



Don Luis Restaurant *Baja Style*

Appetizers / Entradas

Beef Turnover with cilantro dressing and cabbage salad / **Empanadas de Res** con aderezo de cilantro y ensalda de col.

Seafood Turnover with cilantro dressing and cabbage salad / **Empanadas de Mariscos** con aderezo de cilantro y ensalda de col.

***Fish ceviche Baja style / Ceviche de pescado estilo Baja**

***Shrimp Ceviche Baja style / Ceviche Camarón estilo Baja**

Soups / Sopas

Seven Seas Broth / Caldo de los Siete Mares

Red onion, cilantro, serrano pepper, lime juice / Cebolla morada, cilantro, chile serrano y jugo de limón.

Machaca Beef Broth with potato and vegetables / **Caldillo de Machaca de Res** con papa y vegetales.

Salads / Ensaladas

Mix Lettuce Salad / Ensalada de Lechugas Mixtas

Damiana Vinaigrette / Vinagreta de Damiana.

Grilled Artisan Chesse / Queso Artesanal a la Parrilla

Guava and Chipotle Chili Compote with flour tortilla / Compota de Guayaba y Chile Chipotle con tortillas de harina.

***Sea Scallops or Shrimp Salad / Ensalada de Callo de Hacha o Camarón**

Arugula and Spinach with Mustard and Dill Dressing / Arugula y Espinacas Frescas con Aderezo de Mostaza y Eneldo

*****Lobster Salad / Ensalada de Langosta**

Cabbage, Green Beans, Cherry Tomatoe, Spring Potato, Boiled Egg, Mustard and Dill Dressing/ Col, Ejotes, Tomatoe cherry, Papa Cambray, Huevo Cocido, Aderezo de Mostaza y Eneldo.

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor



Don Luis Restaurant

Baja Style

Main Course / Platos Fuertes

Meal plan included

Shrimp Kebbob Vallarta Style served with rice and grilled vegetables/ **Camaron Embarazado** servido con arroz y vegetales a la parrilla.

Shrimp Ranchero Style served with rice and beans / **Camaron Ranchero** servido con arroz y frijoles.

Fish Kebbob Vallarta Style served with rice and grilled vegetables / **Pescado Embarazado** servido con arroz y vegetales a la parrilla.

Grilled Octopus with adobo served with rice and grilled vegetables / **Pulpo a la Parrilla con adobo** servido con arroz y vegetales a la parrilla.

Beef Machaca Burritos with grilled cheese and refried beans/ **Burritos de Machaca de Res** con frijoles refritos y queso asado.

Beef Tenderloin with roasted garlic sauce accompanied with bean puree and grilled cheese / **Lomito de Res** con salsa de ajo rostizado, puré de frijol y queso asado.

Grilled chicken served with pumpkin puree and grilled vegetables / **Pollo a la parrilla** servido con puré de calabaza y vegetales a la parrilla.

Octopus Tempura tacos with cabbage, dressing and spicy sauces / **Tacos capeados de pulpo** con ensalada de col, aderezo y salsas picantes.

Shrimp Tempura tacos with cabbage, dressing and spicy sauces / **Tacos capeados de camarón** con ensalada de col, aderezo y salsas picantes.

Seafood Tempura tacos (Sea scallops) with cabbage, dressing and spicy sauces / **Tacos capeados de callo** con ensalada de col, aderezo y salsas picantes.

Breaded seafood for two (Shrimp, Sea Scallops and Octopus) / Mariscos empanizados para dos (Camarón, Callo y Pulpo)

Mix salad, assorted of mayonnaise/ Ensalada mixta y variedad de mayonesas.

Deep fried or whole grilled Red Snapper / Huachinango entero frito o a la parrilla
Mix salad and rice/ Ensalada mixta y arroz.

Grilled for two (Chocolata clams,grilled shrimp,shrimp wrapped with bacon and skirt steak with grilled vegetables and date rice / **Parrillada para dos** (Almejas chocolates,camarones parrilla,camarones envueltos en tocino, arrachera) con vegetales a la parrilla y arroz al dátil.

****50% off with your Meal Plan package / 50% de Descuento con paquete Meal Plan*

***** Grilled Rack of Lamb** with pumpkin puree and grilled vegetables / **Cordero a la Parrilla** servido con puré de calabaza y vegetales a la parrilla **250 gr**

***** Grilled Rack of Lamb** with pumpkin puree and grilled vegetables/ **Cordero a la Parrilla** servido con puré de calabaza y vegetales a la parrilla **500 gr**

***** Grilled Lobster** served rice and grilled vegetables / **Langosta a la parrilla** servido con arroz y vegetales a la parrilla

***** Puerto Nuevo style Lobster** with refried beans, rice and flour tortillas / **Langosta estilo Puerto Nuevo** con frijoles refritos, arroz y tortillas de harina.

*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire

*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor