



## HEALTHY LUNCH/ LUNCH SALUDABLE

### Appetizers / Entradas

#### Guacamole

Made at your table, with delicious Mexican sauce and tortilla chips  
Hecho en su mesa a su gusto, con deliciosa salsa Mexicana y totopos

#### \* Shrimp Ceviche Baja Style / Ceviche de Camarón estilo Baja

Marinated shrimp with lemon juice, tomato, serrano pepper, onion and coriander  
Camarón marinado con jugo de limón, tomate, chile serrano, cebolla y cilantro

#### \* Fish Ceviche Baja Style / Ceviche de Pescado estilo Baja

Catch of the day marinated with lemon juice, tomato, serrano pepper, onion and coriander  
Pesca del día marinado con jugo de limón, tomate, chile Serrano, cebolla y cilantro

#### Imperial Crab Salad Tostadas / Tostadas de Ensalada de Cangrejo Imperial

Accompanied with avocado, carrot, tomato and chipotle mayonnaise  
Acompañado de aguacate, zanahoria, tomate y mayonesa de chipotle

#### Seafood and Mexican Sausage Sope / Sopes de Frutos del Mar con Chorizo

Acompañados de frijoles refritos, lechugas, repollo, queso, crema agria y salsa de molcajete

#### Quesadillas Fritas de la Baja

Served with refried beans, lettuce, cabbage, cheese, sour cream and molcajete sauce  
Rellenas de flor de calabaza con camarones, hoja santa, chorizo y salsa verde de tomatillo con aguacate

#### Fried Quesadillas of La Baja / Quesadillas

##### Chicken / Pollo

##### Flank Steak / Arrachera

##### Shrimp / Camarón

Stuffed with zucchini blossoms, shrimp, holy leaf, chorizo and green tomatillo sauce with avocado  
Tortilla de harina acompañado con guacamole y salsa Mexicana

### Soups and Salads / Sopas y Ensaladas

#### Green Beans Salads / Ensalada de Ejotes Tiernos

With fresh tomatoes, feta cheese, olives, purple onion, egg and oregano vinaigrette  
Acompañadas de tomates frescos, queso feta, aceitunas, cebolla morada, huevo, vinagreta de orégano

#### La Roca Salad / Ensalada La Roca

Mixed lettuce, beets, shrimp brochette, salmon slices, asparagus, cherry tomato and capers vinaigrette  
Lechugas mixtas, betabel, brocheta de camarón, láminas de salmón, espárragos, tomate Cherry y vinagreta de alcaparras

#### Portabello Salad / Ensalada de Portobello

With spinach, baked tomatoes, garlic bread and truffle oil and tangerine vinaigrette  
Acompañadas de espinacas, tomates horneados, pan con ajo y aceite de trufa y vinagreta de mandarina

#### Fresh Green Salad / Ensalada Verde Crujiente

Accompanied with avocado, green tomato, green beans, celery, asparagus, broccoli and Italian vinaigrette  
Acompañadas de aguacate, tomatillo, ejotes, apio, espárragos, brócoli y vinagreta italiana

#### Clam Chowder / Crema de Almeja

Served with croutons and clam stew / Acompañada de crotones y estofado de almeja

#### Yucatan Style Lima Soup / Sopa de Lima Estilo Yucatán

Served with chicken, crispy tortilla and cilantro / Servida con pollo, tortilla crujiente y cilantro

\*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire  
\*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor



## Main Dishes / Platos fuertes

### Baja Style Tacos of Shrimp or Fish / Tacos Estilo Baja de Camarón o Pescado

With flour tortilla, coleslaw, cream and mexican souce  
Con tortilla de harina, ensalada de col, crema y salsa mexicana

### Fajitas

#### Chicken / Pollo Flank Steak / Arrachera Shrimp / Camarón

Seasoned and Served with bell pepper, onion, guacamole and refried beans / Sazonadas y servidas con pimiento, cebolla

### Lobster Enchiladas / Enchilada de Langosta

With poblano chili souce and corn salad  
Bañadas con salsa de chile poblano y ensalada de elotes

### Grilled chicken Breast / Pechuga de Pollo a la Parrilla

With cous sautceed with nuts, vegetables and orange souce  
Con cous cous salteado con frutos secos, vegetales y salsa de naranja

### Roasted Skirt Steak / Arrachera Rostizada

With zucchini blossom and huitlacoche quesadilla, mushroom gratin and bacon souce served with guacamole and refried beans / Acompañada de quesadilla de flor de calabaza con cuitlacoche, gratin de champiñones y salsa de tocino guacamole y frijoles Refritos

### Sea Bass Fillet Stuffed with Crab / Filete de Cabrilla Relleno de Cangrejo

With mashed pea, braised leek with thyme and tomato sauce  
Montada sobre puré de chícharo, poro braseado con tomillo y salsa de tomate

### Curry Sauteed Shrimp / Camarones Salteados con Curry

Accompanied by spaghetti with vegetable, coriander rice and coconut and basil sauce  
Acompañados de espagueti de vegetales, arroz al cilantro y salsa de coco con albahaca

### Homemade Fettuccini / Fettuccini Hecho en Casa

Served with mussels, mexican sausage, bacon, garlic, coriander and cherry tomatoes  
Acompañados de mejillones, chorizo, tocino, ajo, cilantro y tomates cherrys

### Whole Red Snapper / Huachinango Entero a la Parrilla

Accompanied with rice and vegetables / Acompañado de arroz y vegetales

### Octopus Stew / Estofado de Pulpo

With chistorra, peppers, onion, asparagus, green olives, banana and parsley  
Con chistorra, pimientos, cebolla, espárragos, aceitunas verdes, plátano macho y perejil

### Baked Salom with Yellow Lemon / Salmon al Horno con Limón Amarillo

Accompanied with arugula salad, mashed potatoes with garlic and hollandaise sauce  
Acompañado de ensalada de arugula, puré de papa con ajo y salsa holandesa

## Sándwiches

### Grand Solmar Hamburger / Hamburguesa Grand Solmar

With bacon, lettuce, tomato, pickles, onion, served with potato salad, french fries or sweet potato chips  
Con tocino, lechuga, tomate, pepinillos, cebolla, servido con ensalada de papa, papas a la Francesa o chips de camote

### Club Sandwich

With bacon, lettuce, tomato, pickles, onion, served with potato salad, french fries or sweet potato chips  
Jamón, pechuga de Pavo, tocino, lechuga, tomate, servido con ensalada de papa, papas a la Francesa o chips de camote

### BLT

Bacon, lettuce and tomato served with potato salad, french fries or sweet potato chips  
Lechuga, tomate, tocino servido con ensalada de papa, papas a la Francesa o chips de camote

\*In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire  
\*En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor