



VILLA SANTA CRUZ
TODOS SANTOS, BAJA

CARACARA

ENTRADAS

MOLOTE DE PLATANO MACHO (2 piezas) Plátano macho frito, relleno de queso azul, acompañado de salsa istmeña de camarón, queso regional y crema de rancho.	\$240
CHOCOYOTES de MAIZ CRIOLLO (3 piezas) Mousse de aguacate, crudo de pescado fresco y mermelada de tomate servidos sobre una empanada de maíz frita.	\$300
AGUACHILE de PESCADO Pescado fresco de Punta Lobos cubierto con especias mexicanas, acompañado de pepino, tomate, cebolla morada, jalapeño y lima, con leche de tigre de temporada.	\$370
RATATOUILLE del HUERTO 🌿 Calabaza amarilla, calabacín, berenjena y tomates cherry cocinados a fuego lento con salsa de pimiento rojo y brotes frescos.	\$240
EMPANADAS de PICADILLO Cuatro mini empanadas de maíz, rellenas de carne molida y verduras sazonadas, servidas con crema agria, aderezo de chipotle y chimichurri. Elige entre salsa verde o roja.	\$300

ENSALADAS

ENSALDA de BETABEL ROSTIZADO 🌿 Betabel del huerto, requesón regional, semillas caramelizadas, arúgula y vinagreta de menta picante.	\$285
ENSALDA CESAR 🌿 Lechuga romana a la parrilla, aderezo César casero, mermelada de tomate y queso Grana Padano, con opción de agregar camarones o pollo (añadir \$150).	\$285

PIZZAS

MARGHERITA 🌿 Tomates cherry, albahaca fresca, mozzarella y aceite de oliva.	\$300
BLANCO Prosciutto, champiñones, espinaca, salsa bechamel.	\$350
ITALIAN Salsa de tomate, salchicha italiana, aceitunas negras, orégano fresco y peperoncino.	\$320

SE UTILIZAN
PRODUCTOS FRESCOS
DEL HUERTO DE VSC
POR TEMPORADAS

 OPCION
VEGETARIANA



VILLA SANTA CRUZ
TODOS SANTOS, BAJA

CARACARA

PLATILLO PRINCIPAL

TACOS MAR & TIERRA Chicharrón de rib eye, puré de zanahoria ahumado y camarón chintextle.	\$350
MOLE de POLLO Pollo al horno de leña en mole poblano tradicional, acompañado de vegetales de huerto asados.	\$500
RIB EYE (para dos) Puré de papa rústico con romero, espárragos, frijoles charros y chimichurri de la casa, acompañado con tortillas hechas en casa.	\$1,350
MOLE BLANCO 🌿 Vegetales orgánicos a la parrilla sobre un espejo de mole blanco tradicional, acompañados de pan de masa madre hecho en casa.	\$425
TAGLIATELLE de CALABAZA 🌿 Fideos de calabacita, pesto vegano de perejil, aceite de chile seco, queso parmesano.	\$350
RISOTTO de LANGOSTA Arroz meloso, perfumado con coñac, langosta de Punta Lobos y mezcla de hongos de temporada (con opción vegetariana a solicitud).	\$600
CAMARONES ZARANDEADOS (o PESCADO) Romesco de chile oaxaqueño, camarones jumbo y papas bravas.	\$500
HAMBURGUESA GOURMET de RIB EYE Rib Eye, pan brioche de papa, lechuga y tomates frescos del huerto, cebolla caramelizada, queso cheddar y crema de chipotle.	\$400

POSTRES

PASTEL TRES LECHE Acompañado con helado de vainilla y frutos rojos de temporada.	\$250
CAMOTE Y HELADO Camote cocido en piloncillo, coronada con galleta de canela y helado de coco.	\$210

SE UTILIZAN
PRODUCTOS FRESCOS
DEL HUERTO DE VSC
POR TEMPORADAS



OPCION
VEGETARIANA