limited
RESTAURANT

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 especies, 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

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

*All our prices are in pesos and include taxes

limited

RESTAURANT

DE TOMAR
TO DRINK

CÓCTELES DE LA CASA
HOUSE COCKTAILS - $275

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, syroup*

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 syroup, huana liquor, lime jice, agave syroup, lichy*

Carmin
Sotol Sotomayor, jugo de sandia, jengibre, miel de agave/ *Sotol Sotomayor, wátermelon juice, ginger, agave syrup*

Cococoffee
Café frío, ron, licor kalani, jugo de piña, jugo de limón, jarabe natural/ *Cold coffee, rum, Kalani liquor, pineapple juice, lime juice, agave syrup*

Brillo de luna
Whiskey Juan Montaña, jarabe de maíz, jugo de limón, extracto de jengibre, cerveza clara/Juan Montaña Whiskey, corn syrup, lime juice, ginger extract, light beer

CLASSIC COCKTAILS - $245
Margarita, margarita mezcal, mojito, mimosa, caipiriña, caipiroska

CERVEZA ARTESANAL/ *CRAFT BEER - $140*

CERVEZA/*BEER - $120*

REFRESCO/*SODA* - $80
Coca Cola, Coca cola light, Sprite, Fanta

AGUA/*WATER*
Natural 473ml - **$120**
Natural 970ml - **$150**
Mineral 473ml - **$130**

limited
RESTAURANT

VINO/WINE

Blanco/White

Heritage Du Consellier, FRA, Chardonnay	**$265**	**$1290**
Velante, ITA, Pinot Grigio	**$265**	**$1290**
La Peña de España, ESP, Sauvignon Blanc	**$265**	**$1290**
Mezzacorona, ITA, Moscato		**$1390**
Mezzacorona, ITA, Pinot Grigio		**$1390**

Rosé

Don Leo, MEX, Zinfandel	**$265**	**$1290**
Lorenza California	**$265**	**$1290**
Whispering Angel, FRA, Grenache		**$2250**

Tinto/Red

Brisa, CHILE, Cabernet Sauvignon		**$1390**
Mezzacorona, ITA, Pinot Noir		**$1390**

Espumoso/Sparkling

Scarpetta, ITA, Espumoso	**$265**	**$1290**
Scarpetta Rosé, ITA, Espumoso Rosé	**$265**	**$1290**
Moet Imperial, FRA, Champagne Brut		**$3500**
Moet Imperial Rosé, FRA, Champagne Rosé		**$4200**

limited
RESTAURANT

DESTILADOS/SPIRITS

Mezcal

OJO DE TIGRE	**$220**	**$2550**
Espadín/Tobala		
211	**$350**	**$6150**
Salmania		
UNIÓN VIEJO	**$220**	**$2550**
Espadín/Tobala		

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**

*Nuestros precios están en pesos mx y ya incluyen iva
*All our prices are in pesos and include taxes