



VILLA SANTA CRUZ
TODOS SANTOS, BAJA

CENAS

ENTRADAS

GUACAMOLE	Media orden \$140 / Orden \$220
Aguacate fresco, jitomate, cebolla, jalapeño, cilantro, totopos caseros	
EMPANADAS DE PICADILLO	\$240
Orden de cuatro mini tortillas de maíz, rellenas con carne molida sazónada y vegetales. Servidas con crema agria y salsa verde o roja, aderezo de chipotle y chimichurri	
SOPES DE COLIFLOR	\$200
Dúo de sopos de betabel cubiertos con frijoles refritos, puré de aguacate y coliflor a la parrilla	
TABLA DE CHARCUTERIA	\$360
Selección de carnes frías, quesos artesanos, fruta fresca y frutos secos	

SOPAS

SOPA DE TORTILLA	\$180
Caldo de tomate, chile guajillo, pollo deshebrado, tiritas de tortilla crocantes, crema agria, aguacate, queso Monterey Jack	
SOPA DE POBLANO ASADO Y MAÍZ DULCE	\$180
Chiles poblanos suaves, elote, cebolla, apio, zanahoria, papa, servido con pan tostado	



TODAS LAS SALSAS, EL PAN Y LAS TORTILLAS DE MAÍZ AZUL SE ELABORAN EN CASA.

SE UTILIZAN PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA DE LA GRANJA VSC CUANDO ESTÁN DISPONIBLES.

ENSALADAS

ENSALADA BURRATA	\$300
Mezcla de verduras frescas de la huerta y arúgula baby, tomates cherry y queso burrata con aderezo de vinagreta balsámica	
CARPACCIO DE BETABEL	\$240
Remolacha asada en rodajas finas, arúgula, ricotta y queso de cabra para untar, aderezo de vinagreta y queso parmesano fresco	



VILLA SANTA CRUZ
TODOS SANTOS, BAJA

DINNER

PLATOS FUERTES

PASTA DE TOMATE ALBAHACA Tomates cherry, albahaca y perejil sobre pasta hecha en casa, con queso parmesano	\$240
PASTA AL PESTO DE ALBAHACA Pesto de albahaca fresca de granja sobre fideos fettuccine caseros y queso parmesano	\$300
ENCHILADAS DE PAVO Y FRIJOLES NEGROS Orden de tres tortillas de harina o maíz, pavo molido, frijoles negros, queso Monterrey Jack y cilantro, cubierto con salsa verde y arroz	\$360
CHILE RELLENO DE CAMARÓN Chile poblano, queso Monterrey Jack y camarones, bañado en salsa roja. Elige entre la preparación frita tradicional o al horno. Servido con arroz y ensalada	\$440
MOLE ROJO CON POLLO Auténtico mole rojo servido sobre pechuga de pollo a la plancha. Con arroz rojo y ensalada	\$360
ARRACHERA Filete de arrachera. Servido con papas, calabaza, col de bruselas, tomates cherry, espárragos y chimichurri al lado	\$440
COSTILLA DE RES (para dos) Costilla de res con hueso y salsa de vino tinto, servida con puré de papa cremoso y verduras asadas	\$1,200



TODAS LAS SALSAS, EL PAN Y LAS TORTILLAS DE MAÍZ AZUL SE ELABORAN EN CASA.

SE UTILIZAN PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA DE LA GRANJA VSC CUANDO ESTÁN DISPONIBLES.

POSTRES

HELADO ESTILO BAJA Coco, lima, fresa o de temporada	\$100
CHOCOFLAN Flan de vainilla sobre cremoso bizcocho de chocolate, fresas frescas y menta	\$180