

## Entradas y Ensaladas

### Guacamole (gf) 208

Pico de gallo, queso cotija, totopos de maíz, salsa de chile morita

Agrega: *chicharrón adobado de Rib Eye* 291

### Quinoa y Tomate Heirloom (gf) (df) (vg) 374

Mezcla de lechugas, elote, espárragos, aguacate, apio, vinagreta de cítricos

### Betabel Rostizado y Queso de Cabra (gf) (n) 374

Arúgula, supremas de cítricos, aderezo de nuez y balsámico

### Buddha Bowl (gf) 519

Dip de betabel y garbanzo, quinoa, aguacate, coles, camote rostizado, pepita de calabaza caramelizada, aderezo de cúrcuma y tahini

## Crudos y Ceviches

### Pesca Local Estilo Baja (120 gr) (gf) (df) (r) 416

Pico de gallo, pepino, zanahoria, salsas picantes locales, cilantro, totopos

### Pulpo “Enamorado” (100 gr) (gf) (df) 416

Mayonesa de chipotle, aguacate, pico de gallo, chile serrano, cilantro, rábano, totopos

### Torre de Mariscos Crudos (140 gr) (gf) (df) (r) 519

Atún aleta azul, camarón, callo de hacha, pepino, tomate, cebolla, aguacate, salsas oscuras picantes

### Almeja Chocolate & Ostión Giga (4 ostiones, 2 almejas) (gf) (r) 519

Pico de gallo, aguacate, pepino, cebolla, cilantro, salsa de tomate y chile, lavash, totopos

## Tacos

*(2 piezas – elegir tortilla de maíz o de harina)*

### Pesca Local Tempura o Ennegrecida (140 gr) (df) 519

Ensalada de col y zanahoria, guacamole, mayonesa de chipotle picante

### Camarones Zarandeados (140 gr) (df) 561

Guacamole, piña asada, pepino, cebolla, cilantro

### Carne Asada (140 gr) (df) 519

Guacamole, pico de gallo, cebolla y jalapeños asados, cilantro

### Pollo en Adobo de Chile Cascabel y Limón (140 gr) 478

Salsa verde de aguacate, queso cotija, ensalada de lechugas con cilantro y rábano

### Panceta de Cerdo Crujiente (140 gr) (df) 519

Guacamole, ensalada de manzana verde con coles, cebollita y chile serrano encurtido

(gf) Libre de Gluten

(df) Libre de Lactosa

(vgn) Vegano

(vg) Vegetariano

(n) Nueces

(r) Crudo



Nuestros platillos con pesca y mariscos son de origen sustentable y responsable.

El consumo de carnes, aves, mariscos, pescados o huevos crudos podría aumentar el riesgo de contraer una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas. Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA 15% de servicio.

## *Principales*

### **Queso Fundido y Pulpo Maya (180 gr) 727**

Pulpo maya marinado en adobo de achiote, chicharrón de cerdo, quesillo y asadero, tortillas de maíz y harina, guacamole y pico de gallo

### **Hamburguesa de Res (200 gr) 519**

Bollo de papa, lechuga, tomate, pepinillos, dijonesa  
*Elección de queso: cheddar, Oaxaca o asadero*

### **Hamburguesa The Ledge (200 gr) 727**

Bollo de papa, camarón (60 gr) y ostión capeado (2 pzs), queso brie, arúgula, tomate, papas fritas con parmesano y trufa

### **Pesca Local a la Talla (180 gr) (gf) 519**

Arroz rojo cremoso, elote tatemado, queso Ocosingo, hojas verdes de temporada

### **New York Prime (220 gr) (gf) 1,143**

Ragú de hongos silvestres, puré de papa al ajo, salsa demi-glacé

### **Brochetas Mar y Tierra (gf) 1,226**

Camarón (200 gr) y picaña (200 gr), acompañados de puré de papa al ajo, espárragos y chimichurri

## *Postres*

### **Pay de Limón Amarillo (n) 353**

Soleta de almendras, limón amarillo confitado, merengue deshidratado

### **Panna Cotta de Yogurt Griego 353**

Frutos rojos, crumble de avena

### **Buddin de Croissant 353**

Reducción de naranja, helado de vainilla

## Cocteles

### **The Cape** 45ml 416

Mezcal (45 ml), piña, toronja, jugo de limón, angostura

### **Red Fusion Margarita** 45 ml 395

Tequila (45 ml), jamaica, cassis, limón, agave

### **Apple Island** 45 ml 395

Mezcal (45 ml), manzana, amaretto, Chartreuse, miel de agave

### **Hot & Spicy Margarita** 45 ml 395

Tequila (45 ml), chile ancho, chile serrano, pimienta roja, Cointreau, limón, miel de agave

### **Sunset Spritz** 45 ml 416

Prosecco (45 ml), Aperol, St. Germain, jugo de naranja

### **Herbal Espresso Martini** 45 ml 395

Espresso (45 ml), Tito's, Nixta, bitters

### **Spicy Baja** 45 ml 353

Tequila o mezcal (45 ml), damiana, chile serrano, limón

### **Young** 45 ml 353

Ginebra (45 ml), maracuyá, albahaca, agua tónica

## Zero Proof

### **Carajillo Aureo** 312

Almave ambar (30 ml), ponche de cáscara de piña, espresso

### **Cabo Nox** 312

Runnegth rosso (30 ml), jugo de arándano, tá chai, óleo de cítricos

### **Cold Brew Tropical (177 ml)** 312

Cold brew, piña rostizada, naranja

### **Cero Origen** 312

Almave blanco (30 ml), maracuyá, piña, jugo de limón, syrup de agave

### **Green Tea Sour (148 ml)** 312

Té verde, jugo de limón, jarabe, Don Fommy

### **Rubi (148 ml)** 312

Jamaica, jugo de piña, syrup de serrano & pepino, naranja y jugo de limón

*Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA 15% de servicio.*