



**SOPA DE TORTILLA** **\$280**  
Julianas de tortilla frita, chicharrón, aguacate, crema agria, chile guajillo, cilantro y queso fresco

**ENSALADA CAESAR** **\$300**  
Lechuga orgánica acompañada de tostadas de pan hecho a la leña con hierbas finas, queso Parmesano y su tradicional aderezo Caesar  
**Con pollo: \$360** **Con camarón: \$370**

### PLATOS PRINCIPALES

**TACOS BAJA URBANO (2 PZAS)** **\$300**  
Tortilla de maíz azul, chorizo, camarón tempura, mermelada de cebolla con habanero.

**HAMBURGUESA CLÁSICA** **\$380**  
Carne Angus servida con jitomate, cebolla, queso Cheddar y tocino. Acompañada de papa cajún.

**SALMÓN DE LA CASA** **\$740**  
Filete de salmón aderezado con reducción de balsámico y servido con fettuccini Alfredo al vino blanco, vegetales al grill y crocante de queso.

**MAR Y TIERRA** **\$890**  
Arrachera acompañada de camarones en salsa gravy complementada con puré de papa, espárragos y crocante de queso.

### DE LA PARRILLA

**PECHUGA DE POLLO** **\$470**

**CAMARONES (6 PIEZAS)** **\$600**

**ARRACHERA (285 grs.)** **\$680**

**RIB EYE (340 grs)** **\$890**

**NEW YORK (340 grs.)** **\$890**

**RACK DE CORDERO AUSTRALIANO(380 grs.)** **\$940**

**CAMARÓN JUMBO (6 piezas)** **\$1000**

**CORAZÓN DE FILETE DE RES (227 grs.)** **\$1100**

**LANGOSTA (por gramo)** **\$9.00**

#### A SU ELECCIÓN: UNA GUARNICIÓN

\*Risotto

\*Hongos al ajillo

\*Elotes asados

\*Vegetales orgánicos

\*Papa horno

\*Puré de papa

\*Atadillo de espárragos

**EXTRA** **\$100**

#### SALSAS:

\*Ajillo

\*BBQ picante

\*Gravy de mostaza y miel

\*Aderezo de raíz fuerte

\*Mermelada de cebolla

\*Chimichurri

\*Mantequilla y ajo



**TORTILLA SOUP** \$280  
 Fried tortilla strips, pork rind, avocado, sour cream, guajillo pepper, coriander and fresh cheese.

**CAESAR SALAD** \$300  
 Grilled lettuce, fine herbs bread, Parmesan cheese and traditional Caesar dressing.  
**With chicken:** \$360      **With shrimp:** \$370

**MAIN COURSES**

**URBAN TACOS (2 PIECES)** \$300  
 Blue corn tortilla, chorizo, tempura Shrimp and habanero onion jam.

**CLASSIC HAMBURGER** \$380  
 Angus beef, tomato, onion, Cheddar cheese & bacon. Served with cajun potato.

**HOUSE SALMON** \$740  
 Salmon, balsamic reduction, white wine fettuccini Alfredo, grilled vegetables & crunchy cheese.

**SURF & TURF** \$890  
 Flank steak & shrimp in gravy sauce, mashed potato, asparagus & crunchy cheese.

**FROM THE GRILL**

**CHICKEN BREAST** \$470

**SHRIMP (6 PCS)** \$600

**FLANK STEAK (10 Oz)** \$680

**RIB EYE (12 Oz)** \$890

**NEW YORK (12 Oz)** \$890

**AUSTRALIAN RACK OF LAMB (13 Oz)** \$940

**JUMBO SHRIMP (6 Pieces)** \$1000

**TENDERLOIN (8 Oz)** \$1100

**GRILLED LOBSTER (Price per gram)** \$9.00

**CHOOSE ONE SIDE**

- \*Risotto
- \*Ajillo mushrooms
- \*Roasted corn on the cob
- \*Organic vegetables
- \*Baked potato
- \*Mashed potato
- \*Asparagus bundle

**EXTRA** \$100

**SAUCES:**

- \*Ajillo
- \*Spicy BBQ
- \*Honey & mustard gravy
- \*Horseradish dressing
- \*Onion marmalade
- \*Chimichurri
- \*Butter & garlic