



BREAKFAST FROM 7AM to 11AM

FRESH & EASY

SEASONAL FRUIT BOWL \$149

Fresh seasonal fruits.

Add-ons: Yogurt \$35

OATMEAL \$139

Oatmeal with cinnamon powder prepared with milk or water.

Add-ons:

Seasonal fruit \$35

Soy milk or Almond milk \$35

CAPTAIN'S SANDWICH \$180

House bread, refried beans, egg cake with spinach stuffed with mozzarella cheese, served with green sauce and hash brown.

FIRSTMATE'S SANDWICH \$180

English muffin scrambled eggs with mozzarella cheese and your choice of ham, bacon, sausage, or chorizo, served with green sauce and hash brown.

LOCAL FAVORITES

BURRITO LA PLAYITA \$249

Scrambled eggs with bacon or ham, refried beans, and mozzarella cheese, served with green sauce and hash brown.

GEORGE'S HUEVOS RANCHEROS \$199

Two fried eggs on fried tortillas in ranchero sauce served with sour cream, cheese, avocado dices, onion, and cilantro.

CHILAQUILES \$180

Tortilla chips, red sauce or green, served with sour cream cheese, avocado, onion, cilantro and egg.

Add-ons:

Chicken \$80

Flank Steak \$95

FISHERMAN'S BREAKFAST \$189

Two pieces of eggs (scrambled or poached), with a choice of ham, bacon, chorizo, or sausage, served with hash brown.

BENEDICT EGGS \$289

Poached eggs on an English muffin with Canadian bacon, topped with hollandaise sauce, topped with crispy bacon served with house salad.

OMELETTE \$189

Protein: ham, bacon, or chorizo.
Veggies: bell peppers, jalapeños, mushrooms, red onion, cherry tomatoes, or spinach.
Cheese: mozzarella or panela.

FROM THE GRIDDLE

PANCAKES \$209

Fluffy pancakes served with fresh fruit, butter and maple syrup.

Add-ons: Egg \$29, or Bacon \$39

FRENCH TOAST \$209

Fluffy pancakes served with fresh fruit, butter, and maple syrup.

BEVERAGES

ORANGE JUICE \$70

PINEAPPLE & APPLE JUICE \$60

GREEN JUICE \$90

MILK \$40

COFFEE

COFFEE \$70

ESPRESSO \$70

ICE COFFEE \$70

LATTE \$80

CAPPUCCINO \$80

NEW IN MENU

BERRIES PARFAIT \$149

Yogurt cup with homemade berries compote, granola, and fresh berries.

AVOCADO TOAST \$179

Lightly toasted sourdough bread, homemade hummus base, mashed avocado, feta cheese, cherry tomatoes, arugula and pesto.

Add-ons:

Egg \$29

ROASTED SWEET POTATO & HONEY TOAST \$139

Lightly toasted sourdough bread, goat cheese base, baked sweet potato, honey and rosemary.

NAVIGATOR SANDWICH \$235

Lightly toasted sourdough bread, goat cheese, berries compote, serrano ham, roasted apple and arugula.

DROWNED EGGS \$195

Poached eggs in tomato sauce, dry chili, chorizo, served with sour cream, avocado dices, onion and cilantro, pita bread a side.

SMOOTHIES

Brown: cacao, banana, peanut butter, espresso shot, amaranth, almond or soy milk, topped with cacao nibs. **\$120**

Golden: mango, banana, orange juice, ginger, greek yogurt, turmeric, cinnamon. **\$120**

Purple: mixed berries, banana, almonds, vanilla, almond or soy milk, agave syrup. **\$120**

SIDES

HASH BROWN \$100

BACON \$70

REFRIED BEANS \$40

CORN OR FLOUR TORTILLAS \$50

TOAST BREAD, BUTTER & JAM \$50

AVOCADO \$60

EGG \$29



Rate Your Experience
& Get a Free Margarita



Prices are in pesos & include 16% IVA. In groups of 6 or more a service charge of 20% will be applied, 2 cards max.



DESAYUNO FROM 7AM to 11AM

FRESCO Y FÁCIL

BOWL DE FRUTAS DE TEMPORADA \$149

Frutas Frescas de Temporada.
Agrega: Yogurt \$35

AVENA \$139

Avena con canela en polvo preparada con leche o agua.

