George's RESTAURANT

LUNCH & DINNER | ALMUERZO & CENA
11:30 AM - 9:30 PM

Appetizers

SABORES DE MÉXICO


Guacamole, Tacos & Chips

Guacamole, Tacos & Chips $250

Crispy 3-piece chicken taquitos served with totopos, fresh guacamole and mexican sauce.

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

Tuna Sashimi $320
Sashimi de Atún

Ponzu tuna slices, cucumber, red onion, pineapple, avocado, mango, sesame seeds, radish and cilantro.

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

Nachos $285

Homemade tortilla chips served with cheese, guacamole, refried beans, sour cream, mexican sauce, and fresh jalapeños. Add-ons: chicken $70, flank steak $80 or shrimp $90

Totopos caseros servidos con queso, guacamole, frijoles refritos, crema ácida, salsa mexicana y jalapeños frescos. Agrega: pollo $70, arrachera $80 o camarón $90

Shrimp Crust $300
Costra de Camarón

Grilled shrimp wrapped in a mozarella cheese crust, served with guacamole, mexican sauce, mixed cabagge and chipotle dressing with roast tomato sauce.

Camarón a la plancha envuelto en costra de queso mozarella, servido con guacamole, salsa roja martajada y aderezo chipotle.

Tuna Ceviche $320
Ceviche de Atún

Fresh diced tuna marinated in ponzu sauce with cantaloupe, pineapple, cucumber and mexican sauce.

Atún en cubos marinados en salsa ponzu con melón, piña, pepino y salsa mexicana.

Sea Mix $320
Mix Mar

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

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

Tortilla Soup $195
Sopa de Tortilla

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

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

Mexican Soup $175
Sopa Mexicana

Slow-cooked bean soup flavored with fresh epazote and dried chipotle chili, topped with sour cream, crispy croutons, and fresh cilantro leaves.

Sopa de frijol cocida lentamente, aromatizada con epazote fresco y chile chipotle seco. Servida con crema agria, crutones crujientes y hojas de cilantro fresco.

Fried Calamari $320
Calamares Fritos

Fried squid rings,tempura vegetables, bell pepper mixed with basil and tartar dressing.

Aros de calamar fritos con vegetales temperatura, mezcla de pimientos, aderezo de albahaca y Aderezo Tartara.

Chef's Specials

LAS ESPECIALIDADES

George's Chile $425

Poblano pepper stuffed with sauteed seafood in a pomodoro sauce with mozzarella cheese, served with risotto, on bean sauce, bathed with a white garlic sauce and topped with crispy bacon bits.

Chile poblano relleno de mariscos salteados en queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañado de risotto sobre una salsa de frijol, bañado en una salsa blanca de ajo y tocino crujiente.

Chef's Special Chicken Breast $325
Pollo Especial del Chef

Chicken, breast, cooked in butter garlic, lemon, white wine, parsley and honey, served with risotto and asparagus.

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

Salmon with Lemon Caper Sauce $525
Salmon con Crema de Alcaparras

Fresh salmon served with a creamy lemon caper sauce and a touch of fresh parsley. Accompanied by smoked cauliflower purée infused with rosemary and thyme, and butter-sautéed vegetables.

Salmón fresco servido con una cremosa salsa de limón y alcaparras, con un toque de perejil fresco. Acompañado de puré de coliflor ahumada infusionado con romero y tomillo, y vegetales salteados en mantequilla.

Surf & Turf $495
Mar & Tierra

5 oz grilled ribeye with marinated shrimp, served over creamy chickpea hummus and accompanied by grilled broccoli and carrots, rosemary baby potatoes, and peppercorn sauce.

5 oz de Rib eye a la parrilla con camarones marinados, servidos sobre una base cremosa de hummus de garbanzo, acompañado de vegetales a la plancha(brocoli y zanahoria) con papas cambray al romero en salsa de pimienta.

Fish with garlic & butter $550
Pescado con Ajo y Mantequilla

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

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

Cook Your Fish $295
Cocina tu Pescado

Bring your catch of the day and have our chefs prepare it for you: grilled, tempura, in garlic butter, blackened / cajun or with parsley cream; served with fresh salad, vegetables, risotto , tortillas and salsa.

