



ENTRADAS / APPETIZERS

BRUSCHETTAS DUO DE QUESO DE CABRA ESPARRAGOS CON PESTO, TOCINO Y DE JITOMATES CHERRYS CON TUETANOS AJO ALINEADOS.

Pair of bruschetta's, one served with goat cheese, green pesto and asparagus, and others served with Cherry tomatoes, bacon and bone marrow. **210**

ENSALADA ASADA CON CHÍCHAROS, BROTES, PIÑONES, CROTONES y ADEREZO DE Roquefort.

Grilled salad with green peas, microgreens, pinenuts, parmesan cheese and roquefort cheese dressing. **190**

COLIFLOR ROSTIZADA CON UNA PREPARACION DE YOGURTH GRIEGO CON NUESTRA SALSA DE LA CASA.

Roasted cauliflower with a preparation of Greek yogurt with our house sauce. **180**

TOSTADA DE MARLIN AHUMADO CON CAVIAR DE LUMPO

Smoked Marlin dip with lumpfish, served in tostada tortilla. **180**

CEVICHE ESTILO PERUANO DE LA PESCA DEL DÍA ACOMPAÑADO DE CAMOTE, ELOTE AMARILLO Y PIMIENTO ROJO.

Peruvian style Ceviche (RAW FISH) from the catch of the day accompanied by sweet potato, yellow corn and red bell peppers. **280**

AGUACHILE NEGRO DE CALLO DE HACHA Y CAMARON CRUDO CON AGUACATE Y TOSTADAS.

Scallops and raw shrimps, black sauce aguachile sauce, with avocado & tostada **420**



OSTIONES / OYSTERS

OSTIONES GIGA´S VIVO, ENSENADA B.C, México	12 Pza 490	6 Pza 260
Medium Size Oysters, Ensenada, México		
ROCKEFELLER, A NUESTRO ESTILO (Rockefeller)	12 Pza 510	6 Pza 270

LOS TACOS / THE TACOS

TACO DE CHILE XCATIC, ASADO EN EL ANAFRE RELLENO DE MARLIN AHUMADO CON QUESO GRATINADO, CREMOSO DE FRIJOL, AGUACATE Y CILANTRO.

Chile xcatlic taco, roasted in the anafre, stuffed with smoked marlin creamy melted cheese, avocado and cilantro. **180**

TACO DE JAIBA DE CONCHA SUAVE FRITA EN TEMPURA DE LA CASA CON CREMOSO DE AGUACATE CEBOLLA ENCURTIDA Y MAYONESA DE AJO ROSTIZADO.

Soft Shell crab taco deep fried tempura with creamy avocado pickled onion and roasted garlic mayonnaise. **230**

QUESADILLAS DE PULPO AL AJILLO (3) CON QUESILLO Y ENSALADA DE CEBOLLA, CILANTRO, ALINEADA CON ACEITE DE OLIVO Y OREGANO, AGUACATE Y SALSA ROJA.

Ajillo Octopus fried quesadillas, with Oaxaca cheese, onion and coriander salad, oregan and olive oil, red sauce on the side. **190**

CANOA DE TUETANOS AL ANAFRE, CON CHICHARRON FRITO DE RIB EYE (2)

Grilled Bone Marrow, with Rib Eye chicharron bites (2) **350**

PLATO FUERTE / MAIN DISHES

PESCA MIXTA DEL DÍA (Pescado, Pulpo, Calamar, Camarón de Campeche)

Catch of the day mixed sea food grilled plate. **620**

(ASK FOR THE SURF AND TURF OPTION, TO YOUR HOST)



CAMARONES CON CABEZA PARA PELAR ESTILO CUCHUPETA SINALOA, ACOMPAÑADO DE ARROZ DEL DIA.

Shrimp with head to peel Sinaloa's cuchupeta style, accompanied by rice of the day. **420**

CHICHARRON DE PESCADO CON PORKBELLY EN SALSA VERDE TATEMADA PARA TAQUEAR.

Deep fried fish chicharron and porkbelly bites, with green sauce. **390**

PULPO A LAS BRAZAS CON UN TOQUE DE ACEITE DE CHILES ACOMPAÑADO DE RISSOTO DE CHAMPIÑONES Y ARUGULA FRESCA.

