

BEBIDAS

COCTELERIA DE LA CASA

Ribera Spritz \$295
Vodka, St. Germain, limón amarillo, Aperol.

Monk \$320
Gin, limón amarillo, Chartreuse verde, top de vino blanco

Camila Sour \$240
Gin, St. Germain, jugo de limón amarillo.

Margarita Thyme \$250
Tequila blanco, licor de naranja, limón verde, jarabe de tomillo

Mojiterraneo \$190
Ron blanco, limón verde, jarabe de menta, albahaca

La Piñata \$215
Ron de coco, crema de coco, canela

CERVEZAS

Corona	\$55
Modelo Especial	\$55
Modelo Negra	\$55
Michelob Ultra	\$55
Pacifico Clara	\$50
Victoria	\$45
Baja Mango Wheat	\$120
Cabotella Artesanal	\$120
Pelirroja Ambar Ale	\$120
Hidromiel Baja Brewing	\$145

VINO POR COPEO

TINTOS

Indigo Eyes Pinot Noir	\$195
------------------------	-------

BLANCO/ ROSÉ

Josh Cellars	\$225
Terrapura Reserva Chardonnay	\$180
Corralillo Sauvignon Blanc	\$225

VINO POR BOTELLA

TINTOS

Casa Madero 3V	\$1020
Piccolo	\$1000

BLANCO/ ROSÉ

Anatolia	\$1300
Naturae Naranja	\$1100
Indigo Eyes Chardonnay	\$825

ESPUMOSOS

Indigo Eyes Brut	\$800
------------------	-------

SIN ALCOHOL

Bebidas Refrescantes (limonadas, naranjadas, aguas de sabor)	\$75
Cherry Temple	\$85
Arnold Palmer	\$75
Piñada	\$110
Soda Italiana	\$90
Te	\$45
Te Helado	\$55



Vista La Ribera

ENTRADAS

Pesto Pan Pita \$175
Pan Pita estilo Pizza con salsa pesto, espinaca, tomates cherry y carnes frias

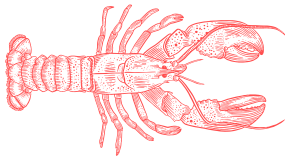
Camarones Crujientes \$355
Empanizado con panko y coco, acompañado con salsa agri dulce.

Carpaccio de Betabel \$275
Elaborado a base de laminas de betabel fresco servido con arúgula, queso de cabra fresco, nueces, bañado con vinagreta de la casa

Sopa Azteca \$205
clasica sopa elaborada con tortillas, servida con aguacate, queso panela, crema, julianas de tortilla frita y chile frito.

Wrap de Camarón \$315
Envuelto con tortilla de harina jumbo con guacamole salsa mexicana y acompañando de papas fritas.

Burritos de la Baja \$355
Tradicionales burritos choyeros de langosta con frijoles refritos y queso fresco (3 piezas).



ENSALADAS

Ensalada Cesar \$280
Hojas de lechuga tierna bañados con aderezo cesar, acompañada con queso parmesano y crutones perfumados con hierbas finas.

Ensalada de Manzana Rostizada \$175
Rodajas de manzana rostizadas acompañadas de espinaca y arugula baby, mezclada con queso feta, nuez y arándano deshidratado, bañado con una vinagreta de vino tinto.

DEL MAR

Pulpo Al Ajillo \$410
Pulpo salteado con chile guajillo y ajo, acompañados con arroz y vegetales orgánicos salteados

Ceviche de la Casa
De Camarón \$310
De Pescado \$280

Tostada de Atún \$295
Atún fresco marinado con salsa especial de la casa, acompañada con aguacate, pepino, cilantro, chile serrano y un mix de ajonjolí,

Timbal de Mariscos \$315
Camarón, pulpo, callo, pepino, aguacate, cebolla morada, mix de ajonjolí, marinado con salsa especial de la casa.

Tacos del Mar
De Camarón (Empanizado o a la Plancha) \$295
De Pescado (Empanizado o a la Plancha) \$280

Pesca del día \$330
Pescado fresco al mojo de ajo , acompañado de arroz y ensalada verde.

Fish N' Chips \$290
Pescado capeado acompañado de salsa tartara y servido con papas fritas.

Trilogía de Tacos \$290
Combinacion de tacos de la casa acompañados con una salsa de aguacate y cebolla curtida

COMIDA MEXICANA

Tacos de Arrachera \$350
Con guacamole y pico de gallo.

Fajitas
De Arrachera \$365
De Pollo \$300

Tacos con Rib Eye \$400
Con guacamole y pico de gallo.

Papa Rellena
Con Camarón \$280
Con Arrachera \$290

PLATOS FUERTES

Linguini con Camarón \$420
Camarones salteados en vino blanco con un toque de ajo, hojuelas de chile, servido sobre linguini.

El Especial de Rib Eye \$860
Excelente combinación, con una pasta carbonara con colilla de langosta obtenida de nuestro Mar de Cortes marinada con un toque especial de nuestro chef.

Pasta del Chef \$360
Preparación especial del chef, con camarón, champiñón, ajo, y tradicional salsa case.

Costillas BBQ
Servidas con papas fritas o papa al horno y ensalada de col.
Media Orden \$440
Orden completa \$700

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Vista La Ribera \$280
Carne de Res a la parrilla
Con papas a la francesa o de camote
Opcional: cebolla caramelizada

Hamburguesa de Pollo Crujiente \$290
Con papas a la francesa o de camote
Opcional: cebolla caramelizada

Hamburguesa Vista Popper \$305
Carne de Res a la parrilla con una cama de chile japaleño, tocino, queso gouda y chiles poppers.
Con papas a la francesa o de camote.
Opcional: cebolla caramelizada

POSTRES

Crumble de Manzana con helado \$200
Crema brulée \$170
Helado \$80
Volcán de Chocolate \$180
Affogato \$135



*LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
*PROPINA NO INCLUIDA
*NUESTROS PRECIOS ESTAN EN PESOS

