

Entradas del Mar

Camarón (220 grs) \$ 340.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Atún aleta azul (220 grs) \$ 640.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Salmón importado de Canadá (220 grs) \$ 470.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Almeja Generosa (1 pza) \$ 550.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Pulpo de Talla (180 grs) \$ 630.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Callo mano de León (180 grs) \$ 520.00

Sellado, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Entremeses

Dúo de Abulón \$ 650.00

Con aceite de oliva de la casa, limón, esencia de chipotle y soya, jengibre y ajo

Ostiones de la temporada ½ Docena \$ 330.00 Docena \$ 640.00

Con salsas Mignonette y Cocktail

Almejitas al Vapor (1 kg) \$ 310.00

Todos Santos o al ajo y perejil

Sopecitos Isla de Cedros (4 pzas) \$ 200.00

Con chorizo de Abulón y salsa Brava

Empanadas Baja (2 pzas) \$ 435.00

Rellenas de Chorizo de Langosta y salsa de Frijol

Vegano  

Lasaña de vegetales \$ 235.00

Berenjena, nopal, hongos, zanahorias, calabacitas, tofu y salsa Provenzal

Empanadas de papa con chorizo de soya \$ 180.00

Con rica salsa de frijol y de guajillo



Ensaladas

Punta Morro \$ 305.00

Lechugas mixtas, brocheta de Camarones y aderezo de Roquefort

Torreta de Tomate \$ 405.00

Tomate fresco, Salmón Ahumado, Queso de Cabra, vinagreta de Albahaca

Caesar (120 grs) \$ 280.00

Preparada en su mesa; lechuga romana, aderezo Caesar, crotones y Queso Parmesano

Portobello   \$ 255.00

Espinaca, tomate horneado, hongo Portobello y vinagreta de Mandarina

Berenjena asada con Romesco   \$ 240.00

Tomates deshidratados, Kalamata y Piñones

Pasta Fresca y Sopa

Crema de Almeja estilo Punta Morro \$ 190.00

Servido en bread bowl caliente con tocino y queso parmesano

Ravioles del Día (6 pzas) \$ 360.00

Pasta fresca del día rellenos con productos frescos de temporada

Linguini Jardinero (200 grs) \$ 220.00

Pesto, Alfredo o Salsa de Tomate con albahaca

*Camarones (120 grs) \$ 390.00

*Pechuga de pollo (120 grs) \$ 330.00

Lasagna de Pato (180 grs) \$ 350.00

Aves

Pollo Baja-Med (200 grs) \$ 390.00

Mantequilla, vino blanco, champiñones y corazones de Alcachofa

Pollo Mar y Aire (200 grs) \$ 410.00

Rellena de mousse de Camarón, Chile Poblano y salsa de Flor de Calabaza

Codornices (3 pzas) \$ 620.00

Semi-deshuesadas a la parrilla con salsa de Cerveza y Chile Seco



Pescados y Mariscos

Pez Espada (280 grs) \$ 570.00

Salsa de Mantequilla, vino blanco y alcaparras o salsa Tailandesa de Mango

Steak de Atún (200 grs) \$ 680.00

En salsa de soya, jengibre y hongo shitake

Pulpo Asado (200 grs) \$ 670.00

Hummus de chipotle con chistorra, aceitunas y chimichurri de cilantro

Salmón de Canadá (240 grs) \$ 725.00

Salsa de Pimientos rostizados sobre risotto de temporada

Camarones del Pacifico (240 grs) \$ 550.00

Estilo Punta Morro o a la Parrilla adobados con salsa de cerveza

Enchiladas de Langosta (120 grs) Precio de Mercado

Bañadas en salsa de Chile Guajillo con canastilla de frijol

Langosta al Gusto (750 grs) Precio de Mercado

Thermidor, Mantequilla con Ajo, Guajillo, Chimichurri o Champiñones

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL INCLUYE IVA / PRICES ARE IN PESOS AND INCLUDE TAX

SERVICIO DE 12 A 22 HORAS / SERVICE FROM 12 TO 22 HOURS

Carnes

Centro de Filete de Res (280 grs) \$ 640.00

En costra de nuez de Castilla, queso Brie crujiente, puré de Jamaica y cebolla horno

Arrachera USDA Angus (280 grs) \$ 650.00

A la Parrilla, con Queso Real del Castillo, salsa molcajete, guacamole, tomate y frijoles fritos

Cortes

Costillar de Cordero (450 grs) \$ 1,460.00

A la parrilla con salsa de vino tinto al romero

Chop de Cerdo Corte Francés (300 grs) \$ 450.00

Salsa BBQ de la casa, cebollas glaseadas y papitas al sartén

Rib Eye USDA Black Angus 16 OZ \$ 1,565.00

12 OZ \$ 1,040.00

Nueva York USDA Black Angus

16 OZ \$ 1,460.00

Entrees of the Sea

Shrimp (220 gr) \$ 340.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Bluefin Tuna (220 gr) \$ 640.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Canadian Salmon (220 gr) \$ 470.00

