

ENTRADAS | APPETIZERS

**Guacamole** \$220  
Con salsa mexicana chile serrano y queso cotija  
With salsa, serrano chili and cotija cheese

**Ceviche La Lancha** \$310  
Pesca del día marinado en limón, kiwi, mango, jícama, manzana verde y pepino. Vinagreta de toronja y aceite de ajonjolí picante  
Catch of the day marinated in lime, kiwi, mango, jicama, green apple, cucumber.  
Grapefruit vinaigrette and spicy sesame oil

**Selladito de Atún / Seared Tuna** \$350  
Atún sellado, arroz frito, pepino encurtido y alioli de chile serrano  
Seared yellowfin tuna, deep fried rice pops, cured cucumber on serrano chili aioli

**Calamares fritos / Deep fried calamari** \$290  
Alioli de limón amarillo, berenjena frita y papa francesa  
Lemon aioli, eggplant and french fries

ENSALADAS Y BOWLS | SALADS & BOWLS

**Tomates con burrata** \$320  
Tomato and mozzarella burrata cheese  
Tomate heirloom de Tapalpa Jalisco, queso burrata, pesto de albahaca, piñones y aceite de trufa  
Heirloom tomato from Tapalpa Jalisco, burrata cheese, basil pesto, peanuts, and truffle oil

**Ensalada Campera | "Campera" salad** \$360  
Corazones de lechuga, atún sellado, ejotes, tomate heirloom, papa cambray, huevo cocido y vinagreta de jerez  
Romaine lettuce, seared tuna, green beans, heirloom tomato, baby potatoes, hardboiled egg and sherry vinaigrette

**Ensalada de sandía | Watermelon salad** \$310  
Tomate cherry, queso de cabra local, pistaches, reducción de balsámico  
Cherry tomato, local produced goat cheese, pistachios, balsamic reduction

**Hummus con Fatoush** \$290

Hummus and Fatoush salad  
**Puré de garbanzos, pepino, tomate, rábano, aguacate, garbanzo picante, cherrys**  
Chickpea puree, cucumber, tomato, radish, avocado, spicy chickpea and cherry tomatoes

**Bowl Surf** \$380

Arroz gohan, láminas de atún sellado y salmón fresco, ensalada de kanikama, pepino, zanahoria y aguacate. Servido con mayonesa picante, salsa ponzu, jengibre y wasabi  
Gohan rice, sliced seared tuna and fresh salmon, kanikama salad, carrot, cucumber, and avocado. Served with Japanese spicy mayonnaise and ponzu sauce, ginger, and wasabi

**Super Grain Bowl** \$320

Quinoa, farro, arroz, espinaca, arúgula, almendra tostada, ejote francés, tomate, huevo cocido tierno y aguacate con vinagreta de tomate cherry con pistache  
Quinoa, farro, rice, spinach, arugula, toasted almonds, french beans, tomato, soft boiled egg and avocado with cherry tomato vinaigrette with pistachio

SANDWICHES

**Sandwich de pescado rebosado** \$320

Deep fried fish sandwich  
**Pesca del día (Bahía de Bandera) frita rebosado en vodka y cerveza, salsa tártara, tomate, lechuga y papas fritas**  
Catch of the day (Banderas Bay) fried with vodka and beer batter, tartar sauce, tomato, lettuce and french fries

**Baguette de camarón | Shrimp baguette** \$340

Pan baguette, camarones a la parrilla, aguacate, alioli de ajo, arúgula, acompañado de papas fritas  
Baguette bread, grilled shrimps, avocado, garlic aioli, rucola and served with French fries

**Hamburguesa Black Angus** \$330

Black Angus Hamburger  
Pan hecho en casa, lechuga, jitomate, pepinillos, salsa secreta, queso cheddar y papa francesa



Homemade bread, lettuce, tomato, pickles, secret sauce, cheddar cheese and french fries

### TACOS Y MAS | TACOS AND MORE

**Gyro de camarón a la parrilla** \$330  
Grilled shrimp Gyro

**Camarón a las brasas, mojo rojo, aguacate y ensalada de col, servido con papas a la francesa**  
Grilled shrimps, red mojo sauce, avocado and cabbage salad, served with French fries

**Taco de pescado (1) | Grilled fish taco** \$90

**Pescado a la parrilla con aceite de ajo, limón, ensalada zanahoria y pepino**  
Grilled fish taco with garlic oil, lime, and carrot cucumber salad

**Shawarma de arrachera** \$340

**Flank steak shawarma**  
**Salsa moruna de cilantro y zumak, aguacate, rábano, salsa de pepino con menta y tzatziki**  
Flank steak marinates with "moruna" sauce, coriander, zumak, avocado, radish, cucumber and mint tzatziki

### ENSALADAS Y BOWLS | SALADS & BOWLS

**Arroz cremoso de hongos** \$420  
Mushrooms creamy rice

**Arroz arborio con hongos de Tapalpa Jalisco, yema de huevo curada, parmigiano y trufa fresca**  
Risotto with mushrooms from Tapalpa Jalisco, cured egg yolk, parmesan cheese, fresh truffle

**Huachinango en salsa de alcaparras** \$450  
Red snapper with capers sauce

**Huachinango local con ensalada de eneldo y salsa de alcaparras**  
Local red snapper, served with fennel salad and capers sauce

**Mejillones en salsa de azafrán** \$380  
Mussels with saffron sauce

**Mejillones en salsa cremosa con azafrán y vino blanco, acompañado de pan rustico a la parrilla**  
Mussels with creamy saffron and white wine sauce served with grilled rustic bread

**Pollito rostizado con oreganata** \$420

Roasted baby chicken with oreganata sauce

**Acompañado de ensalada de rucola y papines ahumados**  
Served with rucola and smoked baby potatoes

### POSTRES | DESSERTS

**Flan tradicional | Traditional "Flan" custard** \$190

**Espuma de crema catalana y gajos de naranja**  
Catalan cream and orange wedges

**Volteado de piña y coco** \$190

Coconut and pineapple tart

**Crujiente de piña, helado de coco y crumble de almendra**  
Pineapple chip, coconut ice cream and almond crumble

**Churros** \$140

**Salsa de cajeta y salsa de chocolate**  
Cajeta sauce and chocolate sauce

**Granizado de Toronja | Grapefruit Granita** \$190

**Helado de aceite de oliva, toronjas, miel de abeja de Tapalpa Jalisco**  
Olive oil, grapefruit wedges and honey from Tapalpa Jalisco

### COCINA LOCAL CON INSPIRACIÓN MEDITERRÁNEA

En El Surf Club utilizamos únicamente pescados y mariscos sustentables de la región de Ensenada Baja California, pesca con anzuelo de nuestra región, así como vegetales de las zonas de Nayarit y Jalisco, reiterando nuestro compromiso con los productores locales

### LOCAL CUISINE WITH MEDITERRANEAN INSPIRATION

In El Surf Club we only use sustainable fish and seafood from the Ensenada Baja California region, hook fishing from our region, as well as vegetables from Nayarit and Jalisco areas, reiterating our commitment to local producers

