



Para comenzar...

Entradas frescas del día



Tiradito del día <i>Pesca del día en salsa de ceniza de jalapeño y Totomoxtle.</i>		\$ 230
Aguachile de Camaron <i>Leche de tigre con jalapeño, Totomoxtle, Aceite y tierra de chiles.</i>		\$ 280
Tartar de Atún <i>Pulpo, Atún en ponzu, Aguacate, Jalapeño, Manzana, Aceite de Ajonjolí.</i>		\$ 290
Tostadas de Pescado "Shifu" <i>Pescado encurtido, Mexicana, Alioli, Jalapeño, Cremoso de aguacate.</i>		\$ 190
Guacamole con Rib Eye o Pescado <i>Mexicana, chives, sal ahumada de habanero, Chicharron de Rib eye ó Pescado.</i>		\$ 210

“Auténtica cocina mexicana con el mejor sabor de la Baja”

#atasteofbaja

Tacos (2 piezas)

Ensaladas

Ensalada Majagua <i>Aguacate, Kale, Arúgula baby, Vinagreta de limón con cebolla, Queso parmesano.</i>		\$ 210
Ensalada de Betabel <i>Suprema de toronja, espuma de queso de cabra, nueces caramelizadas.</i>		\$ 220
Tomates Heirloom al grill <i>Reduccion balsamico con romero, Queso de cabra, Betabel encurtido y Nuez.</i>		\$ 260
Coliflor rostizada <i>Sobre puré de coliflor y Adobo de chiles.</i>		\$ 230

Taco de Short Rib <i>Reducción de vino tinto con crujiente de papa.</i>	\$ 180
Taco Belly <i>Pork belly adobado con piña al grill, cebolla morada, cilantro fresco</i>	\$ 190
Taco de Filete de Res y Camarón <i>Filete, Camarón adobado, Pico de gallo, Cremoso de aguacate.</i>	\$ 195
Taco Mar de Cortez <i>Pescado al grill, Alioli, Fideua de chicharrón prensado, Rabano sandia.</i>	\$ 180
Taco de Hongos <i>Hongos fritos, Pico de gallo, Cremoso de aguacate.</i>	\$ 170
Taco de Flor de calabaza <i>Duxelle de portobello al coco, Mermelada de toronja y habanero.</i>	\$ 180
Taco Gaonera <i>N. York R17, Alioli de Chintextle, Salsa de pulpo y Chicharron prensado.</i>	 \$ 210



...de segundo

Carnes a la Parrilla

New York Prime R. 17 (300 gr)	\$ 750
Rib Eye Prime R. 17 (300 gr)	\$ 800
Filete Prime R. 17 (300 gr)	\$ 780

Reducción de vino tinto (Sugerencia)

Guarniciones

Vegetales de temporada	\$ 130
<i>Rostizados a la mantequilla.</i>	
Puré de camote	\$ 130
<i>Puré de camote ahumado con poro.</i>	
Puré de papa	\$ 100
<i>El tradicional puré de papa con crujiente de papa.</i>	
Papas fritas tradicionales	\$ 90
<i>Las mejores papas fritas de La Baja.</i>	

Extras

Pan fresco con mantequilla	\$ 30
Orden tortillas (3)	\$ 20

Otros Principales

Pesca del día al Grill		\$ 390
<i>Puré de camote ahumado y vegetales rostizados a la mantequilla.</i>		
Pollo orgánico rostizado		\$ 370
<i>Ensalada de mix de lechugas, pure de papa y crujiente de papa.</i>		
Camarones al Grill		\$ 420
<i>Adobados, puré de papa y vegetales rostizados a la mantequilla.</i>		
Portobello al grill		\$ 310
<i>Puré de papa y vegetales rostizados a la mantequilla.</i>		
Pesca del día con risotto		\$ 450
<i>Risotto con mezcal, mascarpone y mantequilla de limón.</i>		
Pescado Zarandeado		\$ 380
<i>Adobo de chihuacles, Pure de zanahoria, Ensalada de vinagreta de Limón.</i>		
Cochinita Pibil para compartir		\$ 480
<i>Xnipec, cebollas encurtidas, tortillas hechas a mano.</i>		

Platillos nuevos



****Si trae su pescado, lo cocinamos al grill, en tacos y/o tiradito \$410/pp.**

**Todos nuestros precios incluyen IVA.

MAJAGUA