



BAJA CALIFORNIA SUR NIGHT

395 MN

AMUSE BOUCHE

Tatemada Clam • Almeja Tatemada

Chocolate clams with cheese and bacon, pickled onions with oregano, flour tortilla and mustard dressing
Almejas chocolates con queso y tocino, cebolla encurtida con orégano, tortilla de harina y aderezo de mostaza

APPETIZERS • ENTRADAS

Corn Tostada of Cured Fish • Tostada de Pescado Curado

Pickled strawberry, radish and onions, lettuce, mayonnaise, mustard and tomatoes
Escabeche de fresa, rábanos y cebolla, lechuga, mayonesa, mostaza y tomate

...

Tomato Soup with Fried Mussels • Sopa de Mejillones Fritos

Fried mussels, oregano, avocado emulsion, tomatoes, basil and tomato soup with garlic, damiana scented oil and lavoche bread
Mejillones fritos, orégano, emulsión de aguacate, tomates, albahaca y sopa de tomate con ajo, aceite con perfume de damiana y pan lavoche

MAIN COURSE • PLATO FUERTE

Beef Birria • Birria de Res

Served with pickled onions, dried oregano, chopped onions, cilantro, serrano pepper and radish slices, corn tortillas and avocado
Acompañado con cebolla encurtida, orégano seco, cebolla picada, cilantro, chile serrano y rábano en láminas, tortillas de maíz y aguacate

...

Governor Taco • Taco Gobernador

Flour tortillas, melted cheese with Choyero-style smoked fish stew, cherry tomatoes, serrano pepper, chambray onion ring, red cabbage and raisins
Tortillas de harina, queso gratinado con guisado choyero de pescado ahumado, tomate cherry, chile serrano, aro de cebolla chambray y col morada con pasas

...

Fresh Soup • Sopa Fresca

Dried pasta, tomato sauce with dried chili, raisins, olives and pork loin
Pasta seca, salsa de tomate con chile seco, pasas, aceitunas y lomo de puerco

DESSERTS • POSTRES

Candied mango, chimango pastry, goat aged cheese mousse, molasses syrup and candied citrus peel
Mango confitado, chimango, mousse de queso de chiva oreado, miel de panaocha de gajo y piel de cítricos confitada