Add-ons:

Fruta de temporada \$35

Leche de soya o almendras \$35

SÁNDWICH DEL CAPITÁN \$180

Pan de la casa, frijoles refritos, torta de huevo con espinaca rellena de queso mozzarella. servido con salsa verde y papa hash brown.

SÁNDWICH PRIMER OFICIAL \$180

Muffin inglés, huevos revueltos con queso mozzarella y su elección de jamón, tocino, salchicha o chorizo servido con salsa verde y papa hash brown.

DE LA PLANCHA

HOT CAKES \$209

Eponjosos Hot cakes servidos con fruta fresca, mantequilla y miel de maple.

Agrega: Huevo \$29 ó Tocino \$39

PAN FRANCÉS \$209

Pan brioche casero con nuestra receta especial de pan francés, dorado y cubierto de azúcar con canela, servido con fruta fresca, mantequilla y miel de maple.

BEBIDAS

JUGO DE NARANJA \$70

JUGO DE PIÑA Y MANZANA \$60

JUGO VERDE \$90

LECHE \$40

FAVORITOS LOCALES

BURRITO LA PLAYITA \$249

Huevos revueltos con tocino o jamón, frijoles refritos y queso mozzarella, servido con salsa verde y papa hash brown.

GEORGE'S HUEVOS RANCHEROS \$199

Dos huevos estrellados montados sobre tortillas doradas y bañadas sobre salsa ranchera, servidos con crema agria, queso, aguacate, cebolla y cilantro.

CHILAQUILES \$180

Totopos bañados con su elección de salsa verde o roja, servidos con crema agria, queso, aguacate, cebolla, cilantro y huevo.

Agrega:

Pollo \$80

Arrachera \$95

DESAYUNO DEL PESCADOR \$189

Dos piezas de huevos al gusto (estrellados, revueltos o pochados), con su elección de jamón, tocino, chorizo o salchicha. servido con salsa verde y papa hash brown.

HUEVOS BENEDICTINOS \$289

Huevos pochados montados sobre muffin inglés y tocino canadiense. bañados en salsa holandesa, coronados con tocino crujiente, servidos con ensalada de la casa.

OMELETTE \$189

A su elección: jamón, tocino o chorizo. Su elección de queso: queso mozzarella o panela. Su elección de vegetales frescos: pimientos morrones, jalapeños, champiñones, cebollas, tomates Cherry ó espinaca.

CAFÉ

CAFÉ AMERICANO \$70

ESPRESSO \$70

CAFÉ EN LAS ROCAS \$70

LATTE \$80

CAPPUCCINO \$80

NUEVO EN MENÚ

PARFAIT DE MORAS \$149

Copa de yogurt con compota de moras casera, granola y moras frescas.

TOSTADA DE AGUACATE \$179

Pan agrio ligeramente tostado, base de humus de garbanzo casero, aguacate machacado, queso feta, tomates Cherry, arúgula y pesto.
Agrega: Egg \$29

TOSTADA DE CAMOTE ASADO Y MIEL \$139

Pan agrio ligeramente tostado. Base de queso de cabra, camote horneado, miel y romero.

SÁNDWICH NAVEGANTE \$235

Pan agrio ligeramente tostado, queso de cabra, compota de moras, jamón serrano, manzana asada y arúgula.

HUEVOS AHOGADOS \$195

Huevos pochados en salsa de tomate, chiles secos y chorizo, Servidos con queso, crema, aguacate, cebolla y cilantro, acompañado de pan pita.

SMOOTHIES

Café: cacao, plátano, crema de cacahuate, shot de espresso, amaranto, leche de almendras o soya, hojuelas de chocolate amargo. **\$120**

Dorado: mango, plátano, jugo de naranja, jengibre, yogurt griego, canela, y cúrcuma. **\$120**

Morado: frutos rojos, plátano, almendras, vainilla, leche de almendras o soya, miel de agave. **\$120**

ADICIONALES

HASH BROWN \$100

TOCINO \$70

FRIJOLES REFritos \$40

TORTILLA DE MAÍZ O HARINA \$50

PAN TOSTADO, MANTEQUILLA \$50

Y MERMELADA

AGUACATE \$60

HUEVO \$29



Califica Tu Experiencia
y Obtén una Margarita Gratis



Prices are in pesos & include 16% IVA. In groups of 6 or more a service charge of 20% will be applied, 2 cards max.

