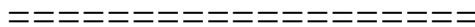




La Ensenada es un restaurante que utiliza los mejores ingredientes locales para hacer de nuestros platillos una experiencia única.

El vino de los valles de Guadalupe y Santo Tomas, los quesos y productos lácteos del Valle de Ojos Negros, las hortalizas y legumbres de los Valles de San Quintin, además del pan y cerveza artesanal que se produce en la ciudad y por supuesto los pescados y mariscos de nuestros extensos litorales, son algunos de los productos que harán de su visita en La Ensenada, una aventura de sabor.

Bienvenido!



La Ensenada is a restaurant that uses the best local ingredients to make our dishes a unique experience.

The wine of the valleys of Guadalupe and Santo Tomas, the cheeses and dairy products of the Ojos Negros Valley, the vegetables and legumes of the Valleys of San Quintin, in addition to the bread and craft beer that is produced in the city and of course the fish and seafood from our extensive coastlines, are some of the products that will make your visit to La Ensenada an adventure of flavor.

You are welcome!

Bienvenidos

Entradas

Montaditos de mejillón
Mussel montadito
\$160

Carpaccio de Portobello
Marinado con aceite de oliva y cítricos
Portobello Carpaccio
Marinated mushroom with olive oil and citrics.
\$120

Tostada de callos catarina
Catarina Scallops Tostada
\$150

Champiñones
Al Vino blanco y chile quebrado
Mushrooms
cooked in white wine and dried chili
\$190

Tostaditas de Atún Fresco(3)
Fresh Tuna Tostadas(3)
\$230

Tiradito de Atún
Tuna Tiradito
\$250

1/2 docena de ostiones
Oysters (1/2 dozen)
\$270

Chicharrón de pulpo
Octopus Chicharron
\$320

Mejillones o almejitas
Al vino blanco
Mussels or baby clams
cooked in white wine.
\$330

Tabla de quesos
Combinación de quesos de la región
Cheese platter
(Cheeses from Baja), grapes and bread
\$320

Pizzeta
Camarón \$280
Carnes Frias \$300
Pescado Ahumado \$320
(jamon serrano, salami, chorizo español)
Pulpo \$350

Tacos al Grill con queso **y lechugas mixtas** **(6 mitades)**

Tacos de portobello salteado
Portobello Tacos
\$180

Taquitos de pescado ahumado
Grilled smoked fish tacos
\$320

Taquitos de pulpo salteado
Octopus sauteed Tacos
\$350

Tacos de camarón Gobernador.
Shrimp tacos "Governor Style"
\$280

Tacos de chamorro de cerdo
3 Spices pork leg tacos
\$220

=====

Ceviches

Ceviche La Ensenada
Con aceite de oliva y esencia de romero.
with olive oil and rosemary essences.

Pescado (fish) \$270

Callo (Scallop's) \$290

Camarón (Shrimp) \$320

Ceviche de verano
Con mango y fresas.
Summer ceviche
with mango and strawberries.

Pescado (Fish) \$290

Camarón (Shrimp) \$350

Tartar de Atún
Aguacate, aceite de ajonjolí, aceite de oliva,
jengibre y un toque citrico
Tuna Tartar
avocado, sesame oil, olive oil, ginger and lime
\$350

Aguachile
Jugo cítrico, pepinillo, cebolla y chile serrano.
Lemon, cucumber, onion and serrano chilli.

"very spicy"

Callo (scallop) \$290

Camarón (shrimp) \$320

Sopas y Cremas

Crema de elote con esencia de romero
Corn soup with rosemary essence
\$110

Sopas de almeja, estilo San Quintín
Clam soup, San Quintin style
\$180

Crema de almeja
Clam chowder
\$190

=====

Ensaladas

(Agrega Pechuga \$70, Portobello \$40,
Camarón \$120)

Ensalada de lechugas mixtas
Vinagreta balsámica, arándanos,
almendras, tomate cherry, queso feta y
Chile Morrón.
Mixed greens fresh salad
with balsamic dressing.
\$250

Ensalada César estilo Tijuana
Aderezo hecho en casa, a base huevo,
anchoas y mostaza dijon, crotones y
queso parmesano fresco.
Caesar Salad, Tijuana style.
\$210

Pasta

Fettucini en salsa alfredo \$200
Con pechuga de pollo (with chicken breast
\$270
Con Arrachera Marinada (with Arrachera
\$350
Con camarón y almejitas (shrimp and clams
\$350

