

# 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*