APPETIZERS

- GUACAMOLE, TACOS & CHIPS

\$199

3 fried chicken tacos, served with totopos, guacamole, chips and Mexican sauce.
- FRIED CALAMARI

\$285

Tempura crispy calamari rings served with tempura veggies, basil, and tartar sauce.
- GREEN AGUA CHILE SHRIMP

\$265

Marinated shrimp in classic green agua chile sauce mixed with cucumber, red onion, mango, pineapple, and melon.
- TUNA CEVICHE

\$289

Marinated tuna dice in citrus ponzu sauce, served with melon, pineapple, and cucumber.
- TUNA SASHIMI

\$279

Marinated fresh tuna slices in citrus ponzu sauce, served with pineapple, red onion, mango, cucumber, avocado, and radish.
- NACHOS

\$255

Homemade tortilla chips served with cheese, guacamole, refried beans, sour cream, Mexican sauce and fresh jalapeños.
Add-ons: Chicken \$85, Flank steak \$99 or Shrimp \$135
- TORTILLA SOUP

\$160

Tomato and guajillo soup served with fried tortilla strips fresh cheese, avocado dice, sour cream, and cilantro.
Add-ons: Chicken \$85 or Shrimp \$135

GRILLED

- RIB EYE

\$699

10 oz of grilled rib eye served with honey rosemary potatoes and arugula salad.
- FISH WITH GARLIC & BUTTER

\$465

Grilled fresh fish with garlic, butter, parsley, and a touch of yellow lemon, served with beetroot risotto, carrot puree, and grilled vegetables.
- GRILLED OCTOPUS

\$550

Marinated grilled octopus with lemon and pepper, served with beetroot risotto.
- VEGETARIAN TERIYAKI

\$249

Sauteed veggies with teriyaki sauce served with white rice.
- BAKED CAULIFLOWER

\$280

Baked cauliflower, seasoned, served with homemade hummus and aioli.

CHILDREN'S MENU

- CHICKEN FINGERS

\$220

Served with potato wedges and tartar dressing.
- QUESADILLAS

\$180

Flour or corn tortilla mozzarella cheese with potato wedges and guacamole.
- CORN DOG

\$65

Served with ketchup.
- MINI PIZZA

\$199

Pepperoni, ham, or cheese.

SALADS

- GREEN SEA SALAD

\$235

Mix lettuce, arugula, curry dressing, grapes, pumpkin seeds, asparagus, serrano ham and green apple.
- GRILLED PEAR SALAD

\$235

Mix lettuce, garnished with honey and mustard vinaigrette, mixed with blue cheese, caramelized walnuts, cherry tomatoes, and grilled pear slices.
- CAESAR SALAD

\$189

Romaine lettuce, with the traditional Caesar dressing, croutons, and parmesan cheese.
- AZTEC SALAD

\$235

Mix lettuce, red onion, roasted corn, cherry tomatoes, avocado, bell peper, fried tortilla strips, panela cheese and basil dresing.
Add-ons: Chicken \$85 or Shrimp \$135

CATCH OF THE DAY

- CATCH OF THE DAY IN GREEN MOJO

\$465

Fresh grilled fish in green parsley sauce, served with rice and veggies.
- BAJA SHRIMP

\$475

Large baja shrimp sauteed in guajillo and garlic, served with mashed potatoes and sauteed veggies.
- GEORGE ´S CHILE

\$369

Roasted poblano chile stuffed with grilled sea food, served on a bean sauce mirror, covered with a white garlic sauce and rice.
- SHRIMP CRUST

\$295

Grilled shrimp wrapped in mozarella cheese crust, served with guacamole, mexican sauce, mix cabagge and chipotle dressing on top with roast tomatoe sauce.

IN THE BUN

- HOUSE BURGER

\$269

California style, 7 oz ground beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, onion rings, served with potato wedges.
Add-ons: Extra Ground Beef \$99, Bacon \$55 or Avocado \$60
- CRISPY CHICKEN SANDWICH

\$269

Chicken breast marinated in spiced yogurt breaded and fried, artisan bread, sriracha mayonnaise, vegetables, and potato wedges.
Add-ons: Bacon \$55 or Avocado \$60
- TEMPURA FISH BURGER

\$280

Tempura fish filet, tartar dressing, lettuce, and pickles served with potato wedges.
- VEGETARIAN CRISPY BURGER

\$249

Tempura oyster mushroom breaded and fried, artisan bread, sriracha mayonnaise, vegetables and potatoes wedges.

