

ENTRADAS

GUACAMOLE, TACOS Y TOTOPOS \$229

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

MIX MAR \$295

Pulpo y calamar a la parrilla, marinados con pimientos rojos parrillados, alcaparras, aceite de olivo, limón amarillo, miel y orégano acompañado de pan pita.

CALAMARES FRITOS \$285

Aros de calamar crocantes acompañados de vegetales en tempura, servidos con aderezo de albahaca y salsa tártara.

CEVICHE DE ATÚN \$289

Atún cortado en cubitos marinados 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 ácida, salsa mexicana y jalapeños frescos.

Agrega: pollo \$50, arrachera \$60 o camarón \$70

SOPA DE TORTILLA \$175

Caldillo de tomate y chile guajillo, servido con julianas fritas de tortilla, cubos de queso fresco, aguacate, crema ácida y cilantro.

Agrega: pollo \$50 o camarón \$70

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.

POLLO ESPECIAL DEL CHEF \$280

Pechuga de pollo cocinada en mantequilla, ajo, limón, vino blanco, perejil y miel, servida con arroz risotto y espárragos.

PESCA CON AJO Y MANTEQUILLA \$510

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 risotto, vegetales a la parrilla y limón asado.

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.

MINI PIZZA \$199

De pepperoni, jamón o queso.

MINI HAMBURGUESAS \$220

2 mini hamburguesas estilo California, 3 oz de carne recién molida, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillo, acompañadas de papas fritas.

ENSALADAS

ENSALADA DE PERAS A LA PARRILLA \$235

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

ENSALADA CÉSAR \$235

Lechuga romana, aderezada con 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, queso panela y aderezo de albahaca.

Agrega: pollo \$50 o camarón \$70

ENSALADA GRIEGA \$235

Clásica ensalada mediterránea, tomate bola, pepino persa, cebolla morada, lechuga larga, aceitunas negras, queso feta, orégano, perlas de aguacate, aderezo de aceite de oliva y vinagre rojo.

PESCA DEL DÍA

PESCA AL PEREJIL \$465

Pescado fresco a la plancha bañado en crema de perejil, servido con arroz risotto y vegetales.

CAMARONES BAJA \$525

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 queso mozzarella, acompañado de guacamole, salsa roja martajada y aderezo chipotle.

CAMARONES AL GRILL \$475

Camarones cocinados a la parrilla y marinados en aceite de hierbas, servidos con risotto blanco, aderezo alioli y ensalada verde.

EN EL BUN

HAMBURGUESA DE LA CASA \$295

Estilo California, 7 oz de carne recién molida, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, aros de cebolla crispy, acompañada de papas gajo.

Agrega: carne extra \$70, tocino \$55 o aguacate \$40

HAMBURGUESA DE PESCADO TEMPURA \$280

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

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 aguacate \$40

SANDWICH MONTECRISTO \$195

Rebanadas de pan integral (3) jamón de pavo, queso mozzarella y queso cheddar bañadas con leche y mantequilla acompañado de papas a la francesa, catsup y compota de frutos rojos.

CLUB SANDWICH \$235

Sándwich americano de pollo, jamón, tocino, lechuga y tomate, servido con papas a la francesa y mezcla de chiles secos.

SUPER BURRO MAR Y TIERRA \$395

Tortilla de harina de la casa con arrachera, camarones, frijoles, queso mozzarella y guacamole acompañado de papas gajo.

ENCHILADAS GEORGE'S \$190

Tortillas de maíz (3) bañadas en salsa verde sobre un espejo de frijoles negros refritos, rellenas de pollo y gratinadas con queso mozzarella, crema agria, aguacate, cebolla morada y cilantro.

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.

Agrega: pollo \$50 o camarón \$70

PIZZA

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.

PIZZA GEORGE'S \$255

Elaborada con la receta de la casa con tomates cherry, albahaca, aceitunas negras y queso parmesano.

ARMA TU PIZZA \$250

Masa casera, salsa pomodoro, queso mozzarella.

Agrega una proteína a elección \$85
pepperoni, chorizo, pollo o camarón

Agrega dos vegetales a elección \$30
pimiento morrón, cebolla morada, albahaca, aceitunas, tomate cherry y jalapeños frescos

POSTRES

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.

ARROZ CON LECHE \$140

Tradicional postre mexicano con un toque de anís estrella y canela.



