



Appetizer · Entradas

Vietnamese Octopus Tacos · Tacos de Pulpo Estilo Vietnamita

*Octopus stew with green beans and peppers served over plantain tortilla and tatemada sauce
Guisado de pulpo con ejotes y pimientos servido sobre tortilla de plátano y salsa tatemada*

***Pacific Tuna Tartar · Tártara de Atun del Pacifico**

*Fresh local tuna served over roasted avocado, spring onions, cilantro,
crispy sesame seed, soy sauce and yuzu
Atún fresco servido sobre aguacate asado, cebollín, cilantro, ajonjolí crujiente,
salsa de soya y yuzu*

***Fresh Seared Scallops · Callos Sellados**

*Served with citrus supremes, cherry tomato, pea puree and honey-soy sauce
Servido con supremas de cítricos, tomate cherry, pure de chicharo y salsa de miel y soya*

Soups · Sopas

Thai Style Roasted Pumpkin Cream · Crema Tailandesa de Calabaza

*Pumpkin and ginger cream served with grilled jumbo shrimps and star anise ash
Crema de calabaza de castilla y jengibre servida con camarones jumbo a la parrilla
y ceniza de anís estrella*

Soup of the Day · Sopa del día

Salads · Ensaladas

Spice Chicken Salad · Ensalada de Pollo y Especies Mexicanas

*Chicken with mexican spices, mixed greens, bell peppers, soy sprout, pineapple and green beans
Pollo con especias mexicanas, servido lechugas mixtas, pimientos, germen de soya, piña y ejotes*

***Atlantic Salmon Salad · Ensalada de Salmón del Atlántico**

*Organic mix lettuce, pan seared wild salmon and citrus vinaigrette
Ensalada de lechugas orgánicas, salmón a la plancha y vinagreta de cítricos*

From 6:00 pm to 10:00 pm

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

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



Chef Alberto Collarte Signature Dishes Especiales del Chef Alberto Collarte

****La Baja's Little Bulls · Toritos de La Baja***

Tempura banana peppers stuffed with tuna, chipotle and mayonaise, topped with shrimp spicy, white rice, pineapple, roasted corn kernels and maracuya sauce
Chiles tempura rellenos de atún con chipotle y mayonesa, topping de spicy de camarón, acompañado con arroz blanco, piña, granos de elote tostados y salsa maracuyá

Grand Hawaiian Burger · Hamburguesa Hawaiana Grand

8oz Premium Angus Beef, roasted pineapple, caramelized onion, cheddar cheese, crispy bacon and french fries
8oz de Carne Angus Premium, piña rostizada, cebolla caramelizada, queso americano, tocino y papas a la francesa.

Grilled Chicken Breast · Pechuga de Pollo a la Parrilla

Chicken breast with pesto sauce, sweet potato pureé and roasted vegetables skewer
Pechuga de pollo al pesto servida con puré de camote y brocheta de vegetales rostizados

**** Atlantic Salmon Filet · Filete de Salmón del Atlántico***

Served with sweet corn pureé, pepper, green beans and cherry tomatoes stew and tomato sauce
Servido con puré de elote dulce, estofado de pimiento con ejotes y tomates cherry y salsa de tomate

Indonesian Style Jumbo Shrimps · Camarones Jumbo Estilo Indonesia

Sautéed shrimps with coconut milk and tequila, curry potato pureé, sautéed mushrooms
Camarones salteados con leche de coco y tequila, puré de papa al curry, champiñones salteados

****Tuna Filet · Filete de Atún***

Fresh spiced tuna served with cilantro and spinach rice mixed with toasted almonds, nuts, pumpkin seeds and hibiscus reduction
Filete de atún fresco con especias mexicanas servido con arroz de espinaca-cilantro, almendras, nueces y semillas de calabaza bañado en reduccion de jamaica

****Black Angus Grill Rib Eye 14oz · Angus Rib Eye a la Parrilla 14oz***

Pickled vegetables, onion and garlic pureé and gravy sauce
Servido con barigoule de vegetales en escabeche, puré de cebolla con ajo y salsa gravy

From 6:00 pm to 10:00 pm

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

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