

THE BEACH CLUB

POR CHEF JOSÉ LUIS HINOSTROZA

Nacido en la frontera entre Tijuana y San Diego, el chef José Luis lleva a la mesa un mundo de sabores arraigados en la memoria, el lugar y la tradición costera.

En The Beach Club, el menú se inspira en las ciudades costeras, los pueblos de playa y los chiringuitos de México. Es un viaje culinario por la costa, donde los mejores sabores de Baja California, la costa del Pacífico, el Golfo de México y la península de Yucatán se encuentran en una mesa iluminada por el sol.

Espera pescado frito a la perfección, ceviches cítricos, almejas a la parrilla y otros platillos básicos costeros seleccionados por su rica historia y tradición. Esta es la esencia de la comida junto a la playa: fresca, sin pretensiones y llena de alma.

Éste es tu lugar para sumergirse en algo delicioso, con sol y Baja en el plato.





BEACH CLUB

DIP'S

GUACAMOLE.....\$240 

Alga nori - perejil frito 
cebollín - tostada de maíz 

HUMMUS.....\$260 

Piñón tostado - tahini - ajo 
rostizado - togarashi - flatbread

TARTAR DE PIMIENTOS.....\$300 

Almendras tostadas - alcaparras 
chile poblano y pimiento
parrillado - ajo rostizado - pan
masa madre

CRUDOS

OJO ROJO COCTÉL 140 GRS.....\$370 

Pesca local del día - aguacate 
parrillado - chives - cilantro -
pepino persa - ojo rojo - aceite
de ajonjolí

AGUACHILE DE CAMARÓN 150 GRS..\$450 

Aguachile de naranja y chile mixe 
chucrut - cebollín - albahaca
rábano sandía encurtido
cebolla cambray

TARTAR DE RES 120 GRS.....\$550

Alioli de dijon - queso pecorino
alcaparras - pickles - semilla de
mostaza encurtida - echalot frito
crotones - endivias

ENSALADAS

COCO Y JÍCAMA.....\$220 

Coco laminado - jicama - aderezo 
de jengibre con coco - aceite de
lemon grass - nuez de la india
tostada - xoconostle fermentado
pimientos

ENSALADA DE PEPINO.....\$220 

Aderezo de menta con yuzu 
pepita de calabaza - uvas verdes
- chile serrano - ajonjolí

ENSALADA CÉSAR.....\$290 

Corazón de lechuga y kale
parrillado - queso parmesano
alcaparras fritas - aderezo
cesar - perejil frito

SÁNDWICHES

GREEN GODDESS.....\$300 

Espárragos parrillados - aguacate 
chucrut - pimientos parrillados
pepita de calabaza - ciabatta 

SPICY FRIED CHICKEN 120 GRS...\$350 

Empanizado - aderezo griego
kimchi - emulsión de gochujang
pan brioche

DOUBLE SMASH BURGER 200 GRS...\$400

Salsa tártara - pickles - tocino
queso cheddar - pan de leche

TOSTADAS

TOSTADA DE PESCADO AHUMADO 120 GRS.....\$300 

Gravlax de jurel con algas - arúgula de cilantro
alioli de perejil - ensalada de hinojo cebollín
alcaparras fritas - ralladura de limón

TOSTADA DE PULPO AL PASTOR 120 GRS.....\$450 

Adobo de guajillo - arúgula - cilantro - mole de
lentejas - salsa de xcatic - rábano encurtido
cebolla cambray

TOSTADA DE ARRACHERA PARRILLADA 120 GRS.....\$450

Guacamole rustico - cebolla cambray - cilantro - cebolla
encurtida - chile serrano



LIBRE DE GLUTEN



VEGANO



PICANTE



VEGETARIANO



BEACH CLUB

PARA NIÑOS

PAPAS FRITAS.....\$200 🌾

Queso parmesano - cebollín
emulsión de perejil

POLLO FRITO 150 GRS.....\$300

Empanizado de parmesano - emulsión 🌾
de perejil - papas cambray
confitadas

DEDOS DE PESCADO 150 GRS.....\$350 🌾

Queso parmesano - emulsión de
perejil - papas cambray confitadas

EXTRAS

POLLO 140 GRS.....\$120

CAMARÓN 140 GRS.....\$180



LIBRE DE GLUTEN



VEGANO



PICANTE



VEGETARIANO

PARA COMPARTIR

COLIFLOR.....\$280 🌿

Puré de col caramelizada - vinagreta de miso - albahaca
chile serrano - mantequilla tostada - salsa persillade

POLLO ROSTIZADO 700 GRS.....\$600 🌾

Puré de papa ahumada - reducción de pollo - mantequilla y
cebolla cambray

PESCADO ENTERO 500 GRS.....\$750

Pesca local frita con aceite de coco - mole de jalapeño
rostizado - ensalada de hinojo con chucrut echalot frita
almendras - tortillas de maíz

RIB EYE 500 GRS.....\$950

Salsa romesco - cebolla cambray rostizada - reducción de rabo
de toro

POSTRES

PIE DE LIMÓN.....\$150

Un clásico muy refrescante

PASTEL DE CHOCOLATE.....\$150

Bizcocho de chocolate con ganache de cacao

PALETAS Y SORBETES.....\$150

Sabores:

- Chocolate Abuelita
- Palomita
- Vainilla
- Kiwi



DRINKS

COCTELES

(355 mL)

MARGARITA CLASICA.....\$350
45 mL Tequila Iztic Blanco, licor de naranja, jugo de limón.