Fettucini al olivo
Con callo catarina y mejillones.
Fettuccine in olive oil
with catarina scallops and mussels.
\$360

Lassagna de mariscos
Camaron, callo y almeja
\$380

Del Mar

Pesca del día
Acompañado con arroz salvaje y espárragos
salteados.
Today's catch
With wild rice and asparagus
\$300

Salmón a la parrilla.
A la parrilla con salsa de vino blanco
Acompañado de espárragos y arroz cremoso.
Grilled salmon
Grilled with white wine sauce,
asparagus and house rice.
\$420

Atún sellado en costra
de especias y chiles secos
Acompañado de espárragos y papitas cambray.
Crusted tuna with spices and dried chilies
Side of asparagus and potatoes.
\$350

Medallón de atún sellado con chutney
de mango y piña
Bañado en deliciosa salsa de frutas, sobre
cama de arroz salvaje y espárragos.
Tuna medallion sealed with mango
and pineapple chutney
On a wild rice bed and asparagus..
\$390

Pulpo Salteado con chiles secos.
Acompañado de papas cambray y ensalada.
Octopus Sautéed with dried chilis
With a side of baby potatoes and salad.
\$350

Camarones en salsa
de mango con coco
Servidos con arroz con quinoa y espárragos.
Shrimp's Breaded
With coconut and mango sauce and asparagus
\$320

Camarones al Ajillo
Con salsa de tomates cherry,
Servidos con arroz con quinoa y espárragos.
Garlic shrimps with baby tomatoes
and asparagus.
\$340

Cazuela Todos santos
Caldo de mariscos, con pesca del día,
camarón, mejillones y almejitas.
Todos Santos Casserole, (seafood soup)
\$380

Aves

*Pechuga de pollo al mezquite
con chile California
Mesquite chicken breast
with California pepper sauce.
\$250*

*Pechuga de pollo en salsa de quesos
y hierbas finas
Chicken breast, Marinated with olive oil,
fine herbs and regional cheese sauce.
\$300*

Cortes

*Arrachera Marinada (330 grs)
Acompañado de chile asado, cebollitas,
guacamole y papas cambray.
Arrachera
soft meat, guacamole, grilled serrano,
and baby potatoes
\$420*

*Rib Eye del Patrón
Acompañado de espárragos y papas cambray
Rib Eye del patrón
with cambray potatoes and asparagus.
350 grs. \$560 / 500 grs. \$750*

*Filete mignon en salsa de vino tinto
Con papitas cambray y espárragos.
Filet Mignon in red wine reduction
with cambray potatoes and asparagus.
\$480*

*Chamorro de cerdo a los tres chiles
Con cebollita morada y guacamole.
Spiced pork leg
with purple onions and guacamole.
\$400*

*Mar y Tierra
Filete de res envuelto en tocino
Bañado en salsa de champiñones y camarones
enmielados con esencia de chiles secos,
espárragos y papas cambray
Sea and Land
Delicious beef filet with bacon and
grilled sweet shrimps, with a side of
potatoes and asparagus.
\$580*

*Tomahawk \$1400 1.2 kilo
Delicioso acompañado de papas francesas
Tomahawk 1.2 kl.
With a side of french fries
\$1400*

Menú de niños

Kids menu

*Fettucini Alfredo
Fettuccine Alfredo
\$180*

*Espagueti a la boloñesa
Spaghetti Bolognese
\$120*

*Deditos de Pollo
Chicken fingers
\$180*

Postres

*Pastel del día \$120
Cake of the day
Peras al vino tinto \$160
Con nieve de vainilla.
Pears in red wine and ice cream
Brownie de Chocolate \$130
Con nieve de vainilla.
Chocolate Brownie and ice cream
Pay de queso estilo New York \$155
Cheesecake NY
Mousse de Chocolate \$90
Chocolate Mousse*

Bebidas

*Limonada \$60
Mineral y Natural.
Lemonade
Mineral and Natural.
Agua de Pepino \$65
Fresh cucumber water
Refrescos \$50
coca cola, coca cola light, sprite.
Soda
(Coke, diet coke, sprite)
Café \$50
Regular y descafeinado.
Coffe
Regular and decaffeinated.
Café Irlandes \$190
Whisky, Kahlúa, Café, Crema batida.
Irish Coffe
Whisky, Kahlúa, Café, Whipped Cream.
Mimosa \$120
Vino Blanco Espumoso con Jugo de
naranja
Sparkling Wine with Orange Juice.
Te Caliente, Hot Tea \$ 50
Espresso \$65
Capuccino \$65*