Grilled octopus with a touch of chili oil, served with mushroom's rissoto, and fresh arugula. **420**

FILETE DE PESCADO DEL DÍA ESTILO ORIENTAL AL ANAFRE, ACOMPAÑADO DE PIMIENTO ROJO, SALSA ORIENTAL, MIX DE HOJAS VERDES ORGANICAS CACHUATES.

Oriental style fish fillet, served with red bellpepper, oriental sauce, organic green salad and peanuts. **380**

CHAMORRO DE PUERCO GLASEADO CON MOLE COLORADITO Y ENSALADA DE TIBIA DE FRIJOL ESPELON.

Pork shank coloradito mole, warm espelón bean's salad. **380**

AGUACHILE VERDE DE COSTILLA DE RIB EYE, LA SALSA TRADICIONAL AGUACHILE, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO.

Green rib eye aguachile, the traditiona aguachile's sauce, cucumber, red onion, and cilantro. **420**

RIBEYE STEAK, ANGUS CERTIFIED BRAND 18 Oz. (510 GMS)

Ribeye Steak, Angus Certified Brand 18 Oz.



1100



NEW YORK STEAK ANGUS CERTIFIED BRAND, 16 OZ (450 GMS)

New York steak Angus Certified Brand 16 Oz (450 GMS)



\$ 810

HAMBURGUESA ANAFRE, (200 GMS) MOLIDA HIGH CHOICE, QUESO AMERICANO, MOSTAZA ANTIGUA, CHAMPIÑONES, TOCINO, PEPINILLO SERVIDA EN PAN MARTIN´S.

Anafre´s Cheeseburger, high choice quality, American cheese, Antique mustard, grilled mushrooms, bacon with potato bun Martin´s. **\$ 340**

TODOS NUESTROS CORTES INCLUYEN PAPAS CAMOTES EN CORTESIA.

All our steaks include complementary sweet fried potato.

GUARNICIONES EXTRAS / EXTRA SIDES

ORDEN PAPA CAMOTE/ Sweet fried potatoes **\$ 80**

PURE DE PAPA / Meshed potatoes **\$ 90**

MIX DE VEGETALES AL ANAFRE / Grilled vegetables at the Anafre **\$ 90**

POSTRES / DESSERTS

CHURROS CON CANELA Y AZUCAR, CON DULCE DE LECHE & BAILEY`S **\$ 190**

Churros with caramel milk, Bailey`s sauce, cinnamon & sugar.

PLATANO A LA LEÑA CON SALSA DE PILONCILLO Y QUESO DOBLECREMA **\$ 155**

Roasted banana in the brick oven, with molasses sauce and double cream fresh cheese.



CHEESCAKE DE GUAYABA CON QUESO DE BOLA **\$ 190**

Guava cheesecake with Edam Cheese (queso de bola)

PANACOTTA DE MARACUYA, CON COCO TOSTADO Y FRUT DE TEMPORADA.

Fruit passion Panacotta, with roasted coconut and fruit. **\$ 180**

HELADO DE PALOMITAS DE CARAMELO, ACOMPAÑADO DE VINO ESPUMOSO BRUT **\$ 150**

Caramel popcorn ice cream served with sparkling brut wine

HELADO DE ACEITE DE OLIVO CASERO, ACOMPAÑADO DE CRUMBLE **\$ 140**

Home Made Olive Oil Ice Cream served with crumbling.

SORBETE DE CILANTRO CON FRUTA DE TEMPORADA **\$ 130**

Coriander and lime sorbet with seasonal fruit

**“PUEDES APRENDER MUCHO DE UNA
PERSONA, CUANDO COMPARTES LOS
ALIMENTOS CON ELLA”**

(ANTHONY BOURDAIN)

**“YOU CAN LEARN A LOT ABOUT
A PERSON, WHEN YOU SHARE
FOOD WITH HIM”**

(ANTHONY BOURDAIN)

El consumo de productos del mar en crudo puede ser peligroso para la salud y es responsabilidad del consumidor.

Eat raw fish may be dangerous for your health, the consumer is responsible of eating them.