DAISY SPICY.....\$320
45 mL Tequila Iztic Blanco, licor Ancho Reyes, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de serrano.

LA PLAYITA.....\$320
45 mL Tequila Iztic Blanco, jengibre, pepino, jugo de toronja, agua quina.

LA MEXICALLI.....\$320
45 mL Mezcal Perra Suerte, licor de naranja, albahaca, jugo de limón y naranja, miel de agave.

MOJITO TRADICIONAL.....\$320
45 mL Ron Havana 3, menta, jugo de limón, azucar mascabado.

MEZCALITA.....\$320
45 mL Mezcal The Producer, jugo de limón y licor de naranja.

OLD FASHION.....\$320
45 mL Jim Beam, bitter amargo de angostura.

MOSCOW MULE.....\$320
45 mL Absolut Azul, soda de raíz y jengibre.

MOCTELES

(355 mL)

ATARDECER.....\$190
Fresa, jugo de piña, menta, soda limón.

PUNCH.....\$170
Jugo de naranja, piña, arándano y granadina.

BEBIDAS SIGNAURE

(355 mL)

MARGARITA IZTIC.....\$450
45 mL Tequila Iztic Blanco, Grand Marnier, jugo de limón, sal kosher.

PLAYA PASSION.....\$350
45 mL Vodka Absolut Azul, jugo de piña, jarabe de romero, jugo de maracuyá, albahaca fresca, top de ginger.

MR. PINK.....\$350
45 mL Beefeater Pink, licor de romero, jugo de limón, jugo de toronja, jarabe natural.

BUCANERO.....\$350
45 mL Havana 3, Amaretto, jugo de piña, dash de granadina.

LA JUGOSA.....\$320
45 mL Mezcal Mitre, jugo de limón, jugo de pepino, Midori, jalapeño spicy.

COCTEL RUFINA.....\$320
45 mL Raicilla Perra Suerte, jugo de limón, jarabe natural, Chartreuse amarillo, jugo de naranja, jengibre, top de vino tinto y sal de jamaica.

PINKY LOVE.....\$320
45 mL Ginebra Ometeo, Chambord, fresa, limón, menta, jarabe natural, top de agua mineral.

EUROPA TROPICAL.....\$320
45 mL Ginebra Ometeo, St. Germain, lychee, jugo de piña, jarabe de romero.

MARTINIS

(120 mL)

MARTINI LYCHEE.....\$350
45 mL Vodka Absolut Azul, puré de lychee, jarabe natural.

MARTINI DE SANDIA.....\$350
45 mL Vodka Absolut Sandia, jugo de limón, jugo de arandano, puré de sandia.

MARTINI DE MANZANA.....\$350
45 mL Vodka Absolut Azul, licor de manzana, sour mix.

CERVEZA ARTESANAL

(355 mL)

BAJA BREWING, PELIRROJA.....\$220

BAJA BREWING, PEYOTE.....\$220

BAJA BREWING, RUBIA.....\$220

BAJA BREWING, STOUT.....\$220

CERVEZA

(355 mL)

