



RESTAURANT

**Ensalada de quelites con pato**, mix de quelites (berros, verdolagas, chaya, amaranto) aderezados con una vinagreta de tamarindo, queso Cotija y pato confitado - \$195

**Tradicional ensalada César**, tradicional ensalada cesar creada por primera vez en Tijuana Mexico en el año 1924. Mezcla de lechuga orejona, crotones y pollo con queso parmesano y aderezo cesar de la casa - \$150

**Aguachile rojo de camarones estilo Sinaloa**, camarones curtidos al limón, cebolla morada, cilantro tomate verde y chile serrano. Aguachile rojo echo a base de pepino, paprika, chile morita y jugo de limón - \$210

**Lo más antiguo de México: Esquites**, del vocabulario nàhuatlizuitl (tostar) refiriéndose al maíz tostado. Nuestro esquite lleva granos de maíz tibio con epazote, crema, mayonesa, limón, chile piquin y queso Cotija - \$130

---

**Tacos de camarón con tortilla de harina**, tacos de camarón guisados con tomate, cebolla, cilantro y un toque de chipotle. En tortilla de harina y queso. Acompañado de guacamole jalisciense y aderezo de chile pasilla y crema - \$340

**De las costas de Guerrero: Pescado a la talla**, pescado braseado al grill con adobo Talla acompañado con arroz rojo y puré de aguacate - \$390

**Mole de olla con short rib**, mole de olla estilo Oaxaca con short rib acompañado con vegetales tatemados - \$380

**Arrachera a la Tampiqueña**, arrachera al grill acompañado de cebollitas y nopal asado. Con guacamole, frijol y enchiladas rojas - \$390

**Enchiladas Poblanas de tinga de pollo**, tortillas rellenas de tinga de pollo bañadas de salsa poblana y gratinadas con queso. Acompañadas de lechuga, queso, crema y cebolla curtida - \$210

**Tacos de carnitas estilo Michoacán**, tortilla de maíz con cerdo confitado con especias, cebolla y cilantro. Acompañado de limon, salsa verde cruda y cremoso de champiñones- \$210

\*Nuestros precios están en pesos mx y ya incluyen iva

limited

RESTAURANT

**Duck and quelites salad**, mix of quelites (watercress, purslane, chaya, amaranth) garnished with a tamarindo vinaigrette, Cotija cheese and confit duck - \$195

**Traditional Cesar salad**, traditional Cesar salad, created for the first time at Tijuana, Mexico in 1924. Mix of dried lettuce, croutons, chicken, parmesan cheese and cesar dressing - \$150

**Shrimp red aguachile from Sinaloa**, lime-tanned shrimp, red onion, green tomato, coriander and serrano pepper. Red aguachile made with cucumber, paprika, morita chili and lime juice - \$210

**Mexico's ancient Esquites**, from the vocabulary nàhuatlizuitl (toast) referring to toasted corn. Esquites is warm corn grains with epazote, cream, mayonnaise, lemon, piquin chili and Cotija cheese - \$130

---

**Flour tortilla shrimp tacos**, shrimp tacos stewed with tomato, onion, cilantro and a touch of chipotle. In a flour and cheese tortilla. Accompanied by Jalisco guacamole and pasilla chili and cream dressing - \$340

**From Guerrero Coast: a la talla fish**, grilled seared fish with Adobo Talla dressing, accompanied with red rice and avocado puree - \$390

**Short rib with mole de olla**, Oaxaca-style mole de olla with short rib accompanied with "tatemados" vegetables - \$380

**Tampiqueña Arrachera**, grilled flank steak accompanied by onions and roasted nopal. With guacamole, beans and red enchilada - \$390

**Enchiladas Poblanas with chicken tinga**, tortillas stuffed with chicken tinga covered with poblano sauce and au gratin with cheese. Accompanied by lettuce, cheese, cream and tanned onion - \$210

**Carnitas tacos Michoacán style**, corn tortilla with confit pork with spices, onion and coriander. Accompanied by lemon, raw green sauce and creamy mushrooms - \$210

# limited

RESTAURANT

## CÓCTELES DE LA CASA HOUSE COCKTAILS - \$250

### Ramz Tonic

Ginebra Hendrick's, tiras de pepino, rodaja de toronja, rodaja de limón y cardamomo seco/*Hendrick's gin, sliced cucumber, sliced grapefruit, sliced lime, cardamom*

