

CENA

ENTRADAS

Pastel de Jaiba • 173

Pulpa de jaiba empanizada, acompañado de jícama, lechuga, aguacate y salsa remoulade

Calamares Togarashi • 171

Calamares empanizados con ensalada mixta y aceite de ajonjolí picante

Pulpo Ahumado • 140

Acompañado con papa confitada, hongos, queso feta y mostaza

Chile Relleno Estilo California • 171

Relleno de camarón, queso crema, ajonjolí, cebollín y tocino con salsa de flor de jamaica

ENSALADAS

Tataki de Atún • 191

Atún sellado con marinado asiático, acompañado de ensalada de pera, menta y chile quebrado

Ensalada Angelo's • 125

Lechuga romana, espárragos, tomate, pollo a la parrilla marinado con vinagreta de ajo, calabacita, granos de elote y cebolla cambray

Ensalada Miraflores • 115

Vinagreta de cítricos con albahaca, pera, espárragos, tomate y crocante de grissini

Tradicional Ensalada César • 135

Lechuga romana, queso parmesano, crutones de ajo y aderezo César

Ensalada Cilantro's • 130

Lechugas mixtas, tomate, membrillo dulce, aguacate, queso de cabra y vinagreta de cilantro

Ensalada Baja • 125

Nopales asados, arúgula, queso panela y tomate con vinagreta balsámica de semilla de cilantro

SOPAS Y CREMAS

Sopa Picante de Mariscos de la Baja • 180

Jaiba, callo de almeja, pescado, camarón y vegetales con aroma de epazote

Crema de Almeja • 95

Con papa, zanahoria, granos de elote y un toque de tocino

Bisque de Camarón y Langosta • 108

Con un toque de brandy



ESPECIALIDADES VEGETARIANAS

Espagueti a la Lerry • 198

Espagueti preparado con salsa de tomate, albahaca, ajo, aceite de olivo, acompañado de queso parmesano

Lasaña de Vegetales • 189

Vegetales de temporada, queso mozzarella y parmesano, bañada en salsa de tomate con un toque de pesto

Panaché de Legumbres a la Parrilla • 140

Calabacita, champiñones, tomate, brócoli, zanahoria, pimientos, queso azul y aderezo de cítricos

PLATOS FUERTES

Camarones Imperiales (200 grs) • 313

Rellenos de queso mozzarella y envueltos en tocino, acompañados de puré de papa y champiñones salteados con espinaca

Camarones del Chef (200 grs) • 310

Marinado especial de cilantro con vegetales salteados y arroz salvaje

Atún Caribeño (200 grs) • 270

Glaseado con miel de agave y salsa de soya con vegetales al vapor

Pesca del Día Loretano (200 grs) • 292

Servido con arroz salvaje y vegetales en salsa de almeja

Suprema de Pollo Parmesano (240 grs) • 210

Pechuga de pollo empanizada, acompañado de espagueti marinara

Pollo Cilantro's (240 grs) • 237

Relleno de queso mozzarella y cubierto en salsa de cilantro, servido con puré de papa, ejotes rostizados y pimiento rojo

Miñoneta de Pollo (240 grs) • 230

Rellena de hongos y espinacas, servido con puré de papa y vegetales a la parrilla en salsa de Oporto

Filete de Res a la Parrilla (200 grs) • 341

Elija su propia salsa (chimichurri, pimienta negra o a la mostaza), acompañado con papa al horno y vegetales asados

Arrachera a la Parrilla (200 grs) • 299

Acompañada con queso panela, nopales asados y frijoles refritos, servido con salsa pasilla

Filete de Cerdo Rostizado en Salsa de Romero (200 grs) • 270

Acompañado de papas en gajos, morrones de colores y puré de zanahoria

Costillas de Cerdo al BBQ a la Parrilla (350 grs) • 262

Acompañados de ensalada de col y papas a la francesa

