



VILLA SANTA CRUZ
TODOS SANTOS, BAJA

THE LOUNGE

AVAILABLE FROM 5:00 PM TO 9:00 PM

FRENCH FRIES 🌿	\$240
GUACAMOLE 🌿 Avocado, pico de gallo, green plantain chips and tortilla chips. with an option of pork chicharrón 100g (add \$70).	\$300
SHRIMP COCKTAIL Shrimp 250g, cherry tomato, red onion, persian cucumber, avocado and Acapulco sauce (mirin, tomato, soy and Tabasco sauce).	\$420
ROASTED BEET SALAD 🌿 Garden beets over mixed greens with regional ricotta cheese, caramelized pecans, sunflower and pumpkin seeds, dressed in a spicy mint vinaigrette.	\$325
TORTILLA SOUP Tomato broth with guajillo chile, shredded chicken 50g, crispy tortilla strips, sour cream, avocado, and Monterey Jack cheese.	\$260
FETTUCCINE PASTA 🌿 Choose between pesto or pomodoro sauce, with Parmesan cheese and basil.	\$260
FLAUTAS DORADAS Four fried and stuffed tortilla with seasonal "quelites" (edible herbs and flowers), topped with fresh catch of the day ceviche 150g and spicy seed sauce.	\$290
GOURMET RIB EYE BURGER Ground rib eye 220g on a potato brioche bun with fresh garden lettuce, tomatoes, caramelized onions, cheddar cheese and chipotle cream, with a side of truffle oil fries.	\$490

PIZZAS

PIZZAS ARE NOT AVAILABLE ON TUESDAYS

MARGHERITA 🌿 Cherry tomatoes, garden basil, fresh mozzarella and olive oil.	\$380
BLANCA Prosciutto 180g, mushrooms, blue cheese, spinach, bechamel sauce.	\$400
ITALIAN Italian sausage 250g, black olives, tomato sauce, fresh oregano and peperoncino.	\$360
PEPPERONI PETITE (20 cm) Pepperoni 180g, tomato sauce and fresh mozzarella cheese.	\$230
HAWAIIAN PETITE (20 cm) Turkey ham 200g, pineapple, tomato sauce, and mozzarella cheese.	\$230

DESSERTS

TRES LECHES CAKE With vanilla ice cream and seasonal berries.	\$250
LOCALLY-MADE ICE CREAM Daily selection 100 g.	\$120



VEGETARIAN
OPTION

SEASONAL, FRESH PRODUCE FROM THE VSC FARM USED WHEN AVAILABLE.



VILLA SANTA CRUZ
TODOS SANTOS, BAJA

THE LOUNGE

DISPONIBLE DE 5:00 PM A 9:00 PM

PAPAS A LA FRANCESA 🌱	\$240
GUACAMOLE 🌱 Aguacate, pico de gallo, chips de plátano verde y totopos. Con opción de chicharrón de cerdo 100g (añadir \$70).	\$300
COCTEL DE CAMARÓN Camarón 250g, tomate cherry, cebolla morada, pepino persa, aguacate y salsa Acapulco (mirin, salsa de tomate, salsa de soya y salsa Tabasco).	\$420
ENSALADA DE BETABEL ROZTIZADO 🌱 Betabel de huerto, mezcla de hojas verdes con queso ricotta regional, nueces caramelizadas, semillas de girasol y calabaza, aderezado con vinagreta de menta picante.	\$325
SOPA DE TORTILLA Caldo de tomate con chile guajillo, pollo deshebrado 50g, tiras de tortilla crujientes, crema agria, aguacate y queso Monterey Jack.	\$260
PASTA FETTUCCINE 🌱 Elige entre salsa pesto o pomodoro, con queso parmesano y albahaca.	\$260
FLAUTAS DORADAS (4pz) Rellenas con quelites de temporada (flores y hierbas comestibles), cubiertas con ceviche del pescado fresco 150g y salsa de semillas picante.	\$290
HAMBURGUESA GOURMET Carne modia de rib eye 220g en pan brioche de papa, con lechuga fresca, tomates, cebollas caramelizadas, queso cheddar y crema de chipotle, con papas fritas en aceite de trufa.	\$490

PIZZAS

PIZZAS NO DISPONIBLE LOS MARTES.

MARGARITA 🌱 Tomates cherry, albahaca del huerto, mozzarella fresca y aceite de oliva.	\$380
BLANCA Prosciutto 180g, champiñones, queso azul, espinacas y salsa bechamel.	\$400
ITALIANA Salchicha italiana 250g, aceitunas negras, salsa de tomate, orégano fresco y peperoncino.	\$360
PEPPERONI PETITE (20 cm) Pepperoni 180g, salsa de tomate y queso mozzarella fresco.	\$230
HAWAIANA PETITE (20 cm) Jamón de pavo 200g, piña, salsa de tomate y queso mozzarella.	\$230

POSTRES

PASTEL TRES LECHES Con helado de vainilla y berries de temporada.	\$250
HELADO ESTILO BAJA Selección del día 100g.	\$120



 OPCIÓN
VEGETARIANA

PRODUCTOS FRESCOS DE VILLA SANTA CRUZ, DE TEMPORADA.

Síguenos: FB @VillaSantaCruzBaja / IG: @villasantacruz

Precios en MXN / IVA Incluido