

LUNCH AT AGUA

— APPETIZERS

Fresh Homemade Guacamole and Salsa Mexicana with Panela Cheese, Selection of Chips Guacamole y Salsa Mexicana con Queso Panela, Variedad de Totopos	288
Heirloom Tomato Gazpacho Celery, Cucumber and Red Bell Pepper	384
Gazpacho de Tomate Heirloom Apio, Pepino y Pimiento Rojo	
Chicken Tortilla Soup 50 gr. Bell Peppers, Goat Cheese, Sundried Tomatoes, Jalapeno Vinaigrette	384
Sopa de Tortilla y Pollo 50 gr. Pimientos Morrón, Queso de Cabra, Tomates Deshidratados, Vinagreta de Jalapeño	

— TAQUERIA

Golden Fried Chicken Tacos 150 gr. Panela Cheese and Molcajete Sauce Tacos Dorados de Pollo 150 gr., Queso Panela, Salsa molcajete	575
Seared Fish Tacos 200 gr. Citrus Chipotle Mayo, Jicama, Mint and Carrot Slaw	527
Tacos de Pescado 200 gr. Mayonesa de Cítricos con Chipotle y Ensalada de Jícama, Menta y Zanahoria	

Choice of Fajitas Bell Peppers, Caramelized Onions, Sour Cream, Guacamole, Mexican Salsa	
Selección de Fajitas Pimientos, Cebolla Caramelizada, Crema agria, Guacamole, Salsa Mexicana	

Chicken 150 gr. Pollo 150 gr	527
Outside Skirt Steak 150 gr. Arrachera 150 gr	719
Blue Shrimp 150 gr. Camarón 150 gr.	767

*Served with Choice of Flour, Handmade Corn or Whole Wheat Tortillas.
Servido con Selección de Tortillas de Harina, Maíz hechas a Mano o Integrales.*

— FROM THE SEA

Roasted Salmon 200 gr., Quinoa Tabouleh and Mint Yoghurt	527
Salmón Rostizado 200 gr., Tabouleh de Quinoa y Yogurt de Menta	
Baja Jumbo Shrimp 200 gr. Al Ajillo, Alubia Bean Stew, Grilled Chayotte	815
Camarón Jumbo de la Baja 200 gr., Estofado de Alubias, Chayote a la Parrilla	

HOMEMADE PIZZA

PIZZA HECHA EN CASA

Grilled Organic Chicken Breast 100 gr. Tomato Sauce, Mozzarella, Chimichurri	456
Pechuga de Pollo Orgánica a la Parrilla 100 gr. Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Chimichurri	

— SALADS

Chicken Cobb Salad 125 gr. Crispy Bacon, Hard Boiled Egg, Jalapeño and Blue Cheese Dressing	599
Ensalada Cobb de Pollo 125 gr. Tocino Crujiente, Huevo Duro, Jalapeño y Aderezo de Queso Azul	
Hickory Wood Grilled Baja Chicken 250 gr. Romaine Salad, Home Made Caesar Dressing	360
Ensalada de Lechuga Romana con Pechuga de Pollo a la Parrilla 250 gr., Aderezo Cesar Hecho en Casa	
Heart of Palm and Papaya Salad Pea Sprouts, Chicory, Almonds and Lime Vinaigrette	384
Ensalada de Palmito y Papaya Brotos de Chicharo, Chocorí, Almendra y Vinagreta de Limón	

Whole Grain Red Bulgur Tabbouleh Spinach, Persian Cucumber, Heirloom Tomato, Hummus Piquillo Pepper, Greek Yogurt	432
Taboule de Trigo Integral Rojo Espinaca, Pepino Persa, Tomate Heirloom, Hummus Pimiento del Piquillo, Yogurt Griego	

— CRUDO & CEVICHE

Local Sea Bass Ceviche 140 gr. Tomato, Red Onion, Cucumber, Jicama, Serrano Pepper, Mint, Avocado, Fresh Cilantro	671
Ceviche de Cabrilla Local 140 gr. Tomate, Cebolla Morada, Pepino, Jícama, Chile Serrano, Menta, Aguacate, Cilantro	
Pacific Octopus 115 gr. Ceviche Aguachile Style Red Onion, Persian Cucumber, Cherry Tomato, Cilantro	575
Aguachile de Pulpo del Pacifico 115 gr. Cebolla Morada, Pepino Persa, Tomate Cherry, Cilantro	