A la *parrilla, tempura, mantequilla de ajo, ennegrecido / cajun y perejil crema con ensalada fresca, verduras, arroz risotto, tortillas y salsa.*


Grilled Octopus
Pulpo a la parrilla

Just in

LO NUEVO EN EL MENÚ

Catch of the day with Peperonata $525
Pesca del dia con Peperonata

Catch of the day marinated with fine herbs and butter, served over creamy mashed potatoes with seasonal vegetables. Accompanied by a classic Italian peperonata made with slow-cooked bell peppers, white wine reduction, pomodoro sauce, and fresh basil.

Pesca del día marinada con finas hierbas y mantequilla, servida sobre un cremoso puré de papa y acompañada de vegetales de temporada. Complementada con una clásica peperonata italiana preparada con pimientos cocidos lentamente, reducción de vino blanco, salsa pomodoro y albahaca fresca.

California Shrimp $495
Camarones California

Stuffed cream cheese and fine herd-stuffed shrimp wrapped in bacon, served over a creamy basil pesto risotto with sautéed vegetables, topped with exotic tomato, fried sweet plantain, and honey sauce.

Camarones rellenos de queso crema y finas hierbas, envueltos en tocino y servidos sobre un cremoso risotto al pesto de albahaca con vegetales salteados. Acompañados de tomate exótico, plátano macho dulce frito y salsa de miel.

Baja Grilled Octopus $495
Pulpo a la Parrilla Baja

Grilled octopus marinated in herb-infused olive oil and coated in a creamy spicy sauce with a hint of Sriracha. Served with Parmesan pomodoro risotto and seasonal vegetables.

Pulpo a la parrilla marinado en aceite de oliva infusionado con finas hierbas y bañado en una cremosa salsa picante con un toque de Sriracha. Servido con risotto de pomodoro y queso parmesano, acompañado de vegetales de temporada.

Chicken with Peanut Sauce $329
Pollo con Crema de Cacahuate

Chicken breast stuffed with herb cream cheese, fresh basil, mint, mixed berries, and red onion. Served with a house-made creamy peanut sauce infused with guajillo chili and accompanied by a fresh mixed green salad.

Pechuga de pollo rellena de queso crema con finas hierbas, albahaca fresca, menta, frutos rojos y cebolla morada. Servida con una cremosa salsa de cacahuate de la casa infusionada con chile guajillo y acompañada de una fresca ensalada de hojas verdes mixtas.

The Main EXPERIENCE

SELECCIÓN PRINCIPAL



Grilled Shrimp
Camarones a la Parrilla

Baja Shrimp $495
Camarones Baja

Shrimp sauteed in guajillo and garlic sauce with mashed potatoes and veggies.

Camarones salteados al ajillo con puré de papa y vegetales.

Grilled Shrimp $495
Camarones a la Parrilla

Grilled Shrimp, marinated in herb oil, served with risotto, aioli dressing and green salad.

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

Super Burro Sea & Land $335
Super Burro Mar y Tierra

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

Arrachera, camarones, frijoles, queso mozzarella y guacamole envueltos en tortilla de harina acompañado con papas a la francesa.

Tempura Fish Burger $329
Hamburguesa de Pescado Tempura

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

Filete de pescado tempura con aderezo tártaro, lechuga y pepinillos, acompañada de papas a la francesa.

George's Enchiladas $260
Enchiladas George's

3 corn tortillas, filled with chicken, bathed in green sauce, layered over refried beans, topped with mozzarella cheese, avocado, sour cream, red onion, and cilantro.

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

Baja Mixed Fajitas $495
Fajitas Mixtas De Baja

Flank steak, chicken, and shrimp with bell peppers, served with rice, guacamole, grilled nopal, spring onion, and jalapeño pepper.

Arrachera, pollo y camarón con pimientos, servidos con arróz, guacamole, nopal a la parrilla, cebolla cambray y jalapeño.