MODELO ESPECIAL.....\$90

NEGRA MODELO.....\$90

PACÍFICO.....\$90

PACÍFICO LIGHT.....\$90

CORONA.....\$90

CORONA LIGHT.....\$90

SODAS

SODA RAÍZ 330 mL.....\$200

KOMBUCHA 300 mL.....\$230

SODA 355 mL.....\$80

AGUA BUI NATURAL 946 mL.....\$210

AGUA BUI GASIFICADA 435 mL.....\$140

AGUA BUI GASIFICADA 946 mL.....\$210

JUST WATER 1 lt.....\$160

AGUA GANZO 55 mL.....\$55



BOTELLAS & COPEO

TEQUILA

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
HERRADURA BLANCO.....	\$220	\$3,140
HERRADURA AÑEJO.....	\$260	\$3,660
HERRADURA REPOSADO.....	\$240	\$3,400
CLASE AZUL REPOSADO.....	\$1,340	\$18,200
1800 AÑEJO.....	\$450	\$6,500
1800 BLANCO.....	\$300	\$4,000
1800 REPOSADO.....	\$350	\$4,500
1800 CRISTALINO.....	\$400	\$5,500
DON JULIO 1942.....	\$1,020	\$14,790
DON JULIO 70 CRISTALINO.....	\$290	\$4,060
DON JULIO BLANCO.....	\$200	\$2,800
DON JULIO REPOSADO.....	\$250	\$3,500
DON JULIO AÑEJO.....	\$300	\$4,200
PATRON SILVER.....	\$300	\$4,200
PATRON REPOSADO.....	\$350	\$4,900
PATRON AÑEJO.....	\$400	\$5,600
GRAN CENTENARIO PLATA.....	\$290	\$4,060
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO.....	\$290	\$4,060
MAESTRO DOBLE DIAMANTE.....	\$320	\$4,480
7 LEGUAS BLANCO.....	\$230	\$3,310
CASA AMIGOS AÑEJO.....	\$360	\$5,080
CASA AMIGOS BLANCO.....	\$290	\$4,180
CASA AMIGOS REPOSADO.....	\$310	\$4,300
AVIÓN EXTRA AÑEJO RES44.....	\$990	\$14,270
AVIÓN CRISTALINO.....	\$990	\$14,270
ALTOS PLATA.....	\$230	\$3,290
ALTOS REPOSADO.....	\$230	\$3,290
JOSÉ CUERVO PLATINO RESERVA.....	\$300	\$4,350
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO.....	\$290	\$4,060
3 GENERACIONES PLATA.....	\$210	\$3,830

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
3 GENERACIONES AÑEJO.....	\$270	\$3,140
3 GENERACIONES REPOSADO.....	\$220	\$3,080
TEQUILA HIJOLE.....	\$280	\$4,350
IZTIC BLANCO.....	\$300	\$4,200
IZTIC REPOSADO.....	\$350	\$4,900
IZTIC CRISTALINO.....	\$400	\$5,600
IZTIC EXTRA AÑEJO.....	\$1,500	\$21,000

GIN

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
OMETEO.....	\$250	\$3,500
BEEFEATER.....	\$200	\$2,490
BEEFEATER BOTANICS.....	\$200	\$2,490
BEEFEATER PINK.....	\$200	\$2,490
BEEFEATER BLACKBERRY.....	\$200	\$2,490
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$210	\$3,060
TANQUERAY.....	\$210	\$3,060
MONKEY 47.....	\$660	\$7,050
HENDRICKS.....	\$350	\$5,220

RON

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
MATUSALEM.....	\$200	\$2,800
CAPITAN MORGAN.....	\$200	\$2,790
BACARDI BLANCO.....	\$200	\$2,790
BACARDI AÑEJO.....	\$200	\$2,790
HAVANA CLUB 3 AÑOS.....	\$200	\$2,790
HAVANA CLUB 7 AÑOS.....	\$200	\$2,640
HAVANA CLUB AÑEJO.....	\$200	\$2,790
ZACAPA 23 AÑOS.....	\$420	\$6,090
MALIBÚ.....	\$200	\$2,790

MEZCAL

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
400 CONEJOS.....	\$290	\$4,100
AMORES CUPREATA.....	\$290	\$4,100
AMORES ESPADÍN JÓVEN.....	\$200	\$3,145
AMORES REPOSADO.....	\$250	\$3,500
PERRA SUERTE.....	\$290	\$4,100
MITRE.....	\$290	\$4,100

VODKA

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
ABSOLUT AZUL.....	\$210	\$3,060
GREY GOOSE.....	\$300	\$4,500
TITOS.....	\$270	\$3,960
KETEL ONE.....	\$210	\$3,060
STOLICHNAYA.....	\$210	\$3,060
BELVEDERE.....	\$340	\$5,040

WHISKEY

	COPA (30 mL)	BOTELLA (750 mL)
WOOD FOR RESERVE.....	\$270	\$3,960
BUCHANAN 12 AÑOS.....	\$290	\$4,320
THE MACALLAN 12 AÑOS.....	\$580	\$8,640
CHIVAS 12 AÑOS.....	\$290	\$4,320
CHIVAS 18 AÑOS.....	\$630	\$9,360
GLENFIDDICH.....	\$390	\$5,760
JACK DANIEL'S.....	\$220	\$3,240
JAMESON.....	\$200	\$2,880
JIM BEAM BLANCO.....	\$250	\$2,880
JW BLACK LABEL.....	\$360	\$5,310
JW RED LABEL.....	\$250	\$3,060
MAKERS MARK.....	\$280	\$2,670



VINOS

VINO ESPUMOSO

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
ESPUMA DE MAR BRUT.....	\$290	\$1,100
(Querétaro, México)		
ESPUMA DE MAR ROSÉ.....	\$350	\$1,100
(Querétaro, México)		
PINELLI, PROSECO.....	\$1,050	
(Veneto, Italy)		
SCARPETTA, TIMIDO, ROSÉ.....	\$1,450	
(Venezia, Italy)		

CHAMPAGNE

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
MOET BRUT IMPERIAL.....	\$4,600	
(France)		
VEUVE CLICQUOT BRUT.....	\$5,100	
(France)		

