

# BALLENA

Here, everything's meant to be shared -  
The food, the art, the space and the people who fill it

@BALLENA CABO

Dinner 5:00 pm - 10:30 pm

## LET'S BEGIN

**Guacamole de la casa** (150gr)  
Pico de gallo, totopos de maiz azul | V |  
+ Chicharrón de pescado

**Espárragos katsu** (128gr)  
Atún aleta azul, salsa romesco,  
glaseado de chiles, hierbas frescas

**Carpaccio de res** (140gr)  
Filete de res, alioli de cúrcuma, echalote crujiente,  
caviar de mostaza

**Tuna tartar** (130gr)  
Atún aleta azul, aderezo lima limón, tostadas de wonton

**Crudo del día** (140gr)  
Infusión herbal, ikura, chips de nori y arroz

## MADE ON THE COMAL

Tacos, served in pairs (2p)

**Rosarito de langosta**  
Alioli de mayonesa y tamarindo, tempura de cerveza,  
col morada y zanahoria, tortilla de harina

**Lechón**  
Caviar de mostaza, cebolla encurtida,  
hummus de frijol negro

**Costra de Rib Eye** (1p)  
Puré de aguacate, mozzarella, salsas negras,  
pico de gallo verde, tortilla de harina

## FIRE TO CHOPSTICKS

**Rollos primavera de langosta** (4p)  
Alioli de wasabi, salsa de cacahuete,  
hierbas frescas | S |

**Pollo Kung Pao** (190gr)  
Pechuga de pollo, salsa Szechuan,  
vegetales, sticky rice

**Arrachera stir fry** (180gr)  
Salsa asiática, ajonjolí, vegetales al wok, sticky rice

**Pad Thai con camarón** (120gr)  
Salsa tamarindo, sambal, cacahuete, tofu,  
cebollín, noodles de arroz

## OUR GREENS

**César** (320gr)  
Lechuga romana al grill, aderezo César,  
pecorino, crujiente de togarachi | V |  
+ Pollo o camarón

**Burrata** (370gr)  
Pesto de albahaca, eneldo, mix de tomates,  
piñones, parmesano crujiente

**Alcachofa** (300gr)  
Aderezo de limón y alcaparra, parmesano,  
pimiento piquillo, espinaca baby

## FROM THE OVEN

**Margherita** (350gr)  
Tomates San Marzano, mozzarella fresca,  
parmesano, albahaca | V |

**Aguacate** (500gr)  
Cebolla caramelizada, albahaca, nuez de la India | V |

**Salamino picante** (70gr)  
Mozzarella fresca, tomate, jalapeño

**Prosciutto** (70gr)  
Mozzarella fresca, parmesano, arúgula baby

**Langosta** (80gr)  
Salsa de langosta, ricotta, eneldo

## MAIN ACT

**Carbone pasta** (80gr)  
Tomate San Marzano, peperoncino, parmesano

**Tagliatelle al ragù** (120gr)  
Bolognese de res, pancetta, parmesano

**Pollo orgánico adobado al grill** (500gr)  
Medio pollo orgánico, adobo de cítricos,  
papa cambray, espárragos | GF |

**Salmón a la parrilla** (440gr)  
Soubise de coco, quinoa negra, frutos secos, mizuna, ikura

**Robalo a la mantequilla** (200gr)  
Camote morado, chips de yuca,  
espuma de mantequilla y habanero | S |

**Filete de res** (200gr)  
Puré de coliflor ahumada, papa crujiente, salsa de pimienta  
+ Caviar beluga MP

## ENCORE

**Soft Serve** (1p)  
Helado suave de vainilla

**Tres leches** (360gr)  
Panqué de elote, salsa de cajeta, licor de maíz

**Churros Baja** (2p)  
Salsa de cajeta y mezcal, salsa de coco

**Pastel de chocolate 5 especias** (350gr)  
Crujiente de arroz, helado de doble chocolate

**Pay de coco** (350gr)  
Mango Thai, yuzu, coco tostado

## STAR OF THE WEEK

**Itinera Prima Classe Montepulciano d'Abruzzo**  
Vino tinto

**Itinera Prima Classe Pinot Grigio**  
Vino blanco

**Deep blue cocktail**

| S | Spicy | V | Veggie Rich | GF | Gluten Free

Consulta disponibilidad de producto. El consumo de pescados y mariscos es responsabilidad del cliente. El gramaje de nuestros platillos es previo a la cocción.  
Formas de pago: efectivo y tarjetas (Visa, MasterCard, Amex). 0% comisión