PASTA

- BOLOGNESE PASTA

\$265

Long pasta served with bolognese sauce, parmesan cheese, and parsley.
- PESTO PASTA WITH MUSHROOM

\$295

Long pasta sauteed with olive oil, pesto, mushrooms, and cherry tomatoes.
Add-ons: Chicken \$85 or Shrimp \$135

PIZZA

- MARINA PIZZA

\$385

Homemade dough, Pomodoro sauce, mozzarella cheese, shrimp, red onion, crispy octopus, and eel sauce.
- MARGARITA PIZZA

\$255

Homemade dough, Pomodoro sauce, mozzarella cheese, tomato slices, and basil.
- MEXICAN PIZZA

\$295

Homemade dough, Pomodoro sauce, mozzarella cheese, red onion, chorizo, mushrooms, and jalapeños.
- PEARS & GORGONZOLA PIZZA

\$295

Homemade dough, Pomodoro sauce, mozzarella cheese, pear slices, sweet balsamic reduction, gorgonzola, and caramelized walnut.
- MAKE YOUR PIZZA

\$250

Homemade dough, Pomodoro sauce, mozzarella cheese.

A protein to choose: pepperoni, chorizo, chicken, or shrimp \$85

Veggies: bell peppers, red onion, mushrooms, cherry tomatoes, basil, olives and fresh jalapeños. \$30

TACOS

- Order of 3 pieces, served with guacamole spread, cabbage mix, radish, cilantro serrano sauce, grilled red sauce, corn tortilla or flour tortilla.

FISH OR SHRIMP

\$270

Grilled or tempura

GRILLED CHICKEN

\$210

FLANK STEAK

\$210

OYSTER MUSHROOM TACO

\$240

Grilled or tempura, served with lettuce and Mexican sauce.
- DESSERT
- 3 MILK CAKE

\$180

Homemade moist cake with milk mixture and covered with whipped cream.

MEXICAN CHURROS

\$195

Traditional Mexican recipe, with chocolate and caramel syrup.

VANILLA FLAN

\$140

Traditional Mexican chef's recipe.

GEORGE ´S BROWNIE

\$220

Chocolate brownie with vanilla ice cream and parmesan cookie.

VANILLA ICE CREAM

\$180

Vanilla ice cream served with red berries compote and parmesan cheese cookie.
-   
Rate Your Experience
& Get a Free Margarita
- 
- Prices are in pesos & include 16% IVA. In groups of 6 or more a service charge of 20% will be applied, 2 cards max.

ENTRADAS

GUACAMOLE, TACOS AND TOTOPOS \$199

3 taquitos dorados de pollo, totopos acompañados de guacamole y salsa mexicana.

CALAMARES FRITOS \$285

Aros de calamar crocantes acompañado de vegetales en tempura, servido con aderezo de albahaca y salsa tártara.

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN \$265

Camarón marinado en salsa de aguachile verde clásica, mezclado con pepino, cebolla morada, mango, piña y melón.

CEVICHE DE ATÚN \$289

Atún cortado en cubitos marinado en salsa ponzu. servido con melón, piña y pepino.

SASHIMI DE ATÚN \$279

Láminas de atún fresco marinado en salsa ponzu de cítricos, acompañado con piña, cebolla morada, mango, pepino, aguacate y rábanos.

NACHOS \$255

Totopos caseros servidos con queso, guacamole, frijoles refritos, crema, salsa mexicana y jalapeños frescos.
Agrega: Pollo \$85, Arrachera \$99 o Camarón \$135

SOPA DE TORTILLA \$160

Caldillo de tomate y chile guajillo servido con Julianas fritas de tortilla, cubos de queso fresco, aguacate, crema ácida y cilantro.
Agrega: Pollo \$85 o Camarón \$135

A LA PARRILLA

RIB EYE \$699

10 oz de rib eye a la parrilla acompañado con papas al romero con miel y ensalada de arúgula.

PESCA CON AJO Y MANTEQUILLA \$465

Pescado fresco a la plancha servido con ajo, mantequilla, perejil y un toque de limón amarillo, acompañado de risotto de betabel, puré de zanahoria y verduras a la plancha.

