

Desayunos



Desayunos

¡Sabores Mexicanos para empezar el día!

¡Bienvenidos!

Desayunos

Pancakes de Elote

Con harina de elote y plátanos.

Elote Pancakes

With corn flour and bananas

\$150

Waffles

con frutos rojos, plátano y crema batida

Waffles

with berries, banana and whipped cream

\$180

Enchiladas Rojas de

Pollo o de Carne (3)

Acompañado de frijol negro.

Red Enchiladas Chicken or Meat (3)

Served with black beans.

\$180

Machaca Norteña

Con verdura, dos huevos al gusto y frijol negro.

Northern Machaca

Served with two eggs of any style and black beans.

\$230

Huevos Rancheros

Dos huevos estrellados en una cama de tortilla y jamón, bañados en salsa española y tocino.

Ranchero Eggs

Two scrambled eggs on a bed of omelette and ham, bathed in Spanish sauce and bacon.

\$180

Desayuno Don Isaac

Chilaquiles de mole negro, dos huevos al gusto y frijoles negros.

Don Isaac's Breakfast

Black mole chilaquiles with two eggs any style.

\$200

Los Tradicionales Chilaquiles

Gratinados \$165

Chilaquiles rojos o verdes acompañados de frijol negro.

Agrega 2 huevos \$30

pollo o carne desherbada

o chamorro de cerdo por \$65

Traditional Chilaquiles w/cheese

Red or green chilaquiles, served with black beans.

Add 2 eggs any style \$30

chicken or shredded meat

or pork meat for \$65

Omelette Todos Santos

Con camarón y salsa española acompañado de papa del día y frijoles negros.

Todos Santos Omelette

With shrimp and spanish sauce, served with potatoes of the day and black beans.

\$250

Omelette Chilango

Relleno de chilaquiles rojos o verdes, acompañados de frijoles negros y papa del día.

Chilango Omelette

Stuffed with chilaquiles red o green sauce, served with black beans.

\$180

Huevos al Gusto

A escoger jamón, chorizo, o tocino, acompañados de frijol y papa del día.

Eggs Any Style

Choose: Ham, Chorizo or Bacon, served with black beans and potatoes of the day.

\$140

Omelette de Chile Relleno

Un chile poblano relleno de queso real del castillo, bañado en salsa española acompañados de papa del día.

Omelette of chile relleno

A poblano chili stuffed with cheese real del castillo in tomato sauce, accompanied by potato of the day.

\$210

Arrachera y Huevos

arrachera marinada, acompañado de dos huevos la gusto, papa del día y frijolititos negros

Arrachera and Eggs

Arrachera, served with two eggs of any style, day potatoe and black beans.

\$280

Combinación La Ensenada

Dos huevos al gusto, Chilaquiles rojos, frijol negro y machaca norteña.

La Ensenada Combo

Two eggs of any style, red chilaquiles, black beans and northern machaca.

\$230

Desayunos

Avena con Pan Tostado y Plátano

Oats with Toast and banana.
\$130

Plato de Fruta de Temporada

Con yogurt griego y granola.
Seasonal Fruit Plate
Served with greek yogurt and granola.
\$180

Desayuno de niños

1 huevo revuelto, pancake, jamón o
tocino.

Kids BreakFast

1 scramble egg, 1 pancake, ham or
bacon
\$120

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.

Jugo de Naranja \$60

Orange Juice

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
tradicón 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 L.A. Getto. \$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.

Man Gab \$980

Cosecha 2020

Cabernet-Sauvignon, Vinicola Viña
Emiliana.

Medalla de Oro 2011

Desayunos

Syrak Nebbiolo 2021 \$750
(Villa Emiliana)

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

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

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

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

Cerveza / Beer

Victoria \$50
Pacifico \$50
Gorona \$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 \$180

Jamaica Mezcalita \$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