

## Tapas

Tostadas de Champiñones al ajillo  
*Mushroom in Garlic Sauce Tostadas*

Filete mignon en salsa de tequila  
*Filet Mignon in Tequila Sauce*

Almeja chocolata en escabeche  
*Chocolate Clam in Escabeche*

Chile baja rellenos de mariscos del Mar de Cortez  
*Baja Style Chilli, Stuffed with Seafood from Sea of Cortez*

Trilogía de ceviche (Camarón, pescado y callo)  
*Ceviche Trilogy (Shrimp, Fish and Scallop)*

Queso fundido con chorizo  
*Chesse Fondue with Chorizo*

Empanada de res con salsa del molcajete  
*Beef Patties with Molcajete Sauce*

Camarón envuelto  
*Wrapped Shrimp*

Brocheta mar y tierra  
*Surf and Turf Brochette*

Alitas de pollo en mole poblano  
*Chicken Wings in Mole Poblano Sauce*

Rol de plátano frito, relleno de queso Oaxaca  
*Fried Plantains Roll, Stuffed with Oaxaca Cheese*

Medallón de pescado perico en mantequilla chipotle  
*Parrot Fish Fillet Medallion in Chipotle Butter*

## Ensaladas y Sopas / Salads and Soups

Ensalada Estilo Loreto / Combinación de lechugas con queso panela fresco, aguacate, frijoles negros, tomate fresco, elote amarillo, jícama, tortillas fritas con vinagreta de piloncillo y chipotle.  
*Loreto Style Salad / Mixed Lettuce with Fresh Panela Cheese, Avocado, Black Beans, Fresh Tomatoes, Yellow Corn, Jicama, Fried Tortillas Stripes. Served with Chipotle and Piloncillo Vinaigrette.*

Corazones verdes / Fresca y tiernas lechugas con tomates, pera caramelizada, fritura de camote, lentejas y camarón con aderezo de miel y guajillo.  
*Green Hearts / Fresh and Tender Lettuce with Tomatoes, Caramelized Pears, Fried Sweet Potato, Lentil and Shrimp. Served with Honey and Guajillo Dressing.*

Ensalada Mar de Cortez / frescas almejas chocolata en escabeche, con zanahoria, cebolla perfumada de orégano con aderezo de chile serrano.  
*Cortez Sea Salad / Fresh Chocolate Clams in Escabeche, Carrot, Onion with a touch of Oregano. Served with Serrano Dressing.*

Cítrica y verde / Hojas de arugula, espinacas con supremas de toronja, naranja con aderezo de piloncillo.  
*Citrus and Green / Arugula Leaf, Spinach with Supreme Grapefruit and Orange. Served with Piloncillo Dressing.*

Nopales encurtidos / Frescos nopales deshidratados con sal, fresco tomate, cebolla, cilantro con aderezo cítrico.  
*Pickled Cactus / Dehydrated Fresh Cactus with salt, Fresh Tomato, Onion, Cilantro. Served with Citrus Dressing.*

Tradicional Sopa de Tortilla / Con queso panela fresco, aguacate, frituras de maíz, chile guajillo y crema.  
*Traditional Tortilla Soup / With Fresh Panela Cheese, Avocado, Fried Tortilla Strips, Guajillo Chilli and Sour Cream.*

Crema Ensenada Blanca / deliciosa crema de almeja chocolata de la bahía de Ensenada blanca, con crocante de queso panela y perfumado con tequila.  
*Ensenada Blanca Cream Soup / Delicious Chocolate Clam Cream Soup from the Bay of Ensenada Blanca, Panela Cheese Crocantes with a Touch of Tequila.*

Crema Poblana / Deliciosa crema de chile poblano perfumada con yerba buena.  
*Poblano Style Cream Soup / Delicious Chile Poblano Cream Soup with a Touch of Mint.*

## Platillos Principales / Main Course

Langosta en nogada, cocida al vapor del mezcal / *En Nogada Lobster Tail, Steamed with Mezcal*.

Camarones bañados con chutney de tamarindo / *Shrimps Served with Tamarin Chutney*.

Medallones Ensenada Blanca / delicioso y jugoso filete de perico en perfume de limón.  
*Ensenada Blanca Fish Medallion / Delicious and Juicy Perico Fish Fillet with a Touch of Lemon.*

Pescado zarandeado / *Zarandeado Style Fish*.

Chamorro de Cerdo / inspiración del chef, jugoso adobado con salsa de chile morita.  
*Pork shinbone / Chef Inspiration; Juicy with Chile Morita & Adobo Sauce*

Cazuela de mariscos el pastor / *Seafood al Pastor Casserole*.

Filete de Danzante / delicioso filete de pescado cabrilla en costra de tres chiles, con brisa de salsa de pistache.  
*Danzante Fish Fillet / Delicious Cabrilla Fish Fillet with 3 Chillis accompanied with Pistachio Breeze Sauce.*

Brochetas mar y tierra / Deliciosa combinación de filete de res, camarón, callo media luna y jugosa Arrachera de res, servido con Hinojo braseado Y jugo de ajo.  
*Surf and Turf Brochette / Delicious combination of Beef Filet, Shrimp, Scallop and Juicy Beef Flank Steak. Served with Grilled Fennel and Garlic Juice*

## Del Grill / From the Grill

Corte	Salsa / Sauce	Guarniciones / Sides
New York 12oz	Chipotle y Moscabado	Papas salteadas con romero y ajo <i>Sauteed Potatoes with Rosemary</i>
♥ Flank Steak / Arrachera	Mostaza <i>Mustard</i>	Espárragos con panceta ahumada <i>Asparagus with Smoked Bacon</i>
T-bone 12oz	Cremosa de poblano <i>Poblano Creamy</i>	Espinacas salteadas con ajo y aceite <i>Sauteed Spinach with Garlic and Olive Oil</i>
Cow boy 12oz	Berenjena <i>Eggplant</i>	Torre de tomate gratinado <i>Gratinated Tomato Tower</i>
Rib eye 12oz	Huitlacoche	Vegetales, salteados y perfumados con epazote <i>Sauteed Vegetables with a Touch of Epazote</i>
Vacio 12oz		
♥ Costilla de cordero 12oz	Mayonesa de cilantro y lima / <i>Cilantro and Lime Mayonaise</i> Salsa quemada de tomatillo de milpa / <i>Tomatillo Tatemado Sause</i> Salsa molcajete de tomate / <i>Tomatoes Molcajet Sauce</i>	

♥ Opción Saludable, libre de grasas trans / *Healthy choice, trans*