



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!

=====
Entradas / Entrees

Montaditos de mejillón (Mussel montaditos) \$160

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

Tostada de callos catarina (Catarina Scallops Tostada) \$150

Champiñones

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

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

Tiradito de Atún \$250
Tuna Tiradito

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

Chicharrón de pulpo \$320
Octopus Chicharron

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

Tabla de quesos

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

Pizzeta

Pepperoni \$250

Camarón \$280

Pescado Ahumado \$320

Pulpo \$350

Tacos al Grill con queso y lechugas mixtas / Grilled tacos
(6 mitades, 6 Halfes)

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 cítrico

Tuna Tartar

avocado, sesame oil, olive oil, ginger and lime \$350

Aguachile Shrimp

Jugo cítrico, pepinillo, cebolla y chile serrano.

Lemon, cucumber, onion and serrano chilli.

“very spicy”

Callo (scallop) \$290

Camarón (shrimp) \$320

Sopas y Cremas / Soup

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 / Salads

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

Ensalada de lechugas mixtas, vinagreta balsámica, arándanos,
almendras, tomate cherry, queso feta y Chile Morrón. \$250

Mixed greens fresh salad with balsamic dressing, fetta, cherry tomatoes, almonds and cranberries.

Ensalada César estilo Tijuana \$210

Aderezo hecho en casa, a base huevo, anchoas y mostaza dijon,
crotones y queso parmesano fresco.

Caesar Salad, home made dressing, 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. \$360

Fettuccine in olive oil with catarina scallops and mussels.

Lassagna de mariscos \$380

Camaron, callo y almeja

Del Mar / Sea Food

Pesca del día

Acompañado con arroz salvaje y espárragos salteados. \$300

Today's catch

With wild rice and asparagus

Salmón a la parrilla. A la parrilla con salsa de vino blanco, acompañado de espárragos y arroz. \$420

Grilled salmon, Grilled with white wine sauce side of asparagus and house rice.

Salmón en mole negro, acompañado de espárragos, cebollitas moradas y arroz de granos ancestrales. \$420

Salmon in black mole, accompanied by asparagus, purple onions and ancient grain rice.

Atún sellado \$350

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.

Medallón de atún sellado con chutney de mango y piña \$390

Bañado en deliciosa salsa de frutas, sobrecama de arroz y espárragos.

Tuna medallion sealed with mango

and pineapple chutney, on a wild rice bed and asparagus..

Pulpo Salteado con chiles secos. \$350

Acompañado de papas cambray y ensalada.

Octopus Sautéed with dried chilis

With a side of baby potatoes and salad.

Camarones en salsa de mango con coco \$320

Servidos con arroz con quinoa y espárragos.

Shrimp's Breaded, with coconut and mango sauce, rice and asparagus

Camarones al Ajillo \$340

Con salsa de tomates cherry, servidos con arroz con quinoa y espárragos.

Garlic shrimps with baby tomatoes and asparagus.

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

Aves / Poultry

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 de Carne / Meat

Arrachera Marinada (330 grs) \$460
Acompañado de chile asado, cebollitas, guacamole y papas cambray.
Arrachera, soft meat, guacamole, grilled serrano, and baby potatoes

Rib Eye del Patrón (350 grs) \$560
Acompañado de espárragos y papas cambray
with cambray potatoes and asparagus.

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

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

Mar y Tierra \$580
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.

=====

Menú de niños / Kids menu

Fettucini Alfredo \$180
Con pollo, (with chicken) \$230

Deditos de Pollo o Pescado empanizado con arroz.
Breaded Fish or Chicken with rice. \$180

=====

Postres / Desserts

Peras al vino tinto, con nieve de vainilla \$160
Pears in red wine and ice cream

Volcan de Chocolate, con nieve de vainilla.
Lava Cake and vanilla ice cream \$130

Pay de queso estilo New York \$155
Cheesecake NY

Mousse de Chocolate \$90
Chocolate Mousse

BEBIDAS / DRINKS

Bebidas alcohólicas a partir de las 10:00am

VINO POR COPA / WINE GLASS

Grenache (Santo Domingo) \$150
Chenin Blanc (Santo Domingo) \$150
Piccolo de Roganto (Mezcla de tintos) \$150
Nebbiolo de Santo Domingo (Monovarietal) \$165

BLANCOS POR BOTELLA / WHITE WINE

Chenin Blanc 2019 (Santo Domingo) \$500

Grenache (Santo Domingo) Vino Rosado 2019, \$500

Sauvignon Blanc (Roganto) Cosecha 2021, 100% Monovarietal \$540

Chardonnay (Roganto) Cosecha 2021, 100% Monovarieta \$500

Vino Espumoso de Nebbiolo (Roganto) \$640

Champbrule LA Cetto. \$450

Vino blanco espumoso, Chardonnay y french Colombard, Valle de Guadalupe

Sauvignon Blanc 2022 (Corona del Valle) \$640

Rosado Grenache, (Corona del Valle) \$750

AVANTE Sauvignon Blanc 2022 (Casa Zamora) \$885

ROSA DE LOS VIENTOS (Rosaado Merlot) 2021 \$935

TINTOS POR BOTELLA / RED WINE

=====

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

Nebbiolo 2019 100% (Roganto) Monovarietal \$650
Tramonte 2019, Tempranillo-Cabernet-Sauvignon (Roganto) \$750
Man Cab, Cosecha Cabernet-Sauvignon, (Viña Emiliana 2020) \$980
SyrahNebbiolo 2021 (Villa Emiliana) \$750
Selección de Tintos 2019 (Maglen) \$644
Cabernet Sauvignon 2018 (Maglen) \$795
Petit Verdot 2018 (Maglen) \$1040
Nebbiolo 2018 (Santo Domingo) \$635
Gran Cabernet 2017 (Santo Domingo) \$710
Tintero 2016 (Santo Domingo) \$910
Merlot (Corona del Valle) \$750
Tempranillo (Corona del valle) \$840
Tempranillo Nebbiolo (Corona del Valle) \$920

=====

Digestivos

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

Cerveza / Beer

Victoria \$50
Pacífico \$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.
Gin, Ginger Zest, Orange, Tonic Water.

San Quintin Tonic \$185

Ginebra, berries, Agua tónica y Romero ahumado
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.
Macerated with brown sugar and mint, club soda and lemon juice.

Sangria a \$130

Vino tinto, Manzana y agua Mineral (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

=====

Degustaciones

VINO (seleccion de 3) \$180
MEZCAL (Seleccion de 3) \$450
TEQUILA (Seleccion de 3) \$400

=====

Limonada Mineral y Natural. \$60
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
Coffee Regular and decaffeinated

Espresso \$65

Capuccino \$65

Cafe Irlandes \$190
Whisky, Kahlúa, Café, Crema batida
Irish Coffee Whisky, Kahlúa, Café, Whipped Cream

Te Caliente Hot Tea \$ 50

