



### **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