### Tila Berry

Xila, tequila cascahuin, zarzamora, jugo de piña, jarabe/*Xila liquor, Cascahuin tequila, blackberry, pineapple juice, syrup*

### South Tonic

Gin Ginstone, Aperol, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de maracuyá/*Ginstone gin, Aperol, pineapple juice, lime juice, homemade passion fruit syrup*

### Rosa Mexicano

Mezcal, Xila, albahaca, jugo de sandía, jugo de limón, ginger ale/*Mezcal, Xila liquor, watermelon juice, lime juice, ginger Alle*

### Reina Lichy

Pox Siglo Cero, almibar de lichy, licor huana, jugo de limón, miel de agave, lichy/*Siglo Cero Pox, lichy syrup, huana liquor, lime jice, agave syrup, lichy*

### Carmin

Sotol Sotomayor, jugo de sandia, jengibre, miel de agave, hidrosol Aloysia/*Sotol Sotomayor, wátermelon juice, ginger, agave liquor, Aloysia hidrosol.*

## DE TOMAR TO DRINK

### CLASSIC COCKTAILS - \$220

Margarita, margarita mezcal, mojito, mimosa, caipiriña, caipiroska

### CERVEZA ARTESANAL/ CRAFT BEER - \$110

### CERVEZA/BEER - \$100

### REFRESCO/SODA - \$70

Coca Cola, Coca cola light, Sprite, Fanta

### AGUA/WATER

Natural 473ml - \$120

Natural 970ml - \$150

Mineral 473ml - \$130

# limited

RESTAURANT

## VINO/WINE

### Blanco/White

Indigo Eyes, USA, Chardonnay	\$245	\$1090
La Peña de España, ES, Sauvignon, muscat, verdejo, chardonnay	\$245	\$1090
Wittman Berg&Tal, ALM, Riesgling		\$1790
Domaine de chauviniere, FRA, Muscadet	\$245	\$1090
Fouassier Domaine Descassiers, FRA, Sauvignon Blanc		\$2200
Mezzacorona, ITA, Pinot Grigio		\$1390
Heritage Du Consellier, FRA, Chardonay	\$245	\$1090

### Rosé

Bertarose Chiaretto, ITA, Merlot charetto	\$245	\$1090
Le Poussin rosé, FRA, Grenache	\$245	\$1090
Whispering Angel, FRA, Grenache		\$2250
Don Leo, MEX, Zinfandel		\$1290

### Tinto/Red

Cocorico Beaujolais, FRA, Gamay		\$1790
Mezzacorona, ITA, Pinot Noir		\$1490

### Espumoso/Sparkling

Yellow Tail, AUS, Espumoso	\$245	\$1090
Yellow Tail Rosé, AUS, Espumoso Rosé	\$245	\$1090
Moet Imperial, FRA, Champagne Brut		\$3500
Moet Imperial Rosé, FRA, Champagne Rosé		\$4200

## Mezcal

### BARQUERO DE ALMA

Papalote	\$340	\$4950
Cenizo	\$285	\$3550

### AGUA DULCE

Azul Zacateca	\$230	\$2890
Papalote	\$310	\$3950
Cimarrón	\$310	\$3950
Tobala	\$350	\$4450

### DELINCIENTES

Coyote	\$550	\$6950
OJO DE TIGRE		
Espadín/Tobala	\$220	\$2550
211		
Salmania	\$350	\$6150

## Tequila

### REVOLUCIÓN

Reposado Cristalino	\$260	\$3250
Extra Añejo	\$330	\$3950

### DON JULIO

Añejo	\$250	\$2950
-------	-------	--------

### CLASE AZUL

Plata	\$490	\$6490
Reposado	\$590	\$8750

## Ron/Rum

Habana 7 años	\$220	\$2550
Zacapa 23 años	\$380	\$4850

## Vodka

Grey Goose	\$320	\$3950
Belvedere	\$320	\$3950

## Whiskey

Macallan 12 años	\$360	\$4250
Black Label	\$290	\$3550
Blue Label	\$1150	\$13950
Jack Daniels	\$220	\$2550

## Gin

Hendrick's	\$310	\$3650
Boby's	\$560	\$5750
Monkey 47	\$720	\$6450

## DESTILADOS/SPIRITS

\*Nuestros precios están en pesos mx y ya incluyen iva

\*All our prices are in pesos and include taxes