



Desayunos

¡Sabores Mexicanos para empezar tu día!

¡Bienvenidos!

Gorditas de chicharrón prensado,
Una entradita deliciosa!
\$75 pieza

Pancakes de Elote
Con harina de elote y plátanos.
With corn flour and bananas
\$150

Waffles
con frutos rojos, plátano y crema batida
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.
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.
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.
Black mole chilaquiles with two eggs any style.
\$200

Arrachera y Huevos
arrachera marinada, acompañado de dos huevos la gusto, papa del día y frijolititos negros
Arrachera, served with two eggs of any style, day potatoe and black beans.
\$280

Los Tradicionales Chilaquiles Gratinados \$165
Chilaquiles rojos o verdes acompañados de frijol negro.
Agrega 2 huevos \$30
pollo o carne desherbada, chicharron prensado o chamorro de cerdo por \$65
Red or green chilaquiles, served with black beans.
Add 2 eggs any style \$30
chicken or shredded meat, pressed pork rinds or pork meat for \$65

Omelette Todos Santos \$250
Con camarón y salsa española acompañado de papa del día y frijoles negros.
With shrimp and spanish sauce, served with potatoes of the day and black beans.

Omelette Chilango \$180
Relleno de chilaquiles rojos o verdes, acompañados de frijoles negros y papa del día.
Stuffed with chilaquiles red o green sauce, served with black beans.

Omelette de exparragos con tocino \$180
Asparragus omelette & bacon

Omelette florentina \$180
Con crema, espinacas y cebolla.
With sour cream, spinach & onion

Huevos al Gusto \$140
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.

Omelette de Chile Relleno \$210
Un chile poblano relleno de queso real del castillo, bañado en salsa española
acompañados de papa del día.
A poblano chili stuffed with cheese real del castillo in tomato sauce,
accompanied by potato of the day.

Combinación La Ensenada \$230
Dos huevos al gusto, Chilaquiles rojos, frijol negro y machaca norteña.
Two eggs of any style, red chilaquiles, black beans and northern machaca.

Desayuno de la cocinera \$190
Dos huevos al gusto, sope de chicharron prensado o de machaca norteña y frijoles negros
two eggs to taste, pressed chicharron or machaca sope or black beans.

Avena con Pan Tostado y Plátano \$130
Oats with Toast and banana.

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

Menudo
Sabados y domingos \$150

Desayuno de niños \$120
1 huevo revuelto, pancake, jamón o tocino.
Kids BreakFast
1 scramble egg, 1 pancake, ham or bacon

Postres

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

Lava cake & vanilla ice cream
Pay de queso estilo New York \$155
Cheesecake NY

Volcan de Chocolate \$130
Con nieve de vainilla.

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
- Cafe 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 2019 (Santo Domingo) \$500
- Chenin Blanc 2019 (Santo Domingo) \$500
- Sauvignon Blanc 2021 (Roganto) \$540
- Chardonnay 2021 (Roganto) \$500
- Vino Espumoso de Nebbiolo (Roganto) \$640
- Champbrule LA Cetto. \$450
- Vino blanco espumoso, Chardonnay y French Colombard
- Sauvignon Blanc 2022 (Corona del Valle) \$640
- Rosado Grenache, (Corona del Valle) \$750

Tintos Por Botella / Red Wine

- Piccolo de Roganto (Mezcla de tintos) 2020 \$500
- Cabernet-Sauvignon, Tempranillo, Cabernet-Franc y Merlot.
- Nebbiolo (Roganto) \$650
- Cosecha 2019, 100% Monovarietal.
- Tramonte (Roganto) \$750
- Cosecha 2019. Tempranillo, Cabernet-Sauvignon
- 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
- Man Cab \$980
- Cosecha 2020 Cabernet-Sauvignon, Vinicola Viña Emiliana. Medalla de Oro 2011
- Syrah Nebbiolo 2021 \$750 (Villa Emiliana)
- 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
- 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.
Gin, Ginger Zest, Orange, Tonic Water.

San Quintin Tonic \$185

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

Sangria \$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