

VELAS 10

SEAFOOD & GRILL

ENTRADAS | APPETIZERS

CARPACCIO DE RES

Marinado en cerveza oscura, bizcocho de pimienta verde, zacate de limón, aderezo de esencia de arugula con dijon

BEEF CARPACCIO

Marinated in dark beer, green bell pepper sponge, lemon grass, rugula essences and dijon
\$ 260

TIMBAL DE CANGREJO DE ALASKA

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

ALASKA KING CRAB TIMBALE

Organic vegetables, wasabi sprout, watermelon radish and sprinkled with horseradish dust
\$ 240

VIEIRAS CAMELIZADAS

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

CAMELIZED SCALLOPS

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

SOPAS | SOUPS

SOPA DE MEJILLÓN

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

MUSSEL SOUP

Chirla clam, San Carlos chocolata clam, abalone, golden salt, lemon oil
\$ 260

CREMA DE ELOTE AMARILLO

Espuma de poro, elote baby parrillado, pork belly confitado

CORN CREAM

Leek foam, baby corn grilled, confit pork belly
\$ 250

BISQUE DE LANGOSTA DE SAN CARLOS

Bombones de coliflor, mousse de aguacate, aceite de trufa blanca

SAN CARLOS LOBSTER BISQUE

Marshmallow cauliflower, avocado mousse, white truffle oil
\$ 270

ENSALADAS | SALADS

VELO DE BETABEL ROSTIZADO

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

ROASTED RED BEET VEIL

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

LA HUERTA

Lechugas mixtas, flores comestibles, vegetales baby de Santiago, naranja confitada sobre tabulé de cuscús, vinagreta de chimichurri

MIX GREEN

Mixed lettuce, edible flowers, Santiago's baby vegetables, orange confit on cuscús tabbouleh, chimichurri vinaigrette
\$ 240



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
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% TAX

DE LA PARRILLA | FROM THE GRILL

RIB EYE TOMAHAWK 900 GR (2 PERSONAS) Ribeye Tomahawk 32 Oz (2 Persons)	\$ 3,000
T-BONE ANGUS 680 GR (2 PERSONAS) T-Bone Angus 24 Oz (2 Persons)	\$ 1,950
FILETE MIGNON ANGUS 220 GR Fillet Mignon Angus 8 Oz	\$ 890
RIB EYE ANGUS 450 GR Ribeye Angus 16 Oz	\$ 1,460
NEW YORK ANGUS 450 GR New York Angus 16 Oz	\$ 1,560

DE LA CANOA DEL CHEF | FROM THE CHEF'S CANOE

PEZ PERICO DE BAJA CALIFORNIA SUR EN COSTRA DE HIERBAS FINAS  Fine herbs crust fish from Baja California Sur	\$ 550
PULPO DE ENSENADA AL AJILLO  Ajillo octopus from Ensenada	\$ 520
CABRILLA DEL MAR DE CORTÉS ENNEGRECIDO  Blackened sea bass from Mar de Cortez	\$ 550
LOBINA RAYADA DE BAJA CALIFORNIA AL MOJO DE AJO Striped lobina with garlic sauce from Baja California	\$ 520
CAMARÓN U8 DE SAN CARLOS RELLENOS DE QUESO MOZZARELLA FRESCO  U8 shrimp filled with mozzarella fresh cheese from San Carlos	\$ 520



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE



SIN LACTOSA
LACTOSE FREE



CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE



ORGÁNICO
ORGANIC



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
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% TAX

COMPLEMENTOS | COMPLEMENTS

PURÉ DE PAPA CREMOSO CON QUESO GRANA PADANO 	\$ 80
<i>Creamy mashed potatoes with grana padano cheese</i>	
RISOTTO DE COLIFLOR Y PARMESANO 	\$ 120
<i>Parmesan and cauliflower risotto</i>	
RAVIOLI DE ALCACHOFA CON HONGO PORTOBELLO Y QUESO RICOTTA  	\$ 80
<i>Artichoke ravioli with portobello mushrooms and ricotta cheese</i>	
PAPA HORNEADA CON MANTEQUILLA Y LÁMINAS DE PROSCIUTTO 	\$ 100
<i>Baked potato with butter and prosciutto layers</i>	
MACARRON CON QUESO TRUFADO Y CEBOLLIN  	\$ 80
<i>Truffled macaroni & cheese and chive</i>	
VEGETALES ORGÁNICOS A LA PARRILLA 	\$ 80
<i>Organic vegetables on the grill</i>	
ESPINACAS A LA CREMA 	\$ 50
<i>Creamed spinach</i>	
PIMIENTOS BABY 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 	\$ 70
<i>Onions tempura rings made with handcrafted beer</i>	

SERVIDO CON SU SELECCIÓN DE SALSA | SAUCE CHOOSE

SALSA DE MANTEQUILLA CON LIMÓN Y SAUVIGNON 

Butter sauce with lemon and sauvignon

SALSA BEARNAISE 

Bearnaise sauce

SALSA GASTRIC DE CERVEZA OSCURA

Dark beer gastric sauce

SALSA DE VINO TINTO Y COGNAC

Red wine and cognac sauce



CONTIENE LACTOSA
CONTAINS LACTOSE

SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

CONTIENE GLUTEN
CONTAINS GLUTEN

LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

ORGÁNICO
ORGANIC

VEGETARIANO
VEGETARIAN

BAJO EN CALORÍAS
LIGHT

SUAVE
MILD

PICANTE
HOT

MUY PICANTE
VERY HOT

Todos Todo 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% TAX

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

Chef de Cocina Sergio López