PULPO A LA PARRILLA \$550

Pulpo a la parrilla marinado con limón y pimienta, servido con arroz, vegetales a la parrilla y limón asado.

TERIYAKI VEGETARIANO \$249

Vegetales salteados con salsa teriyaki servidos con arroz blanco.

COLIFLOR HORNEADA \$280

Coliflor horneada sazónada con especias y servida con hummus casero y alioli.

MENÚ DE NIÑOS

DEDOS DE POLLO \$220

Servidos con papas gajo y aderezo tártara.

QUESADILLAS \$180

Tortillas de maíz o harina con queso mozzarella, acompañadas de papas y guacamole.

BANDERILLA \$65

Servida con cátsup.

MINI PIZZA \$199

De pepperoni, jamón o queso.

ENSALADAS

ENSALADA VERDE MAR \$235

Mix de lechugas, arúgula, aderezo de curry, uva, pepitas de calabaza, esparrago, jamón serrano, manzana verde.

ENSALADA DE PERAS A LA PARRILLA \$235

Mix de lechugas aderezadas con vinagreta de miel y mostaza, mezcladas con queso azul, nuez caramelizada, tomates Cherry y láminas de pera a la parrilla.

ENSALADA CÉSAR \$189

Lechuga romana, aderezada con el tradicional aderezo César, crotones y queso parmesano.

ENSALADA AZTECA \$235

Mix de lechugas, cebolla morada, elote rostizado, tomate Cherry, aguacate, pimientos, julianas de tortillas fritas, panela y aderezo de albahaca.
Agrega: Pollo \$85 o Camarón \$135

PESCA DEL DÍA

PESCA EN MOJO VERDE \$465

Pescado fresco a la plancha bañado de mojo verde de perejil, servido con arroz y vegetales.

CAMARONES BAJA \$475

Camarón grande de la Baja servido con puré de papa y vegetales salteados.

CHILES GEORGE ´S \$369

Chile relleno de mariscos salteados con queso, sobre espejo de salsa de frijol con tocino, bañado de salsa blanca de ajo y acompañado de arroz.

COSTRA DE CAMARÓN \$295

Camarón a la plancha envuelto en costra de mozzarella, acompañado de guacamole, salsa roja martajada y aderezo chipotle.

EN EL BUN

HAMBURGUESA DE LA CASA \$269

Estilo California, 7 oz de carne recién molida, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, aros de cebolla crispy, acompañada de papas gajo.
Agrega: Carne extra \$99, Tocino \$55 o Aguacate \$60

SANDWICH DE POLLO CRISPY \$269

Pechuga de pollo marinada en yogurt especiado, empanizada y frita, pan artesanal, mayonesa sriracha, vegetales y papas gajo.
Agrega: Tocino \$55 o Avocado \$60

HAMBURGUESA DE PESCADO TEMPURA \$280

Filete de pescado tempura, aderezo tártara, lechuga, pepinillos, acompañada de papas gajo.

HAMBURGUESA CRISPY VEGETARIANA \$249

Hongo seta empanizados con tempura y harina especiada, pan artesanal, mayonesa sriracha, vegetales y papas gajo.

PASTA

PASTA A LA BOLOÑESA \$265

Pasta larga servida con salsa boloñesa, queso parmesano y perejil.

PASTA AL PESTO CON HONGOS \$295

Pasta larga salteada con aceite de oliva, pesto, champiñones, setas y tomates Cherry.

PIZZA

PIZZA MARINA \$385

Masa casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, camarones, cebolla morada, pulpo crispy y salsa de anguila.

PIZZA MARGARITA \$255

Masa casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, rebanadas de tomate y albahaca.

PIZZA MEXICANA \$295

Masa casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, cebolla, chorizo, champiñones y jalapeños.

PIZZA DE PERAS Y GORGONZOLA \$295

Masa casera, salsa pomodoro, queso mozzarella, láminas de pera, reducción de balsámico dulce, queso gorgonzola y nuez caramelizada.

ARMA TU PIZZA \$250

Masa casera, salsa pomodoro, queso mozzarella.