VINO BLANCO

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
LAGRIMAS, SAUVIGNON BLANC.....	\$1,100	
(Valle de San Vicente, México)		
CALIXA MONTE XANIC, CHARDONNAY.....	\$1,100	
(Valle de Guadalupe, México)		
ROGANTO, CHARDONNAY.....	\$280	\$1,100
(Valle de San Vicente, México)		
VINICOLA EL CIELO, CHARDONNAY.....	\$1,300	
(Valle de Guadalupe, México)		
XOLO, SAUVIGNON BLANC.....	\$1,300	
(Valle de Guadalupe, México)		
MONTE XANIC VIÑA KRISTEL, SAUVIGNON BLANC.....	\$1,350	
(Valle de Guadalupe, México)		
VINICOLA ENCINILLAS, BLANQUISIMO, CHARDONNAY.....	\$1,750	
(Encinillas, México)		
FOLLY OF THE BEST, CHARDONNAY.....	\$1,250	
(Central Coast, California, USA)		

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
DECOY, CHARDONNAY.....	\$2,000	
(Sonoma, California, USA)		
DUCKHORN, SAUVIGNON BLANC.....	\$2,750	
(Napa Valley, California, USA)		
ROMBAUER, CHARDONNAY.....	\$3,800	
(Carneros, California, USA)		
SCARPETTA, PINOT GRIGIO.....	\$285	\$1,150
(Friuli, Italy)		
TERRA ALPINA BY ALOIS LAGEDER, PINOT GRIGIO.....	\$1,250	
(Trentino, Italy)		
DANZANTE, PINOT GRIGIO.....	\$1,250	
(Delle, Venetie, Italy)		
SANTA MARGARITHA, PINOT GRIGIO.....	\$2,250	
(Valdadige, Italy)		
GESSAMÍ, SAUVIGNON BLANC & GEWURZTRAMINER.....	\$1,400	
(Penedés, España)		
MARTIN CODAX, ALBARIÑO.....	\$1,400	
(Rias Baixas, España)		

VINO ROSADO

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
TRES RAICES, GRENACHE & CALADOC.....	\$1,100	
(Dolores Hidalgo, Guanajuato, México)		
MONTE XANIC ROSÉ, GRENACHE.....	\$1,350	
(Valle de Ojos Negros, México)		
SAINT MAX.....	\$300	\$1,200
(Côtes de Provence, France)		
CHATEAU L'ESCARELLE LES DEUX ANGES.....	\$1,450	
(Vin de Provence, France)		
SAINTE MARGUERITE.....	\$350	\$1,550
(Côtes de Provence, France)		



VINOS

VINO TINTO

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
CASA MAGONI, SANGIOVESE & CABERNET.....	\$1,100	
(Valle de Guadalupe, México)		
SANTO TOMAS, MERLOT.....	\$300/\$1,160	
(Valle de Santo Tomas, México)		
CASA MADERO, CABERNET SAUVIGNON.....	\$1,200	
(Valle de Parras, Coahuila, México)		
CASA MADERO 3V, CABERNET SAUVIGNON BLEND.....	\$1,200	
(Valle de Parras, Coahuila, México)		
CALIXA MONTE XANIC, CABERNET SAUVIGNON.....	\$1,250	
(Valle de Guadalupe, México)		
ECLIPSE VINÍCOLA EL CIELO, CABERNET SAUVIGNON.....	\$1,450	
(Valle de Guadalupe, México)		
DON LEO, CABERNET SAUVIGNON.....	\$1,600	
(Valle de Parras, Coahuila, México)		
RELIEVE, MERLOT.....	\$1,650	
(Valle de Guadalupe/Valle de San Marcos, México)		
EMEVE, MALBEC.....	\$1,700	
(Valle de Guadalupe/Valle de San Marcos, México)		
GALILEO VINÍCOLA EL CIELO, TEMPRANILLO.....	\$1,700	
(Valle de Guadalupe, México)		
XOLO, NEBBIOLO & CABERNET SAUVIGNON.....	\$2,150	
(Valle de Guadalupe, México)		
MEGA CERO, MERLOT/SHIRAZ/CABERNET.....	\$2,400	
(Encinillas, Chihuahua, México)		
DELOACH, PINOT NOIR.....	\$1,050	
(California, USA)		
CARTLIDGE & BROWNE, CABERNET SAUVIGNON.....	\$1,150	
(California, USA)		

	COPA (5 oz)	BOTELLA (750 mL)
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION, CABERNET SAUVIGNON.....	\$300/\$1,150	
(California, USA)		
FOLLY OF THE BEST, PINOT NOIR.....	\$320/\$1,250	
(Central Coast California, USA)		
CHERRY PIE, PINOT NOIR.....	\$1,600	
(Napa Valley, California, USA)		
DECOY, CABERNET SAUVIGNON.....	\$2,000	
(Napa Valley, California, USA)		
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION, PINOT NOIR.....	\$3,550	
(California, USA)		
LEVIATHAN, CABERNET SAUVIGNON/SYRAH/MERLOT.....	\$3,650	
(California, USA)		
SOLAR VIEJO CRIANZA, TEMPRANILLO.....	\$1,150	
(Rioja, Spain)		
PAUL MAS, MERLOT.....	\$750	
(Languedoc/Roussillon, France)		
CHAKANA NUNA, MALBEC.....	\$250/\$900	
(Mendoza, Argentina)		
ALTOS LAS HORMIGAS, MALBEC.....	\$950	
(Mendoza, Argentina)		
PIATELLI, MALBEC.....	\$1,250	
(Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina)		

THE BEACH CLUB

BY CHEF JOSÉ LUIS HINOSTROZA

Born on the border between Tijuana and San Diego, Chef José Luis brings a world of flavors to the table—rooted in memory, place, and coastal tradition.

