



## RESTAURANTE GUAYCURA

---

### MENU COMIDA Y CENA

#### Para comenzar/ Appetizers

**Queso fresco epazoteado con tortillas hechas en casa 88**  
Oven baked Fresh regional cheese with epazote leaves, olive oil & homemade tortillas

**Ceviche de camarón con cítricos de temporada y perfume de habanero 124**  
Sea of Cortes shrimp ceviche with seasonal citrics and a hint of habanero

**Chilpachole de Mariscos de temporada 90**  
Seasonal seafood broth

**Arúgula de la huerta con calamar crujiente y vinagreta de limón 118**  
Organic arugula salad with spicy calamari and lemon vinaigrette

**Tomatitos orgánicos con queso Cotija, aceitunas y aceite de oliva de la Baja 120**  
Organic tomato salad with black olives, Cotija cheese and a hint of oregano

#### Algo ligero / Our light side

**Tostadas de pescado ahumado en casa con aguacate y salsa de molcajete 114**  
Smoked catch of the day tostadas with avocado, lettuce and red sauce

**Callo de Hacha de San Carlos en aguachile (en temporada) 128**  
San Carlos's *Half Moon* scallops with a spicy lime & chile Serrano sauce

**Pulpo al carbón, marinado en limón real con un toque de pimienta y orégano 134**  
Grilled octopus marinated in lime and olive oil with a hint of ground pepper & oregano

**Risotto de rajas con crema de rancho y elotitos 122**  
Roasted poblano strips, fresh cream and corn risotto

**Pepito Guaycura de cecina de Yecapixtla en pan de la casa 138**  
Cured angus beef sandwich, with refried beans, avocado & chipotle on homemade bread

Precios en pesos mexicanos.

Por favor considere que 11 % de IVA no está incluido. 15% de Servicio será añadido a grupos de 6 o más comensales.



## RESTAURANTE GUAYCURA

---

### MENU COMIDA Y CENA

#### Especialidades Guaycura / Guaycura Specialties

**Pesca del día en salsa de cilantro con frijoles de la olla 218**  
Grilled catch of the day in a creamy cilantro sauce with black beans

**Camarones del Mar de Cortés en adobo maya con arroz 256**  
Fresh local shrimp marinated in Yucatan spices over white rice

**Ravioles de cola de res en salsa de tomate y jengibre 192**  
Homemade ox tail raviolis with roasted tomato and ginger sauce

**Pollito orgánico con jamón Serrano y salvia sobre cama de cous cous 212**  
Boneless organic chicken with fresh sage & prosciutto

**Ryb Eye Angus con papitas al romero y chiles toreados 298**  
10 oz Angus rib eye, rosemary sautéed new potatoes and spicy roasted chile serrano

#### Final Feliz/ Sweet Finale

**Nieve del día 72**  
Daily selection of ice cream or sorbet

**Capricho del Chef 86**  
Chef Alejandro's creation of the day

**Tabla de quesos artesanales de la Baja & mermeladas caseras 112**  
Artisan Baja cheese platter with homemade marmalades and roasted nuts

Prices are in pesos.

Please consider that 11 % Federal Tax is not included. 15% gratuity will be added to groups of 6 or more guests.



BAR  
DON GUILLERMO

---

Vino por copa / Wine by the glass

Pinelli Proseco Brut DOC	Veneto, Italy	110
Fin del Muño Postales, Chardonnay	Mendoza, Argentina	90
Frescobaldi Danzante, Pinot Grigio IGT	Venezie, Italy	90
Selección Guaycura	White house wine	84
Newen, Cabernet Sauvignon	Mendoza, Argentina	110
Selección Guaycura	Red house wine	88

Vino Blanco & Espumoso / Sparkling & White Wine

Selección Guaycura	White house wine	400
Frescobaldi Danzante, Pinot Grigio IGT	Venezie, Italy	450
Casas del Bosque Reserva Sauvignon Blanc	Casablanca, Chile	450
LA Cetto Reserva Privada Chardonnay	V Guadalupe, México	450
Mogor Badán Chasselas	V Guadalupe, México	490
Pinelli Proseco Brut, DOC	Veneto, Italy	500
Cotté de Lechet 1er Cru, Chardonnay	Chablis, France	690

Vino Tinto / Red Wine

Selección Guaycura	White House Wine	450
Casas del Bosque Reserva Pinot Noir	Casablanca, Chile	475
LA Cetto Reserva Privada Nebbiolo	V Guadalupe, México	490
Sofía, Merlot / Cabernet	V Guadalupe, México	510
Punto Final Malbec	Mendoza, Argentina	550
Viña Pijoan Mare Zinfandel	V Guadalupe, México	600

11% Tax & 15% service Will be reflected on your final bill  
11% de IVA y 15% de servicio podrán ser cargados en su cuenta final