

VELAS 10

SEAFOOD & GRILL

ENTRADAS | APPETIZERS

CARPACCIO DE RES

Maridado en cerveza oscura, biscocho de pimienta verde, zacate de limón, aderezo de esencia de rúgala con Dijon

BEEF CARPACCIO

Marinated in dark beer, green bell pepper sponge, lemon grass, Dijon arugula vinaigrette
\$ 260

TIMBAL DE CANGREJO DE ALASKA

Vegetales orgánicos flameados con brandy, brotes de wasabi, rábano sandía, espolvoreado con tierra de raíces

ALASKAN KING CRAB TIMBAL

Organic vegetables flamed with brandy, wasabi sprout, radish and sprinkled with horse radish dust
\$ 240

VIEIRAS CARAMELIZADAS

Cremoso de quínoa roja, chutney de mango, brotes de menta y nibs de cacao

CARAMELIZED SCALLOPS

Creamy red quinoa, mango chutney, mint sprout and cacao nibs
\$ 230

SOPAS | SOUPS

CREMA DE MEJILLONES

Almeja chirla, almeja chocolate de San Carlos, abulón, sal de oro y aceite de limón

MUSSEL CREAM

Chirla clams, chocolate clams from San Carlos, abalone, golden salt and lemon oil
\$ 260

CREMA DE ELOTE AMARILLO

Espuma de poro, elote bebe al grill y pork belly confitado

CORN CREAM

Leaks foam, baby grilled corn and confit pork belly
\$ 250

BISQUE DE LANGOSTA DE SAN CARLOS

Bombones de coliflor, con mousse de aguacate y aceite de limón

SAN CARLOS LOBSTER BISQUE

Cauliflower puree, avocado mousse and lemon oil
\$ 270

ENSALADAS | SALADS

VELO DE BETABEL ROSTIZADO

Espárragos grillados, mix de brotes, nueces caramelizadas, reducción de vino tinto y vinagreta de granada

ROASTED RED BEET VEIL

Grilled asparagus, mixed sprouts, caramelized pecans, wine reduction and pomegranate vinaigrette
\$ 250

LA HUERTA

Lechugas mixtas, flores comestibles, vegetales bebe de Santiago, naranja confitada, sobre tabule de cuscús, vinagreta de chimichurri

MIX GREEN

Mixed lettuce, eatable flowers, baby vegetables from Santiago, orange candied, cuscus tabule, chimichurri vinaigrette
\$ 240



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE

SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

ORGANICO
ORGANIC

VEGETARIANO
VEGETARIAN

BAJO EN CALORIAS
LIGHT

SUAVE
MILD

PICANTE
HOT

MUY PICANTE
VERY HOT

DE LA PARRILLA | FROM DE GRILL

RIB EYE TOMAHAWK 32 OZ (2 PERSONAS) Rib Eye Tomahawk 32 Oz (2 Persons)	\$ 3,000
COWBOY ANGUS 24 OZ (2 PERSONAS) Cowboy Angus 24 Oz (2 Persons)	\$ 2,300
T-BONE ANGUS 24 OZ (2 PERSONAS) T-Bone Angus 24 Oz (2 Persons)	\$ 1,950
CHULETA DE CERDO KOROBUTA 10 OZ Korobuta Pork Chop 10 Oz	\$ 902
RACK DE CORDERO COLORADO Colorado Lamb Rack	\$ 830
FILETE MIGNON ANGUS 8 OZ Filet Mignon Angus 8 Oz	\$ 890
RIB EYE ANGUS 16 OZ Rib Eye Angus 16 Oz	\$ 1,460
NEW YORK ANGUS 16 OZ New York Angus 16 Oz	\$ 1,560
NEW YORK ANGUS 12 OZ New York Angus 12 Oz	\$ 1,150