Una proteína a elección: pepperoni, chorizo, pollo o camarón. \$85

Dos Vegetales a elección: pimienta morrón, cebolla morada, albahaca, aceitunas, tomate cherry y jalapeños frescos. \$30

TACOS

Orden de 3 piezas, servido con guacamole, mix de repollo, rábano, cilantro, salsa verde de chile serrano, salsa roja martajada, tortilla de maíz o harina.

PESCADO O CAMARÓN \$270

A la plancha o tempura

POLLO A LA PLANCHA \$210

ARRACHERA \$210

SETAS \$240

A la parrilla o tempura, servidos con lechuga y salsa mexicana.

POSTRES

PASTEL DE 3 LECHE \$180

Pastel casero humectado con la mezcla de leches y cubierto de betún.

CHURROS DE LA CASA \$195

Receta tradicional mexicana acompañada con salsa de chocolate y caramelo.

FLAN DE VAINILLA \$140

Receta tradicional del Chef.

BROWNIE GEORGE ´S \$220

Brownie de chocolate sobre helado de vainilla y galleta de parmesano.

HELADO DE VAINILLA \$180

Helado de vainilla servido con mermelada casera de frutos rojos y galleta de parmesano.



Califica
Tu Experiencia
y Obtén una
Margarita Gratis





SIGNATURE COCKTAILS

BLUEBERRY MOJITO	\$280
Malibu rum, fresh basil, lemon juice, syrup, sparkling water.	
GEORGE ´S MOJITO	\$280
Gin, fresh mint, cucumber, lemon juice, syrup.	
GEORGE ´S MARGARITA	\$280
Tequila, chambord liquor, lemon juice,sugar, rasberry.	
GEORGE ´S MEZCAL	\$280
Mezcal, pineapple juice, hibiscus, lemon, syrup.	
MEZCALTINI PASSION FRUIT	\$280
Mezcal, basil, chili liquor, passion fruit, lemon juice, syrup.	
PEAR MASH	\$280
Gin, pear vodka, fresh pear, ginger, lemon, apple juice, syrup.	
CARIBE	\$280
Coconut rum, white rum, coconut water, mint, lemon juice, sugar, coconut zest.	
AGAVE BREEZE	\$280
Sparkling water, mezcal, orange juice, agave syrup.	

RED WINE GLASS or BOTTLE

LA CETTO CABERNET	\$180 / \$760
Valle de Guadalupe, México	
ADOBE GPE GABRIEL	\$295 / \$1560
Valle de Guadalupe, México	
NORTON	\$195 / \$800
RESERVA MALBEC	
Mendoza, Argentina	
MAGONI	\$190 / \$890
SANGIOVES-CAB	
Valle de Guadalupe, México	
CASA MADERO 3V	/ \$1000
Valle de Guadalupe, México	
ROGANTO NEBBIOLO	/ \$900
Valle de Guadalupe, México	
DAOU CABERNET	\$290 / \$1390
SAUVIGNON	
Paso Robles, California	

WHITE WINE GLASS or BOTTLE

LA CETTO	\$170 / \$750
CHARDONNAY	
Valle de Guadalupe, México	
MAGONI	\$190 / \$890
SAUVIGNON BLANC	
Valle de Guadalupe, México	
MONTE XANIC	\$200 / \$950
CHENIN COLOMBARD	
Valle de Guadalupe, México	
CASA MADERO CHARDONNAY	/ \$1000
Valle de Parras, México	
MONTE XANIC	\$195 / \$890
SAUVIGNON BLANC	
Valle de Guadalupe Ensenada, BCS	

ROSE WINE GLASS or BOTTLE

WHISPERING ANGEL	\$295 / \$1100
France, Europe	
MAGONI ROSE	\$190 / \$890
Valle de Parras, México	
CASA MADERO V	\$290 / \$990
Valle de Guadalupe, México	

COCKTAILS

FLAVOR MARGARITA	\$220
Strawberry, mango, tamarindo, and passion fruit.	
PIÑA COLADA	\$150
CLERICOT	\$220
MARGARITA	\$200
MARGARITA CADILLAC	\$240
MEZCALITA	\$220
BLOODY MARY	\$180
DESARMADOR	\$180
MIAMI VICE	\$180
LONG ISLAND	\$200
PALOMA	\$180
SANGRIA	\$180
NEGRONI	\$190
TEQUILA SUNRISE	\$180
TOM COLLINS	\$180
RUSO BLANCO	\$180
RUSO NEGRO	\$180
CUBA LIBRE	\$150
MAI-TAI	\$180
DAIQUIRI	\$180
ESPRESSO MARTINI	\$240
COSMOPOLITAN	\$240
VODKA TONIC	\$180
MOJITO	\$180