Ceviche, Tartar, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Gulf Geoduck (1 pc) \$ 550.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Cold Octopus to Taste (180 gr) \$ 630.00

Ceviche, Coctel, Sashimi, Carpaccio, Tiradito, Aguachile

Large Sea Scallops (180 gr) \$ 520.00

Seared, Sashimi, Tiradito, Aguachile

Starters

Local Abalone (2 pc) \$ 650.00

In homemade olive oil, lemon, chipotle essence, ginger, garlic and soy Sauce

Fresh local Seasonal Oysters ½ Dozen \$ 330.00 1 Dozen \$ 640.00

Mignonette and Cocktail Sauce

Steamed Clams (1 kg) \$ 310.00

Todos Santos or with garlic and parsley

Abalone “Sopecitos” Isla de Cedros (4 pc) \$ 200.00

Abalone Chorizo and Salsa Brava

Empanadas Baja (2 pc) \$ 435.00

Lobster Chorizo and creamy bean sauce

Vegan



Vegetable lasagna, tofu and Provençal \$ 235.00

Eggplant, cactus, mushrooms, carrots, zucchini, tofu and Provençale Sauce

Potato Empanadas with soy chorizo \$ 180.00

With delicious bean and guajillo sauce



Salads

Punta Morro \$ 305.00

Mixed salad, grilled Shrimp Kebab and Roquefort Cheese dressing

Tomato and Salmon Torreta \$ 405.00

Fresh tomato slices, Smoked Salmon, Goat Cheese and Pepper and Basil vinaigrette

Caesar Salad (120 grs) \$ 280.00

Making at tableside; Romaine lettuce, homemade Caesar Dressing, garlic croutons and Parmesan Cheese

Portobello   \$ 255.00

Spinach, grilled Portobello mushroom, roasted tomatoes, and Tangerine vinaigrette

Roasted Eggplant with Romesco   \$ 240.00

Dehydrated Tomatoes, Kalamata and Pine Nuts

Fresh Pasta and Soup

Punta Morro Style Clam Chowder \$ 190.00

Served in a hot bread bowl with bacon and parmesan cheese

Home Made Raviolis (6 pc) \$ 360.00

With homemade pasta and stuffed with fresh Seasonal products

Garden Linguini (200 gr) \$ 220.00

Pesto sauce, Alfredo or Tomato with basil

*With Shrimp (120gr) \$ 390.00

*With grilled Chicken (120 gr) \$ 330.00

Duck Lasagna (180 grs) \$ 350.00

Poultry

Baja - Med Chicken Breast (200 grs) \$ 390.00

Butter, White Wine, Mushrooms and artichoke hearts

Chef Special (200 grs) \$ 410.00

Chicken Breast stuffed with Shrimps mousse, Poblano Peppers and Squash Blossom sauce

Quail from the Valley (3 pc) \$ 620.00

Grilled, boneless Quail sautéed with Sun Dried Chili and Beer sauce



Fish and Seafood

Sworfish (280 grs)

White Wine, Butter and Caper sauce or Thai marinade Sauce \$ 570.00

Fresh Tuna Steak (200 grs)

Topped with Thai sauce, soy, ginger and shitake mushroom \$ 680.00

Roasted Octopus (200 grs)

Over chipotle hummus, chistorra, house olives and coriander chimichurri \$ 670.00

Atlantic Salmon from Canada (240 grs)

With Roasted Peppers sauce, served over seasonal Risotto \$ 725.00

Pacific Sea Shrimp (240 grs)

Punta Morro style or grilled marinated with beer sauce \$ 550.00

Lobster Enchiladas (120 grs)

Topped with Guajillo Chile sauce with fried bean basket Market Price

Baja Lobster (750 grs)

You can choice: Thermidor, Garlic Butter, Guajillo, Chimichurri, sautéed mushrooms Market Place

Meats

Beef Tenderloin (280 grs) \$ 640.00

In a walnut crust, crispy Brie cheese, Jamaican puree and oven-baked onion

Grilled Flank Steak (280 grs) \$ 650.00

Grilled, with Real del Castillo Cheese, molcajete sauce, guacamole, tomato and fried beans

Prime Cuts

New Zeland Rack Lamb (450 grs) \$ 1,460.00

Grilled with red wine and Rosemary sauce

French Cut bone – in Pork Chop (300 grs) \$ 450.00

House BBQ sauce, glazed onions and skillet potatoes

Angus USDA Beef Rib Eye

16 OZ \$ 1,565.00

12 OZ \$ 1,040.00

Angus USDA Beef New York

16 OZ \$ 1,460.00