Califica Tu
Experiencia y Obtén
una Margarita Gratis



APPETIZERS

GUACAMOLE, TACOS & CHIPS \$229

3 fried chicken tacos, served with guacamole, chips, and mexican sauce.

SEA MIX \$295

Grilled squid and octopus seasoned with roasted red peppers, capers, honey, lime, oregano, a drizzle of olive oil with pita bread.

FRIED CALAMARI \$285

Tempura crispy calamari rings served with tempura veggies, basil, and tartara sauce.

TUNA CEVICHE \$289

Marinated tuna 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 \$50, flank steak \$60 or shrimp \$70

TORTILLA SOUP \$175

Tomato and guajillo soup served with fried tortilla strips, fresh cheese, avocado dice, sour cream, and cilantro.

Add-ons: chicken \$50 or shrimp \$70

GRILLED

RIB EYE \$699

10 oz of grilled rib eye served with honey rosemary potatoes and arugula salad.

CHEF'S SPECIAL CHICKEN BREAST \$280

Chicken breast baked with butter, garlic, white wine, parsley, honey and lime sauce served with white risotto and asparagus.

FISH WITH GALIC & BUTTER \$510

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.

KID'S MENU

CHICKEN FINGERS \$220

Served with potato wedges and tartara dressing.

QUESADILLAS \$180

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

MINI PIZZA \$199

Pepperoni, ham, or cheese.

SLIDERS \$220

Mini Burgers (2) California Style, 3 oz ground beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles served with french fries.

SALADS

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 \$235

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

AZTEC SALAD \$235

Mix lettuce, red onion, roasted corn, cherry tomatoes, avocado, bell pepper, fried tortilla strips, panela cheese and basil dressing.

Add-ons: chicken \$50 or shrimp \$70

GREEK SALAD \$235

Classic Mediterranean salad. Beefsteak tomatoes, cucumber, red onion, lettuce, avocado, black olives, feta cheese seasoned with extra virgin oil and oregano.

CATCH OF THE DAY

CATCH OF THE DAY WITH PARSLEY CREAM \$465

Fresh grilled fishing in green parsley cream sauce served with risotto and veggies.

BAJA SHRIMP \$525

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 and bacon mirror, covered with a white galic sauce and rice.

SHRIMP CRUST \$295

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

GRILLED SHRIMP \$475

Grilled Shrimp marinated in fine herbs, served with white risotto, drizzled with aioli sauce and green salad.

IN THE BUN

HOUSE BURGER \$295

California style, 7 oz ground beef, cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles, onion rings, served with potato wedges.

Add-ons: extra ground beef \$70, bacon \$55 or avocado \$40

TEMPURA FISH BURGER \$280

Tempura fish filet, tartar dressing, lettuce, and pickles served with potato wedges.

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 \$40

MONTECRISTO SANDWICH \$195

Three layers of bread stuffed with ham, mozzarella, and cheddar cheese, dipped into a buttermilk batter, served with french fries, ketchup, and berries compote.

CLUB SANDWICH \$235

Sandwich with ham, bacon, lettuce, and tomatoes, served with french fries, ketchup and chilli powder.

SUPER BURRO SEA AND LAND \$395

Steak flank and shrimp wrapped with beans, mozzarella cheese and guacamole in a flour tortilla, served with potato wedges.

GEORGE'S ENCHILADAS \$190

Corn tortillas (3) in a green sauce, stuffed with chicken on top of refried beans, gratin mozzarella cheese, served with avocado, drizzled of sour cream, red onion and cilantro.

PASTA

BOLOGNESE PASTA \$265

Long pasta served with bolognese sauce, parmesan cheese, and parsley.

PESTO PASTA WITH MUSHROOMS \$295

Long pasta sauteed with olive oil, pesto, mushrooms, and cherry tomatoes.

Add-ons: chicken \$50 or shrimp \$70

PIZZA

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.

GEORGE'S PIZZA \$255

Homemade pizza dough topped with cherry tomatoes, fresh basil leaves, black olives, and parmesan cheese.

MAKE YOUR PIZZA \$250

Homemade dough, pomodoro sauce, mozzarella cheese.

Add a protein of your choice \$85
pepperoni, chorizo, chicken or shrimp

Add two vegetables of your choice \$30
bell peppers, red onion, mushrooms, cherry tomatoes, basil, olives and fresh jalapeños.

DESSERT

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.

RICE PUDDING \$140

Traditional mexican sweet rice with a touch of star anise and cinnamon.



Rate Your Experience
& Get a Free Margarita