TEQUILAS

CLASE AZUL REPOSADO	\$420
DON JULIO BLANCO	\$200
DON JULIO REPOSADO	\$200
DON JULIO AÑEJO	\$220
DON JULIO 70	\$260
HERRADURA BLANCO	\$160
HERRADURA REPOSADO	\$180
JOSE CUERVO ESPECIAL	\$150
1800 AÑEJO	\$240
1800 REPOSADO	\$200

MEZCAL

MONTELOBOS	\$220
400 CONEJOS	\$200
DON RAMON, SALMIANA	\$220
MEZCAL AMARAS	\$220

CRAFT BEERS

BAJA BREWING	
CABOTELLA	\$145
ESCORPION	\$145
CERVECERÍA TORETE BREWING	
PILSEN	\$145
AMBER	\$145
BROWN ALE	\$145
STOUT	\$145

NATIONAL BEERS

NATIONAL BEERS	
PACÍFICO	\$60
PACÍFICO LIGHT	\$60
CORONA	\$60
CORONA LIGHT	\$60
MODELO ESPECIAL	\$60
NEGRA MODELO	\$60

LIQUORS

LICOR 43	\$195
GRAND MARNIER	\$195
BAILEYS	\$195
KAHLUA	\$120
BACARDI AÑEJO RUM	\$150
BACARDI BLANCO RUM	\$150
CAPTAIN MORGAN RUM	\$150
HENDRICKS GIN	\$220
TANQUERAY GIN	\$220
BOMBAY GIN	\$220
GREY GOOSE VODKA	\$195
TITO'S VODKA	\$220
ABSOLUT VODKA	\$180
JOHNNIEWALKER	\$180
WHISKY-RED LABEL	
CHIVAS REGAL WHISKY-12	\$200
JACK DANIEL'S WHISKY	\$180
JIM BEAM BOURBON WHISKY	\$160

NON-ALCOHOLIC

LIMONADE	\$70
ORANGEADE	\$70
STILL WATER 750 ML	\$120
SPARKLING WATER 750 ML	\$120
TOPOCHICO 750 ML	\$120
FLAVOR MOCKTAILS	\$100
Strawberry, mango, tamarindo & passion fruit.	
SODA	\$60
(Coca Cola- Light, Sprite & Fresca)	



Rate Your Experience & Get a Free Margarita





COCKTAILS DE LA CASA

BLUEBERRY MOJITO **\$280**
Ron Malibu, albahaca fresca,
jugo de limón, jarabe, agua mineral.

GEORGE´S MOJITO **\$280**
Ginebra, menta fresca,
pepino, jugo de limón, jarabe.

GEORGE´S MARGARITA **\$280**
Tequila, licor de chambord,
jugo de limón, azúcar, frambuesa.

GEORGE´S MEZCAL **\$280**
Mezcal, jugo de piña, jamaica,
limón, jarabe.

MEZCALTINI DE MARACUYÁ **\$280**
Mezcal, albahaca, licor de chile,
maracuyá, jugo de limón.

PEAR MASH **\$280**
Ginebra, vodka de pera, pera fresca,
jengibre, limón, jugo de manzana, jarabe.

CARIBE **\$280**
Ron de coco, ron blanco, agua de coco,
menta, jugo de limón, azúcar, ralladura
de coco.

AGAVE BREEZE **\$280**
Agua mineral, mezcal, jugo de naranja,
jarabe de agave.