Baja Sea Food Ceviche Campechano 150 gr. Spicy Cocktail Sauce, Cilantro, Roasted Garlic, Avocado, Habanero Pepper	671
Ceviche Campechano de Mariscos de La Baja 150 gr. Salsa Coctelera Picante, Cilantro, Ajo Rostizado, Aguacate, Chile Habanero	

— FAVORITES

Feta Cheese Lavosh Capers, Black Olives, Oregano, Olive Oil, Microgreens	503
Lavosh con Queso Feta Alcaparras, Aceituna Negra, Orégano, Aceite de Olivo, Microgreens	
Goat Cheese Lavosh Tomato Chutney, Organic Sprouts, Basil, Herbed Olive Oil	503
Lavosh de Queso de Cabra y Chutney de Tomate Brotos Orgánicos, Albahaca, Aceite de Hierbas	

Mozzarella and Prosciutto di Parma Panini 30 gr. Cantaloupe and Olive Salad	695
Panini de Tomate, Mozzarella y Prosciutto di Parma 30 gr. Ensalada de Melón y Aceitunas	

Grilled Chicken Club Sandwich 85 gr. Crispy Bacon, Avocado, Hard-boiled Egg	503
Club Sándwich con Pollo a la Parrilla 85 gr. Tocino Crujiente, Aguacate, Huevo Cocido	

Grilled Pita Bread Hummus, Roasted MiraFlores Vegetables, Coleslaw	527
Pan Pita A la Parrilla Hummus, Vegetales de Miraflores Rostizados, Ensalada de Col	

Organic Chicken Wrap 250 gr., Orange Segments, Bell Peppers, Golden Raisin, Black Bean Salad, Cumin Vinaigrette	623
Wrap de Pollo Orgánico 250 gr. Supremas de Naranja, Pimientos, Pasas Golden, Ensalada de Frijol Negro, Vinagreta de Comino	

Quesadillas Oaxaca Cheese Queso Oaxaca 432	Chicken 75 gr. Pollo 75gr. 599	Beef Filet 75 gr. Filete de Res 647
---	--	---

Prime Beef Cheese Burger 285 gr. Caramelized Onions, Cheddar, Yukon Gold Potato Fries	599
Hamburguesa con Queso Prime de Res 285 gr. Cebolla Caramelizada, Cheddar, Papas Fritas Yukón	

Baja Quesadilla Burger 285 gr. Cheddar and Monterrey Jack, Guacamole, Salsa Mexicana, Yukon Gold Potato Fries	647
Quesadilla de Hamburguesa Estilo Baja 285 gr. Queso Cheddar y Monterrey Jack, Guacamole, Salsa Mexicana, Papas Fritas Yukón	

— VEGETARIAN

APPETIZER

Heirloom Tomato and Cucumber Salad Jerez Vinaigrette	485	Red Quinoa Salad Avocado, Tomato, Cilantro, Lime Dressing	575
Endive and Arugula Salad Basil, Aged Balsamic Vinegar	550	Cauliflower Organic Vegetable Ceviche Lemon, Coriander, Taro Root Chips	400

MAIN COURSE

Tagine of Miraflores Vegetables Paprika, Saffron, Tomato Sauce	475	Penne Pasta Gluten Free Broccoli, Asparagus, Zucchini Parmesan Sauce	500
Chick Pea Stew Roasted Red Peppers, Seasonal Vegetables Curry Sauce	450	Roasted Whole Poblano Pepper Saffron Risotto, Chile Ancho Sauce	590
Home Made Saffron Fettuccine Shiitake Mushrooms, Roasted tomato and basil Sauce	490		

Puerco Picante Alcohol Nuevas Vegetariano

Prices listed are quoted in Mexican Currency, for your convenience 16% Tax and 15% Service Charge are included.
Los Precios están expresados en Pesos Mexicanos, por su conveniencia 16% de IVA y 15% de Servicio ha sido agregado.