

M E N Ú

MI COCINA ES:

MÉXICO | SUSTENTABLE | BAJA CALIFORNIA
ORGÁNICA MEDITERRÁNEA | ARTESANAL | MAR | VID
VALLES | TIJUANA | UMAMI | GRANJAS | TERRUÑO
HUERTAS | OLIVARES | MEZQUITE | CONTEMPORÁNEA
DEL CORAZÓN | CLÁSICA | ESPONTÁNEA

LA ESTRELLA ES EL INGREDIENTE Y LA MAYORÍA NO VIAJA
MÁS DE 200 KM, APOYEMOS AL PRODUCTO LOCAL
RESPETAMOS LA ESTACIÓN Y EL AMBIENTE. NUESTRAS
CARNES SON DE GRANJAS, RAZA PURA, SIN HORMONAS,
NI ANTIBIÓTICOS, NATURAL, CON TRATO DIGNO.

MIS RECETAS COMIENZAN Y SE INSPIRAN EN:
EL MAR | CAMPO | HUERTAS | MERCADO

Mixología

MARTINI TAMARINDO Sal de chile piquín espuma de coco piña	\$210
PEPINO MISIONERO Vodka local enmienda 18 sake menta fresca limón chía	\$190
RUTA 5 Y 10 Whisky vermouth dulce jamaica	\$190
SANGRÍA 20 Frutas de temporada vino tinto nacional brandy español jugo de naranja jugo de limón	\$180
COYOTE Tequila blanco piña jugo de limón zumo de naranja	\$180
MEZCALERO Mezcal joven puré de frutas tropicales jugo de limón chile de árbol sal de chapulín	\$210
MARTINI DE MARACUYÁ Ginebra enmienda jugo de naranja chile serrano	\$220
AGUA DEL DÍA Ingredientes de temporada	\$80