



### **CRUDO / RAW**

- AGUACHILE DE CALLO**  
Marinated sea scallops, cucumber, red onion,  
chipotle vinaigrette \$9
- AGUACHILE DE ATUN**  
Tuna, mushroom, red onion, crispy tortilla \$13
- CEVICHE VERDE**  
Sea bass, tomatillo sauce, avocado \$10
- CEVICHE TROPICAL**  
Sea bass, tomato, jicama, cucumber,  
pineapple \$10

### **ENSALADAS / SALADS**

- ENSALADA HACIENDA**  
Strawberry, mango, goat cheese, jicama,  
tamarind vinaigrette \$9
- ENSALADA DE ELOTE ROSTIZADO**  
Grilled corn, tortilla strips,  
guajillo-vanilla vinaigrette \$8
- ENSALADA CAESAR CON POLLO**  
Caesar salad, grilled chicken \$11
- ENSALADA DE ATUN**  
Seared sliced tuna, greens, grilled vegetables,  
capers, mustard dressing \$17



### **PARA EMPEZAR STARTERS**

- PLATON MEXICANO**  
Chorizo, black bean, panela cheese, tortilla chips \$7
- GUACAMOLE DE LA CASA CON TOSTADAS**  
Guacamole, tortilla chips \$7
- AGUACATE CON CAMARONES Y PALMITOS  
AL ESCABECHE**  
Avocado, shrimp, hearts of palm,  
escabeche, vinaigrette \$10
- FLAUTAS DE CANGREJO VINAGRETA  
DE JAMAICA**  
Crab Flautas, mango baja slaw,  
hibiscus sauce \$9

### **SOPAS / SOUPS**

- SOPA DE TORTILLA**  
Tortilla soup \$8
- POZOLE DE LOS MARES**  
Guerrero style seafood pozole \$9

### **SOPES / TOSTADA QUESADILLA**

- TACOS DORADOS**  
Crispy taco with stewed pork, ranchera sauce \$9
- CHAMPIÑÓN CON QUESO**  
Mushroom, cheese quesadilla \$8
- CHORIZO CON PAPA**  
Chorizo, potato sope \$9
- CAMARON CON CHAMPIÑÓN**  
Shrimp, mushroom sopos \$10

### **TORTAS / SANDWICHES**

- TORTA DE PESCADO A LA TALLA**  
Adobo crusted sea bass sandwich \$10
- TORTA DE CHORIZO CON QUESO FUNDIDO**  
Mexican sausage sandwich, monterey cheese \$9
- TORTA DE CARNE ASADA**  
Grilled filet of beef sandwich, black beans,  
avocado, monterey cheese \$10

### **TACOS**

- ARRACHERA**  
Marinated grilled skirt steak \$9
- CARNITAS**  
Slow roasted pork \$9
- PESCADO A LA TALLA**  
Adobo marinated snapper \$9
- PESCADO AL MOJO DE AJO**  
Sea Bass, garlic-chile sauce \$9

### **PLATOS FUERTES ENTREES**

- PESCA DEL CHEF CON  
PICO DE GALLO TROPICAL**  
Fish of the day, tropical pico de gallo \$15
- FIDEO SECO**  
Traditional Mexican pasta, cheese,  
tomato sauce, cream, avocado \$13
- TAMALES MEXICANOS**  
Assorted Mexican tamales, Oaxaca mole \$13
- PECHUGA DE POLLO**  
Grilled chicken breast, sauteed spinach, corn,  
tamarind sauce \$15
- ENCHILADAS DE POLLO**  
Chicken enchiladas, green tomatillo sauce,  
panela cheese, sour cream \$14