

Entradas y Ensaladas

Guacamole (gf) 184

Pico de gallo, queso cotija, totopos de maíz, salsa de chile morita

Agrega: *chicharrón adobado de Rib Eye* 258

Quinoa y Tomate Heirloom (gf) (df) (vg) 331

Mezcla de lechugas, elote, espárragos, aguacate, apio, vinagreta de cítricos

Betabel Rostizado y Queso de Cabra (gf) (n) 331

Arúgula, supremas de cítricos, aderezo de nuez y balsámico

Buddha Bowl (gf) 460

Dip de betabel y garbanzo, quinoa, aguacate, coles, camote rostizado, pepita de calabaza caramelizada, aderezo de cúrcuma y tahini

Crudos y Ceviches

Pesca Local Estilo Baja (gf) (df) (r) 368

Pico de gallo, pepino, zanahoria, salsas picantes locales, cilantro, totopos

Pulpo “Enamorado” (gf) (df) 368

Mayonesa de chipotle, aguacate, pico de gallo, chile serrano, cilantro, rábano, totopos

Torre de Mariscos Crudos (gf) (df) (r) 460

Atún aleta azul, camarón, callo de hacha, pepino, tomate, cebolla, aguacate, salsas oscuras picantes

Almeja Chocolate & Ostión Giga (gf) (r) 460

Pico de gallo, aguacate, pepino, cebolla, cilantro, salsa de tomate y chile, lavash, totopos

Tacos

(2 piezas – elegir tortilla de maíz o de harina)

Pesca Local Tempura o Ennegrecida (df) 460

Ensalada de col y zanahoria, guacamole, mayonesa de chipotle picante

Camarones Zarandeados (df) 497

Guacamole, piña asada, pepino, cebolla, cilantro

Carne Asada (df) 460

Guacamole, pico de gallo, cebolla y jalapeños asados, cilantro

Pollo en Adobo de Chile Cascabel y Limón 423

Salsa verde de aguacate, queso cotija, ensalada de lechugas con cilantro y rábano

Panceta de Cerdo Crujiente (df) 460

Guacamole, ensalada de manzana verde con coles, cebollita y chile serrano encurtido

(gf) Libre de Gluten

(df) Libre de Lactosa

(vgn) Vegano

(vg) Vegetariano

(n) Nueces

(r) Crudo



Nuestros platillos con pesca y mariscos son de origen sustentable y responsable.

El consumo de carnes, aves, mariscos, pescados o huevos crudos podría aumentar el riesgo de contraer una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas. Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA. El 15% de servicio no está incluido.

Principales

Queso Fundido y Pulpo Maya 644

Pulpo maya marinado en adobo de achiote, chicharrón de cerdo, quesillo y asadero, tortillas de maíz y harina, guacamole y pico de gallo

Hamburguesa de Res 460

Bollo de papa, lechuga, tomate, pepinillos, dijonesa
Elección de queso: cheddar, Oaxaca o asadero

Hamburguesa The Ledge 644

Bollo de papa, camarón y ostión capeado, queso brie, arúgula, tomate, papas fritas con parmesano y trufa

Pesca Local a la Talla (gf) 460

Arroz rojo cremoso, elote tatemado, queso Ocosingo, hojas verdes de temporada

New York Prime (gf) 1,012

Ragú de hongos silvestres, puré de papa al ajo, salsa demi-glace

Brochetas Mar y Tierra (gf) 1,086

Camarón y picaña, acompañados de puré de papa al ajo, espárragos y chimichurri

Postres

Pay de Limón Amarillo (n) 313

Soleta de almendras, limón amarillo confitado, merengue deshidratado

Panna Cotta de Yogurt Griego 313

Frutos rojos, crumble de avena

Buddin de Croissant 313

Reducción de naranja, helado de vainilla

El consumo de carnes, aves, mariscos, pescados o huevos crudos podría aumentar el riesgo de contraer una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas. Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA. El 15% de servicio no está incluido.

Cocteles

The Cape 368

Mezcal, piña, toronja, jugo de limón, angostura

Red Fusion Margarita 350

Tequila, jamaica, cassis, limón, agave

Apple Island 350

Mezcal, manzana, amaretto, Chartreuse, miel de agave

Hot & Spicy Margarita 350

Tequila, chile ancho, chile serrano, pimienta roja, Cointreau, limón, miel de agave

Sunset Spritz 368

Prosecco, Aperol, St. Germain, jugo de naranja

Herbal Espresso Martini 350

Espresso, Tito's, Nixta, bitters

Spicy Baja 313

Tequila o mezcal, damiana, chile serrano, limón

Young 313

Ginebra, maracuyá, albahaca, agua tónica

Vino por Copa

Champagne, Taittinger Brut Réserve 825

Francia

Chablis, Domaine Passy Le Clou 534

Francia, 2022

Chardonnay, Valle de Tintos Reserva 368

México, 2021

Sauvignon Blanc, Double Eagle 386

Napa Valley, USA, 2022

Pinot Grigio, Terra Alpina 350

Alto Adige, Italia, 2024

Rosé Pinot Noir, The Cape 368

Valle Ojos Negros, México, 2021

Rosé By Ott 368

Côtes de Provence, Francia 2023

Pinot Noir, Domaine Arnoux 534

Chorey- Lès- Beaune, Francia 2019

Cabernet Blend, The Cape 478

Valle de Guadalupe, México 2021

Malbec, Aruma 423

Luján de Cuyo, Argentina 2022

Cabernet Sauvignon, Mercer Bros 423

Columbia Valley, W.S. USA 2019

Tempranillo, Viña Alberdi Reserva 423

Rioja, España 2020

Todos los precios están en MXN e incluyen el 16% de IVA. El 15% de servicio no está incluido.