At the Beach Club, the menu is inspired by Mexico's port cities, beach towns, and chiringuitos. It's a culinary road trip along the coast—where the best flavors from Baja and the Pacific Coast to The Gulf of Mexico and the Yucatán Peninsula come together on one sunlit table.

Expect fish fried to perfection, citrusy ceviches, grilled clams, and other coastal staples selected for their rich history and tradition. This is the essence of beachside eating: fresh, unfussy, and full of soul.

Whether you're coming off the boat or stretching out for the day, this is your place to sink into something delicious—with sand between your toes and Baja on your plate.





BEACH CLUB

DIPS

GUACAMOLE.....\$240 

Nori seaweed - fried parsley 
chives - corn tostada 

HUMMUS.....\$260 

Toasted pine nuts - tahini 
roasted garlic - togarashi
flatbread

GRILLED BELL PEPPER TARTAR...\$300 

Toasted almonds - capers 
grilled poblano and bell pepper
roasted garlic - sourdough

RAW

BLOODY MARY COCKTAIL 140 GRS...\$370

Local catch of the day - grilled
avocado - chives - cucumber
cilantro - bloody mary sauce
sesame oil

SHRIMP AGUACHILE 150 GRS.....\$450 

Orange and mixe aguachile 
sauerkraut - chives - basil
pickled radish - spring onions

BEEF TARTAR 120 GRS.....\$550

Dijon Aioli - pecorino cheese
capers - pickles - mustard seeds
fried shallot - croutons - endives

SALADS

COCONUT & JICAMA.....\$220 

Coconut slices - jicama - ginger 
and coconut dressing - lemon 
grass oil - roasted cashew nuts
fermented xoconostle - bell
peppers

CUCUMBER SALAD.....\$220 

Mint dressing with yuzu - green 
grapes - serrano - pumpkin and
sesame seeds

CAESAR SALAD.....\$290 

Grilled lettuce and kale -
parmesan cheese - fried capers -
Caesar dressing - fried parsley

SANDWICHES

GREEN GODDESS.....\$300 

Grilled asparagus - avocado 
sauerkraut - roasted bell pepper
pumpkin seeds - ciabatta

SPICY FRIED CHICKEN 120 GRS...\$350 

Breaded - Greek dressing - kimchi
gochujang - brioche

DOUBLE SMASH BURGER 200 GRS...\$400

Blend of tenderloin and bacon
tartar sauce - pickles - bacon
Cheddar cheese - brioche bread

TOSTADAS

SMOKED FISH TOSTADA 120 GRS.....\$300 

Yellowtail gravlax with seaweed arugula & cilantro -
parsley alioli - fennel salad - chives - fried capers -
lemon zest

OCTOPUS AL PASTOR STYLE 120 GRS.....\$450 

Guajillo adobo - arugula & cilantro - lentil mole
xcatic sauce - pickled radish - spring onion.

GRILLED FLANK STEAK TOSTADA 120 GRS.....\$450

Rustic guacamole - spring onion - cilantro - pickled
onion - serrano chili



GLUTEN FREE



VEGAN



SPICY



VEGETARIAN



BEACH CLUB

KIDS

FRIES.....\$200 🌾

Parmesan cheese - chives - parsley
emulsion

FRIED CHICKEN 150 GRS.....\$300 🌾

Parmesan breading - parsley
emulsion - confit potatoes

FISH FINGERS 150 GRS.....\$350 🌾

Parmesan breading - parsley
emulsion - confit potatoes

EXTRAS

CHICKEN 140 GRS.....\$120

SHRIMP 140 GRS.....\$180



GLUTEN FREE



VEGAN



SPICY



VEGETARIAN

TO SHARE

CAULIFLOWER.....\$280 🌿

Caramelized cabbage puree - miso vinaigrette - basil - serrano
toasted butter - persillade sauce

ROASTED CHICKEN 700 GRS.....\$600 🌾

Smoked potato puree - chicken reduction - chamomile - spring
onions.

WHOLE FISH 500 GRS.....\$750

Local fried fish with coconut oil roasted jalapeño mole -
sauerkraut with fennel salad - fried shallot almonds - corn
tortillas

RIB EYE 500 GRS.....\$950

Romesco sauce - roasted onion oxtail reduction

DESSERT

LEMON PIE.....\$150

Classic and refreshing

CHOCOLATE CAKE.....\$150

Chocolate cake with cocoa ganache

ICE POPSICLES & SORBETS.....\$150

Flavors:

- Chocolate Abuelita
- Popcorn
- Vanilla
- Kiwi



DRINKS

COCKTAILS (355 mL)

MARGARITA CLÁSICA.....\$350
45 mL Tequila Iztic white, orange liquor, lemon juice.

