$675
TORRENTE / CASA VERAMENDI (TECATE)	Chardonnay	\$695

Vinos rosados | Rosè wines

NEBBIOLO ROSE / ENCINO DE PIEDRA (TECATE)	Nebbiolo	\$670
ROSE 2020 / CASA VERAMENDI (TECATE)	Merlot	\$695
ROXA 2019 / CASA VERAMENDI (TECATE)	Tempranillo-Malbec	\$795

Vinos tintos | Red wines

ENYA / (VINO DE LA CASA)	Cab., Merlot, Temp., Nebbiolo	\$830
1893 / ENCINO DE PIEDRA (TECATE)	Merlot	\$1091
1893 / ENCINO DE PIEDRA (TECATE)	Nebbiolo	\$1059
1893 / ENCINO DE PIEDRA (TECATE)	Cabernet Sauvignon	\$1272
CAB. SAUV. 2019 RES. PRIVADA / CASA VERAMENDI (TECATE)	Cabernet Sauvignon	\$983
ENSAMBLE 2019 RES. PRIVADA / CASA VERAMENDI (TECATE)	Syrah, Merlot, Cabernet	\$1035
MERLOT 2019 RES. PRIVADA / CASA VERAMENDI (TECATE)	Merlot	\$983
SYRAH 2019 RES. PRIVADA / CASA VERAMENDI (TECATE)	Syrah	\$1182
NEBBIOLO RESERVA PRIVADA / L.A. CETTO	Nebbiolo	\$701
CAB. SAUV. RESERVA PRIVADA / L.A. CETTO	Cabernet Sauvignon	\$774

Medias botellas / copea | Half bottles

SAUVIGNON BLANC / CASA MAGONI	Sauvignon Blanc	\$310
CAB. SAUV. RESERVA PRIVADA / L.A. CETTO	Cabernet Sauvignon	\$360

Copea | Wine glass

ENYA / (VINO DE LA CASA)	Cab., Merlot, Tempranillo, Nebbiolo	\$217
--------------------------	-------------------------------------	-------