House Burguer $339
Hamburguesa de la Casa

California-style 7 oz fresh ground beef burger, with cheddar cheese, lettuce, tomato, pickles and crispy onion rings, served with fries.
Extra Meat: $80.00 Bacon: 80.00
Avocado: $80.00

Estilo California 7 oz de carne recién molida, queso cheddar, lechuga tomate, pepinillos, aros de cebolla crispy, acompañada de papas a la francesa.
Carne Extra: $80.00 Tocino: $80.00
Aguacate: $80.00

Crispy Chicken Sandwich $329
Sándwich de Pollo Crispy

Chicken breast marinated in spiced yoghurt, breaded and fried, served in artisan bread with sriracha mayonnaise, vegetables, and fries.
Add-ons: bacon $80 or avocado $80

Pechuga de pollo marinada en yogurt especiado, empanizada y frita servida en pan artesanal, mayonesa sriracha, vegetales y papas a la francesa.
***Agrega:** tocino $80 o aguacate $80*

Club Sandwich $260
Club Sándwich

Sandwich with chicken breast, ham, bacon, lettuce and tomatoes, served with fries and ketchup.

Sándwich americano con pollo, jamón, tocino, lechuga y tomate, servido con papas a la francesa y cátsup.

Rate Your Experience
& Get a Free Margarita

Tip not included | Propina no incluida.
Prices are in pesos & include 16% IVA. | *Pecios en pesos e incluyen el 16% de IVA.*

Fresh Salads

ENSALADAS FRESCAS

Will Berry Salad $250
Ensalada Silvestre

Red leaf lettuce and spinach, complemented with dried cranberries and a mix of fresh berries (raspberries, strawberries, blackberries, and blueberries). Finished with crunchy toasted pumpkin seeds, crumbled blue cheese, and a house-made red berry reduction dressing.

Lechuga de hoja roja y espinaca, acompañadas de arándanos deshidratados y una selección de frutos rojos frescos: frambuesas, fresas, zarzamoras y blueberries. Terminada con crujientes semillas de calabaza tostadas, queso azul desmoronado y aderezo de reducción de frutos rojos hecho en casa.

Mixed Salad with Green Apple $195
Ensalada Mixta con Manzana Verde

A blend of green lettuce, baby spinach, green apple slices, pumpkin seeds,dried cranberries and Parmesa cheese with a touch or citrus vinaigrette

Mezcla de lechuga verde, espinaca baby, láminas de manzaña verde,pepita de calabaza, arándanos deshidratados y queso parmesano y un toque de vinagreta de cítricos.

Greek Salad $275
Ensalada Griega

Mediterranean salad, tomatoes, cucumber, red onion, lettuce, black olives, feta cheese, oregano and avocado pearl, dressed with olive oil.

Ensalada mediterránea, tomate, pepino, lechuga larga, cebolla morada, aceitunas negras, perlas de aguacate, orégano y queso feta, aderezada con aceite de oliva.

Grilled Pear Salad $275
Ensalada de Peras a la Parrilla

Mix lettuce with honey mustard vinaigrette, blue cheese, cherry tomatoes, caramelized walnuts and grilled pear slices.

Mezcla de lechugas con vinagreta de miel y mostaza, queso azul, tomates cherry, nuez caramelizada y láminas de pera al Grill.



Greek Salad
Ensalada Griega

KIDS MENU | MENÚ INFANTIL

Tacos, Pizza and Pastas *
See special menu.
Ver menú especial.

Quesadillas $220
Four corn or flour tortillas with mozzarella cheese, fries and guacamole.

Cuatro tortillas de maíz o harina con queso mozzarella, acompañadas de papas francesas y guacamole.

Mini Pizzas $220
Mini pizzas

Chicken Fingers $220
Dedos de pollo

With fries and our house made tartar dressing.

Acompañados con papas francesas y aderezo Tartar.

Mini Burguers $220
Mini hamburguesas

Two California style mini burgers, fresh ground beef, cheddar cheese, lettuce, tomato and pickles, with fries.

2 mini hamburguesas estilo California, carne recién molida, queso cheddar, lechuga, tomate y pepinillos, con papas fritas.

DESSERTS | POSTRES

George's Brownie $240
Brownie George's

Chocolate brownie with vanilla ice cream and parmesan cookie.

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

Vanilla Ice Cream with Red Berries $195
Helado de Vainilla con Frutos Rojos

Parmesan cheese basket with vanilla ice cream,red berry compote, almonds and chocolate

Canasta de Queso parmesano con helado de vainilla, compota de frutos rojos, almendras y chocolate.

Mexican Churros $220
Churros de la casa

Traditional Mexican recipe with chocolate and caramel sauce.

Receta tradicional mexicana con salsa de chocolate y caramelo.

Vanilla Flan $195
Flan de vainilla

Traditional mexican chef´s recipe.

Receta tradicional del chef.