=====

Bebidas alcohólicas
a partir de las 10:00am

Vino Por Copa

Grenache (Santo Domingo) \$150
Chenin Blanc (Santo Domingo) \$150
Piccolo de Roganto (Mezcla de tintos)
\$150

Blancos por Botella

Grenache (Santo Domingo) \$400
Vino Rosado 2019, Viñedo de 120 años de
tradición Valle de
la Grulla

Chenin Blanc 2019
(Santo Domingo) \$400

Sauvignon Blanc (Roganto) \$440
Cosecha 2021, 100% Monovarietal
Se recomienda maridarlos con ceviches
frescos, callo de hacha, ostiones y
almejas frescas.
2019 Harvest
100% Monovarietal

It is recommended with fresh ceviches,
scallops, oysters and fresh clams.

Chardonnay (Roganto) \$480
Cosecha 2021
100% Monovarietal

Vino Espumoso de Nebbiolo
(Roganto) \$640
Elaborado para disfrutarlo con amplia
gama de bocadillos.

Champbrule LA Cetto. \$350
Vino blanco espumoso, Chardonnay y
French Colombard, Valle de Guadalupe

=====

Tintos Por Botella / Red Wine

Piccolo de Roganto
(Mezcla de tintos) \$500
Cosecha 2020
Cabernet-Sauvignon, Tempranillo,
Cabernet-Franc y Merlot.

Nebbiolo (Roganto) \$650
Cosecha 2019
100% Monovarietal.

Tramonte (Roganto) \$750
Cosecha 2019
Tempranillo, Cabernet-Sauvignon

Man Cab \$980
Cosecha 2020
Cabernet-Sauvignon, Vinicola Viña
Emiliana.
Medalla de Oro 2011

Syrah Nebbiolo 2021 \$750
(Villa Emiliana)

Selección de Tintos (Maglen) \$644
2019

Cabernet Sauvignon (Maglen) \$795
2018

Petit Verdot (Maglen) \$1040
2018

Nebbiolo (Santo Domingo) \$635
2018

Gran Cabernet (Santo Domingo) \$710
2017

Tintero (Santo Domingo) \$910
2016

=====

Digestivos

Carajillo \$210
Shot de Espresso y licor 43.
Bailey's \$100
crema de Whisky.
Kalua \$100
licor de cafe.

Cerveza / Beer

Victoria \$50
Pacifico \$50
Corona \$50
Modelo especial \$65
Negra modelo \$65
Stella \$70
Bud Light \$50
Michelob Ultra \$65

Artesanal de la Casa
(Alma Nauta) de la Casa
Lager \$80
Ipa \$80
Stout \$80

Wendlandt
Veraniega (Mexican Ale) \$90
Perro del Mar (Ipa) \$90
Foca parlante (Stout) \$90

=====

Cocktails

Ensenada Gin \$185
Ginebra, Ralladura de jengibre, Naranja,
Agua Tónica.
Ensenada Gin
Gin, Ginger Zest, Orange, Tonic Water.

San Quintin Tonic \$185
Ginebra, berries, Agua tónica y Romero
ahumado

San Quintin Tonic
Gin, berries, tonic water and smoked
rosemary.

Margarita tradicional \$165
Traditional margarita.

Margarita Oaxaqueña \$180
En las rocas con mezcal, Jugo de
Naranja y escarchado con sal y chilito.
Oaxaca Margarita
On the rocks with mezcal, Orange Juice
and frosted with salt and chilito.

Mezcalita de Jamaica
o tamarindo \$180

Jamaica Mezcalita
or tamarind \$180

Mojito Tradicional \$150
Macerado de azúcar morena y hierba
buena, agua mineral y jugo de limón.
Traditional Mojito
Macerated with brown sugar and mint,
club soda and lemon juice.

Sangria Preparada \$130
Vino tinto, Manzana y agua Mineral
Sangria
Red wine, Apple and club soda.

Licores

Mezcal 400 conejos (Espadin) \$120

Tequila don Julio blanco \$135

Tequila Don Julio Reposado \$160

Tequila Don Julio Añejo \$222

Tequila Don Julio 70 \$250

Ron Bacardi Blanco \$80

Ron Matuzalem \$80

Whiskey Buchanan's \$200

Whiskey J.W. Black \$212

Whiskey J.W. Red \$100

Whiskey Jack Daniel's \$110

Vodka Absolut \$70

Tanqueray \$170

Ginebra enmienda (local) \$150