DAISY SPICY.....\$320
45 mL Tequila Centenario Plata, Ancho Reyes liquor, orange liquor, lemon juice, serrano syrup.

LA PLAYITA.....\$320
45 mL Tequila Centenario Plata, ginger, cucumber, grapefruit juice, tonic water.

LA MEXICALI.....\$320
Mezcal The Producer, orange liquor, basil, lemon and orange juice, agave syrup.

TRADITIONAL MOJITO.....\$320
45 mL Ron Matusalem, mint, lemon juice, brown sugar.

MEZCALITA.....\$320
45 mL Mezcal Perra Suerte, lemon juice, orange liquor.

OLD FASHION.....\$320
Jim Bean, bitter amargo de angostura.

MOSCOW MULE.....\$320
Blue Absolut, soda raíz and basil.

MOCKTAILS (355 mL)

ATARDECER.....\$190
Strawberry, pineapple juice, mint, sprite.

PUNCH.....\$170
Orange juice, pineapple, cranberry and grenadine.

SIGNATURE DRINKS (355 mL)

ITZIC MARGARITA.....\$450
45 mL Tequila Iztic Blanco, Grand Marnier, lime juice, kosher salt.

PLAYA PASSION.....\$350
45 mL Vodka Absolut Azul, pineapple juice, rosemary syrup, passion fruit puree, fresh basil, ginger top.

MR. PINK.....\$350
45 mL Beefeater Pink, rosemary liquor, lime juice, grapefruit juice, syrup.

BUCANERO.....\$350
45 mL Havana 3, Amaretto, pineapple juice, granadine dash.

LA JUGOSA.....\$320
45 mL Mezcal Mitre, lime juice, cucumber juice, Midori, jalapeño spicity.

RUFINA COCKTAIL.....\$320
45 mL Raicilla Perra Suerte, lime juice, natural syrup, yello Chartreuse, orange juice, ginger, red wine top and hibiscus salt.

PINKY LOVE.....\$320
45 mL Ginebra Ometeo, Chambord, strawberry, lime, mint, natural syrup, sparkling water top.

EUROPA TROPICAL.....\$320
45 mL Ginebra Ometeo, St. Germain, lychee, pineapple juice, rosemary syrup.

MARTINIS (120 mL)

LYCHEE MARTINI.....\$350
45 mL Vodka Absolut Azul, lychee liquor, natural syrup.

WATERMELON MARTINI.....\$350
45 mL Vodka Absolut Sandia, lime juice, cranberry juice, watermelon puree.

APPLE MARTINI.....\$350
45 mL Vodka Absolut Azul, apple liquor, sour mix.

CRAFT BEER (355 mL)

BAJA BREWING, PELIRROJA.....\$220

BAJA BREWING, PEYOTE.....\$220

BAJA BREWING, RUBIA.....\$220

BAJA BREWING, STOUT.....\$220

BEER (355 mL)

MODELO ESPECIAL.....\$90

NEGRA MODELO.....\$90

PACÍFICO.....\$90

PACÍFICO LIGHT.....\$90

CORONA.....\$90

CORONA LIGHT.....\$90

SODAS

SODA RAÍZ 330 mL.....\$200

KOMBUCHA 300 mL.....\$230

SODA 355 mL.....\$80

BUI NATURAL WATER 946 mL.....\$210

BUI SODA WATER 435 mL.....\$140

BUI SODA WATER 946 mL.....\$210

JUST WATER 1 lt.....\$160

GANZO WATER 55 mL.....\$55



SPIRITS & BOTTLES

TEQUILA

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
HERRADURA BLANCO.....	\$220	\$3,140
HERRADURA AÑEJO.....	\$260	\$3,660
HERRADURA REPOSADO.....	\$240	\$3,400
CLASE AZUL REPOSADO.....	\$1,340	\$18,200
1800 AÑEJO.....	\$450	\$6,500
1800 BLANCO.....	\$300	\$4,000
1800 REPOSADO.....	\$350	\$4,500
1800 CRISTALINO.....	\$400	\$5,500
DON JULIO 1942.....	\$1,020	\$14,790
DON JULIO 70 CRISTALINO	\$290	\$4,060
DON JULIO BLANCO.....	\$200	\$2,800
DON JULIO REPOSADO.....	\$250	\$3,500
DON JULIO AÑEJO.....	\$300	\$4,200
PATRON SILVER.....	\$300	\$4,200
PATRON REPOSADO.....	\$350	\$4,900
PATRON AÑEJO.....	\$400	\$5,600
GRAN CENTENARIO PLATA..	\$290	\$4,060
MAESTRO TEQUILERO REPOSADO	\$290	\$4,060
MAESTRO DOBLE DIAMANTE	\$320	\$4,480
7 LEGUAS BLANCO.....	\$230	\$3,310
CASA AMIGOS AÑEJO.....	\$360	\$5,080
CASA AMIGOS BLANCO.....	\$290	\$4,180
CASA AMIGOS REPOSADO...	\$310	\$4,300
AVIÓN EXTRA AÑEJO RES44	\$990	\$14,270
AVIÓN CRISTALINO.....	\$990	\$14,270
ALTOS PLATA.....	\$230	\$3,290
ALTOS REPOSADO.....	\$230	\$3,290
JOSÉ CUERVO PLATINO RESERVA	\$300	\$4,350
CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$290	\$4,060
3 GENERACIONES PLATA...	\$210	\$3,830