VINO TINTO COPA o BOTELLA

LA CETTO CABERNET **\$180 / \$760**
Valle de Guadalupe, México

ADOBE GPE GABRIEL **\$295 / \$1560**
Valle de Guadalupe, México

NORTON **\$195 / \$800**
RESERVA MALBEC
Mendoza, Argentina

MAGONI **\$190 / \$890**
SANGIOVES-CAB
Valle de Guadalupe, México

CASA MADERO 3V **/ \$1000**
Valle de Guadalupe, México

ROGANTO NEBBIOLO **/ \$900**
Valle de Guadalupe, México

DAOU CABERNET **\$290 / \$1390**
SAUVIGNON
Paso Robles, California

VINO BLANCO COPA o BOTELLA

LA CETTO **\$170 / \$750**
CHARDONNAY
Valle de Guadalupe, México

MAGONI **\$190 / \$890**
SAUVIGNON BLANC
Valle de Guadalupe, México

MONTE XANIC **\$200 / \$950**
CHENIN COLOMBARD
Valle de Guadalupe, México

CASA MADERO CHARDONNAY **/ \$1000**
Valle de Parras, México

MONTE XANIC **\$195 / \$890**
SAUVIGNON BLANC
Valle de Guadalupe Ensenada, BCS

VINO ROSADO COPA o BOTELLA

WHISPERING ANGEL **\$295 / \$1100**
France, Europe

MAGONI ROSE **\$190 / \$890**
Valle de Parras, México

CASA MADERO V **\$290 / \$990**
Valle de Guadalupe, México

COCKTAILS

FLAVOR MARGARITA **\$220**
Fresa, mango, tamarindo,
y frutos rojos.

PIÑA COLADA **\$150**
CLERICOT **\$220**
MARGARITA **\$200**
MARGARITA CADILLAC **\$240**
MEZCALITA **\$220**
BLOODY MARY **\$180**
DESARMADOR **\$180**
MIAMI VICE **\$180**
LONG ISLAND **\$200**
PALOMA **\$180**
SANGRIA **\$180**
NEGRONI **\$190**
TEQUILA SUNRISE **\$180**
TOM COLLINS **\$180**
RUSO BLANCO **\$180**
RUSO NEGRO **\$180**
CUBA LIBRE **\$150**
MAI-TAI **\$180**
DAIQUIRI **\$180**
EXPRESSO MARTINI **\$240**
COSMOPOLITAN **\$240**
VODKA TONIC **\$180**
MOJITO **\$180**

TEQUILAS

CLASE AZUL REPOSADO **\$420**
DON JULIO BLANCO **\$200**
DON JULIO REPOSADO **\$200**
DON JULIO AÑEJO **\$220**
DON JULIO 70 **\$260**
HERRADURA BLANCO **\$160**
HERRADURA REPOSADO **\$180**
JOSE CUERVO ESPECIAL **\$150**
1800 AÑEJO **\$240**
1800 REPOSADO **\$200**

MEZCAL

MONTELOBOS **\$220**
400 CONEJOS **\$200**
DON RAMON, SALMIANA **\$220**
MEZCAL AMARAS **\$220**

CERVEZAS ARTESANALES

BAJA BREWING
CABOTELLA **\$145**
ESCORPION **\$145**

CERVECERÍA TORETE
PILSEN **\$145**
AMBER **\$145**
BROWN ALE **\$145**
STOUT **\$145**

CERVEZAS NACIONALES

NATIONAL BEERS
PACÍFICO **\$60**
PACÍFICO LIGHT **\$60**
CORONA **\$60**
CORONA LIGHT **\$60**
MODELO ESPECIAL **\$60**
NEGRA MODELO **\$60**

LICORES

LICOR 43 **\$195**
GRAND MARNIER **\$195**
BAILEYS **\$195**
KAHLUA **\$120**
BACARDI AÑEJO RUM **\$150**
BACARDI BLANCO RUM **\$150**
CAPTAIN MORGAN RUM **\$150**
HENDRICKS GIN **\$220**
TANQUERAY GIN **\$220**
BOMBAY GIN **\$220**
GREY GOOSE VODKA **\$195**
TITO'S VODKA **\$220**
ABSOLUT VODKA **\$180**
JOHNNIEWALKER **\$180**
WHISKY- RED LABEL
CHIVAS REGAL WHISKY-12 **\$200**
JACK DANIEL'S WHISKY **\$180**
JIM BEAM BOURBON WHISKY **\$160**

BEBIDAS SIN ALCOHOL

LIMONADA **\$70**
NARANJADA **\$70**
AGUA NATURAL 750 ML **\$120**
AGUA GASIFICADA 750 ML **\$120**
TOPOCHICO 750 ML **\$120**
MOCKTAILS **\$100**
Fresa, mango,
tamarindo & frutos rojos.
REFRESCOS **\$60**
(Coca Cola- Light, Sprite
& Fresca)



Califica
Tu Experiencia
y Obtén una
Margarita Gratis

