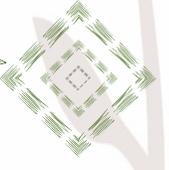




Entradas Cena



GUACAMOLE & CHIPS DE MAIZ AZUL 190

Preparado con aguacates frescos , cebolla morada, tomate y un toque de jugo de limón

COPA DE MARISCOS 350

Camarón, pulpo y cabrilla marinados en nuestra salsa especial San Lucero, servido con aguacate fresco

TABLA DE QUESOS Y CARNES FRÍAS 430

Gran selección de carnes frías y quesos de mesa, aceitunas, almendras y pan de la casa. (opción de solo quesos)

CALAMARI FRITTI 250

Del mar de Cortez, servidos en una cama de lechuga, tomate cherry y aderezo Loui

GRINGO FOCACCIA O CROISSANT 310

Sandwich con jamón miel, queso jack, tomate, aguacate & papitas salteadas

SAN LUCERO CAPRESE 250

Tomates frescos con mozzarella y pesto de albahaca

SASHIMI DE ATÚN 290

Laminas de atún fresco, con una salsa serranito, cebolla morada, pepino y aguacate

CEVICHE PERUANO 370

Camarones, pescado, camote, cebolla morada y maíz choclo marinados en leche de tigre

TACOS BAJA 270

Tacos de pescado capeado estilo Baja, servidos con ensalada de col, salsa chipotle y guacamole

NACHOS 300

Con queso gratinado, frijoles, salsa pico de gallo y guacamole
con pollo **50** camarón **120** arrachera **200**



Sopas & Ensaladas



SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA 180

La receta casera de Mamá, hecho con consomé de pollo natural, tomates y albahaca fresca, servido con crotones especiados

BISQUE DE LANGOSTA ★ 300

Cremoso bisque hecho con langosta fresca, especias y crotones sazonados

ENSALADA CESAR 190

Lechuga romana, aderezo casero y queso parmesano
Con pollo **50**

SOPA MINISTRONE 180

Sustanciosa sopa italiana, receta secreta acompañada de crotones

CLAM CHOWDER 215

Preparado al estilo Boston, servido con crujientes crotones

ENSALADA MEDITERRANEA 310

Lechuga, tomates, couscous, corazones de alcachofa a la parrilla, almendras, aceitunas, queso feta, aguacate, aderezo de yogurt, eneldo y pistache



Cena De la Granja



DOBLE SMASH BURGER 295

Jugosa carne de res, champiñones y cebolla caramelizada, aguacate, tocino, lechuga, tomate, pepinillos, queso jack y cheddars. Se sirve con crujientes papas a la francesa

COSTILLITAS BABY BBQ 435

A cocción lenta en nuestra salsa BBQ de la casa, servidas con elote sazonado

MAR Y TIERRA 880

Filete Mignon & camarones al grill al ajo y mantequilla, vegetales de temporada y puré de papa

RIB EYE - EL FAVORITO DE CABO 720

Al grill de Mezquite con mantequilla y tomillo, servido con espinacas al vapor y puré de papa

Agregue Camarones Imperial 300

POLLO TUSCAN SAN LUCERO 360

Pechuga chilena marinada, a la parrilla, servida con pasta a la tuscana

POLLO AL LIMON Y ALCAPARRAS 315

Con fettuccine y vegetales de temporadas

CHAMORRO DE CORDERO ROSTIZADO

De Nueva Zelanda servido con puré de papa con parmesano y Au Jus 700

ARRACHERA 400

A la parrilla servida con guacamole, salsa pico de gallo y papas fritas Idaho

TACOS TRES AMIGOS 360

De camarones salteados al vino blanco, queso jack, con salsa pico de gallo y salsa tatemada

Opción envueltos en costra de queso 50

Del Mar

CIOPPINO ESTOFADO DE MARISCOS 750

Mejillones de Nueva Zelanda, camarón, langosta, salmón y cabrilla, en salsa de vino blanco y hierbas y pan de masa madre

CALAMARI DORE ★ ESPECIAL DEL CHEF

En salsa de champagne y alcaparras, papitas rojas rostizadas, tomates cherry y vegetales de temporada 395

PESCA DEL DÍA 470

Cabrilla sellada en salsa de limón, mantequilla y alcaparras, servida con ensalada verde y arroz basmati

SALMÓN SELLADO 510

Salmón chileno, puré de papa & espárragos en salsa pesto.

CAMARONES IMPERIAL 390

Envueltos en tocino, servidos con salsa tatemada y pan focaccia hecho en casa

RAVIOLES DE LANGOSTA 495

Ravioles con pasta hecha en casa relleno con langosta en una salsa de champagne

Pastas

GLUTTEN FREE / POLLO Y VEGETALES

Pasta arroz con salsa toscana 320

FETTUCCHINE ALFREDO 220

Pollo 50 Camarones 80

Precios en pesos, incluyen IVA

FETTUCCHINE BOLOGNESA 220

LASAGNA ESPECIAL 400

Capas de pasta fresca hecha en casa, rellenas de carne, gratinadas con parmesano y mozzarella