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
3 GENERACIONES AÑEJO...	\$270	\$3,140
3 GENERACIONES REPOSADO	\$220	\$3,080
TEQUILA HIJOLE.....	\$280	\$4,350
IZTIC BLANCO.....	\$300	\$4,200
IZTIC REPOSADO.....	\$350	\$4,900
IZTIC CRISTALINO.....	\$400	\$5,600
IZTIC EXTRA AÑEJO...	\$1,500	\$21,000

GIN

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
OMETEO.....	\$250	\$3,500
BEEFEATER.....	\$200	\$2,490
BEEFEATER BOTANICS.....	\$200	\$2,490
BEEFEATER PINK.....	\$200	\$2,490
BEEFEATER BLACKBERRY...	\$200	\$2,490
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$210	\$3,060
TANQUERAY.....	\$210	\$3,060
MONKEY 47.....	\$660	\$7,050
HENDRICKS.....	\$350	\$5,220

RUM

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
MATUSALEM.....	\$200	\$2,800
CAPITAN MORGAN.....	\$200	\$2,790
BACARDI BLANCO.....	\$200	\$2,790
BACARDI AÑEJO.....	\$200	\$2,790
HAVANA CLUB 3 AÑOS.....	\$200	\$2,790
HAVANA CLUB 7 AÑOS.....	\$200	\$2,640
HAVANA CLUB AÑEJO.....	\$200	\$2,790
ZACAPA 23 AÑOS.....	\$420	\$6,090
MALIBÚ.....	\$200	\$2,790

MEZCAL

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
400 CONEJOS.....	\$290	\$4,100
AMORES CUPREATA.....	\$290	\$4,100
AMORES ESPADÍN JÓVEN...	\$200	\$3,145
AMORES REPOSADO.....	\$250	\$3,500
PERRA SUERTE.....	\$290	\$4,100
MITRE.....	\$290	\$4,100

VODKA

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
ABSOLUT AZUL.....	\$210	\$3,060
GREY GOOSE.....	\$300	\$4,500
TITOS.....	\$270	\$3,960
KETEL ONE.....	\$210	\$3,060
STOLICHNAYA.....	\$210	\$3,060
BELVEDERE.....	\$340	\$5,040

WHISKEY

	GLASS (30 mL)	BOTTLE (750 mL)
WOOD FOR RESERVE.....	\$270	\$3,960
BUCHANAN 12 AÑOS.....	\$290	\$4,320
THE MACALLAN 12 AÑOS...	\$580	\$8,640
CHIVAS 12 AÑOS.....	\$290	\$4,320
CHIVAS 18 AÑOS.....	\$630	\$9,360
GLENFIDDICH.....	\$390	\$5,760
JACK DANIEL'S.....	\$220	\$3,240
JAMESON.....	\$200	\$2,880
JIM BEAM BLANCO.....	\$250	\$2,880
JW BLACK LABEL.....	\$360	\$5,310
JW RED LABEL.....	\$250	\$3,060
MAKERS MARK.....	\$280	\$2,670



WINES

SPARKLING WINE

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
ESPUMA DE MAR BRUT.....	\$290	\$1,100
(Querétaro, México)		
ESPUMA DE MAR ROSÉ.....	\$350	\$1,100
(Querétaro, México)		
PINELLI, PROSECO.....	\$1,050	
(Veneto, Italy)		
SCARPETTA, TIMIDO, ROSÉ.....	\$1,450	
(Venezia, Italy)		

CHAMPAGNE

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
MOET BRUT IMPERIAL.....	\$4,600	
(France)		
VEUVE CLICQUOT BRUT.....	\$5,100	
(France)		

WHITE WINE

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
LAGRIMAS, SAUVIGNON BLANC.....	\$1,100	
(Valle de San Vicente, México)		
CALIXA MONTE XANIC, CHARDONNAY.....	\$1,100	
(Valle de Guadalupe, México)		
ROGANTO, CHARDONNAY.....	\$280	\$1,100
(Valle de San Vicente, México)		
VINICOLA EL CIELO, CHARDONNAY.....	\$1,300	
(Valle de Guadalupe, México)		
XOLO, SAUVIGNON BLANC.....	\$1,300	
(Valle de Guadalupe, México)		
MONTE XANIC VIÑA KRISTEL, SAUVIGNON BLANC.....	\$1,350	
(Valle de Guadalupe, México)		
VINICOLA ENCINILLAS, BLANQUISIMO, CHARDONNAY.....	\$1,750	
(Encinillas, México)		
FOLLY OF THE BEST, CHARDONNAY.....	\$1,250	
(Central Coast, California, USA)		