DE LA CANOA DEL CHEF

PEZ PERICO DE BAJA CALIFORNIA SUR EN COSTRA DE HIERBAS FINAS  On fine herbs parrot fish from Baja California Sur	\$ 550
PULPO BEBE DE ENSENADA AL AJILLO  Baby octopus from Ensenada al ajillo	\$ 520
ROBALO DE MAR DE CORTÉS A LA PLANCHA  Grilled robalo from Mar de Cortez	\$ 480
CABRILLA DEL MAR DE CORTÉS ENNEGRECIDO  Blackened sea bass from Mar de Cortez	\$ 550
LOBINA RAYADA DE BAJA CALIFORNIA CONFITADA Confit striped sea bass from Baja California	\$ 520
COLA DE LANGOSTA DE SAN CARLOS AL VAPOR Steamed lobster tail from San Carlos	\$ 620
OSTIONES DE ENSENADA GRATINADOS  Grated oyster from Ensenada	\$ 480
CAMARÓN U8 DE SAN CARLOS RELLENOS  Stuffed shrimp U8 from San Carlos	\$ 520



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE

SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

ORGANICO
ORGANIC

VEGETARIANO
VEGETARIAN

BAJO EN CALORIAS
LIGHT

SUAVE
MILD

PICANTE
HOT

MUY PICANTE
VERY HOT

COMPLEMENTOS | COMPLEMENT

Puré de papa cremoso con queso fundido provolone  	\$ 80
<i>Cream mashed potatoes with provolone melted cheese</i>	
Risotto de coliflor y parmesano  	\$ 120
<i>Parmesan and cauliflower risotto</i>	
Ravioli de corazón de alcachofa con hongo portobello y queso ricotta  	\$ 80
<i>Artichoke heart ravioli with portobello mushrooms and ricotta cheese</i>	
Papa horneada a la mantequilla y láminas de prosciutto  	\$ 100
<i>Baked potatoes with butter and prosciutto</i>	
Macarrón con queso trufado y cebollín  	\$ 80
<i>Truffled macarron & cheese and chive</i>	
Zanahorias bebe y espárragos grillados con mantequilla de romero  	\$ 80
<i>Baby carrots and grilled asparagus with rosemary butter</i>	
Espinacas a la crema con ajo elefante rostizado al tomillo 	\$ 50
<i>Spinach with cream and roasted elephant garlic on thyme</i>	
Pimentones bebe asados rellenos de elote amarillo y ejotes mixtos 	\$ 80
<i>Grilled baby bell peppers stuffed with yellow corn and green beans</i>	
Aros de cebolla al tempura de cerveza artesanal y brotes mixtos 	\$ 70
<i>Tempura made with handcrafted beer ring onions and mix green sprout</i>	

SERVIDO CON SU SELECCIÓN DE SALSA | SAUCE CHOOSE

*Salsa de pimienta verde con armañac y tomillo / Green pepper sauce with armagnac and thyme

*Salsa de mantequilla con limón y sauvignon blanc / Lemon butter sauce and sauvignon blanc 

*Salsa bearnaise / Bearnaise sauce 

*Salsa gastric de cerveza oscura / Darkbeer gastric sauce

*Salsa de vino tinto y cognac / Red wine and cognac sauce

COMPOTAS DE MANTEQUILLAS | BUTTER COMPOTES

- Mantequilla delimón y tomillo / Lemon and thyme butter

- Mantequilla de vino tinto / Red winebutter

- Mantequillas con perejil y Escargot / Escargot and parsley butter



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGANICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORIAS
LIGHT



SUAVE
MILD



PICANTE
HOT



MUY PICANTE
VERY HOT

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad, sin embargo la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume, todos nuestros precios están cotizados en precios mexicanos e incluye el 16% de IVA. We take extreme care to assure the quality of our ingredients however the consumption of raw products is at your personal discretion, all the prices are quoted in Mexican currency and include 16%

“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”
- Ferrán Adrián -

Chef de Cocina Sergio Vega