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
DECOY, CHARDONNAY.....	\$2,000	
(Sonoma, California, USA)		
DUCKHORN, SAUVIGNON BLANC.....	\$2,750	
(Napa Valley, California, USA)		
ROMBAUER, CHARDONNAY.....	\$3,800	
(Carneros, California, USA)		
SCARPETTA, PINOT GRIGIO.....	\$285	\$1,150
(Friuli, Italy)		
TERRA ALPINA BY ALOIS LAGEDER, PINOT GRIGIO.....	\$1,250	
(Trentino, Italy)		
DANZANTE, PINOT GRIGIO.....	\$1,250	
(Delle, Venezia, Italy)		
SANTA MARGARITHA, PINOT GRIGIO.....	\$2,250	
(Valdadige, Italy)		
GESSAMÍ, SAUVIGNON BLANC & GEWURZTRAMINER.....	\$1,400	
(Penedés, España)		
MARTIN CODAX, ALBARIÑO.....	\$1,400	
(Rias Baixas, España)		

ROSÉ WINE

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
TRES RAICES, GRENACHE & CALADOC.....	\$1,100	
(Dolores Hidalgo, Guanajuato, México)		
MONTE XANIC ROSÉ, GRENACHE.....	\$1,350	
(Valle de Ojos Negros, México)		
SAINT MAX.....	\$300	\$1,200
(Côtes de Provence, France)		
CHATEAU L'ESCARELLE LES DEUX ANGES.....	\$1,450	
(Vin de Provence, France)		
SAINTE MARGUERITE.....	\$350	\$1,550
(Côtes de Provence, France)		



WINES

RED WINE

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
CASA MAGONI, SANGIOVESE & CABERNET.....		\$1,100
(Valle de Guadalupe, México)		
SANTO TOMAS, MERLOT.....		\$300/\$1,160
(Valle de Santo Tomas, México)		
CASA MADERO, CABERNET SAUVIGNON.....		\$1,200
(Valle de Parras, Coahuila, México)		
CASA MADERO 3V, CABERNET SAUVIGNON BLEND.....		\$1,200
(Valle de Parras, Coahuila, México)		
CALIXA MONTE XANIC, CABERNET SAUVIGNON.....		\$1,250
(Valle de Guadalupe, México)		
ECLIPSE VINÍCOLA EL CIELO, CABERNET SAUVIGNON.....		\$1,450
(Valle de Guadalupe, México)		
DON LEO, CABERNET SAUVIGNON.....		\$1,600
(Valle de Parras, Coahuila, México)		
RELIEVE, MERLOT.....		\$1,650
(Valle de Guadalupe/Valle de San Marcos, México)		
EMEVE, MALBEC.....		\$1,700
(Valle de Guadalupe/Valle de San Marcos, México)		
GALILEO VINÍCOLA EL CIELO, TEMPRANILLO.....		\$1,700
(Valle de Guadalupe, México)		
XOLO, NEBBIOLO & CABERNET SAUVIGNON.....		\$2,150
(Valle de Guadalupe, México)		
MEGA CERO, MERLOT/SHIRAZ/CABERNET.....		\$2,400
(Encinillas, Chihuahua, México)		
DELOACH, PINOT NOIR.....		\$1,050
(California, USA)		
CARTLIDGE & BROWNE, CABERNET SAUVIGNON.....		\$1,150
(California, USA)		

	GLASS (5 oz)	BOTTLE (750 mL)
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION, CABERNET SAUVIGNON.....		\$300/\$1,150
(California, USA)		
FOLLY OF THE BEST, PINOT NOIR.....		\$320/\$1,250
(Central Coast California, USA)		
CHERRY PIE, PINOT NOIR.....		\$1,600
(Napa Valley, California, USA)		
DECOY, CABERNET SAUVIGNON.....		\$2,000
(Napa Valley, California, USA)		
ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION, PINOT NOIR.....		\$3,550
(California, USA)		
LEVIATHAN, CABERNET SAUVIGNON/SYRAH/MERLOT.....		\$3,650
(California, USA)		
SOLAR VIEJO CRIANZA, TEMPRANILLO.....		\$1,150
(Rioja, Spain)		
PAUL MAS, MERLOT.....		\$750
(Languedoc/Roussillon, France)		
CHAKANA NUNA, MALBEC.....		\$250/\$900
(Mendoza, Argentina)		
ALTOS LAS HORMIGAS, MALBEC.....		\$950
(Mendoza, Argentina)		
PIATELLI, MALBEC.....		\$1,250
(Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina)		