

BALLENA

Here, everything's meant to be shared -
fresh, locally sourced flavors, the space, and the people who fill it

@BALLENA CABO

Lunch 12:00 pm - 4:00 pm

LET'S BEGIN

Hummus de edamame (240gr)
Aceite de oliva, limón, sal de mar, pan pita | V |

Guacamole de la casa (150gr)
Pico de gallo, totopos de maíz azul | V |
+ Chicharrón de pescado \$145

Tiradito de rib eye (120gr)
Angus rib eye, aguacate, cebolla morada,
salsas negras, totopos de maíz azul

SIGNATURE TOSTADAS

Served individually

Atún chili oil
Atún aleta azul, aguacate,
aceite de chile, cebollín | S |

Aguachile verde
Pesca del día, leche de tigre, cebollín

Ceviche Ballena
Pescado en adobo, cítricos,
pico de gallo, chile, EVOO

OUR TAKE ON TACOS

Served in pairs

Pastor
Pescado o camarón, adobo, piña rostizada

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

Filete mignon
Filete de res Prime, chimichurri de ajo negro

OUR GREENS

Something extra — chicken \$150 or shrimp \$250

McCarthy's (300gr)
Iceberg, tocino, huevo duro, cheddar, betabel,
tomate, aguacate, vinagreta balsámica

Verde (215gr)
Mix de lechugas, ejote, col de Bruselas;
hierbas frescas, vinagreta cítrica | V |

Mediterránea (220gr)
Mix de lechugas, aceituna Kalamata, pimiento,
feta, tomate; aderezo de nuez de la India

TIMELESS SANDWICHES

Pollo frito (175gr)
Frito o a la parrilla; coleslaw, salsa rosa

Hamburguesa Ballena (200gr)
Blend de carnes, queso azul, alioli de ajo negro,
cebolla caramelizada, arúgula; papas fritas o de camote

Lobster roll (120 gr)
Langosta, echalot, apio, alioli de eneldo, pan brioche

FROM THE OVEN

Margherita (350gr)
Tomates San Marzano, tomate cherry,
mozzarella fresca, parmesano, albahaca

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

Langosta (80gr)
Salsa spicy vodka, chile quebrado, cebollín, EVOO

FIRE TO CHOPSTICKS

Dumplings de hongos (4p)
Shiitake, edamame, tofu, dashi de hongos | V |

Pad Thai veggie (210gr)
Vegetales del huerto, sambal, cacahuate, tofu,
cebollín, noodles de arroz | V |
+ Pollo \$150 ó camarón \$250

Wrap Kung Pao (55gr)
Pechuga de pollo, salsa Szechuan, vegetales,
sticky rice en hoja de lechuga | GF |

Wrap de camarón roca (60gr)
Aderezo de habanero tatemado,
cebollín en hoja de lechuga | S |

Szechuan bowl (140gr)
Filete de res Prime, verduras mixtas,
arroz blanco, cacahuate

ENCORE

Soft Serve (1p)
Helado suave de vainilla

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

Tres leches (350gr)
Panqué de elote, salsa de cajeta, licor de maíz

| 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.
Cargo por cubierto: \$16 MXN. Precios en moneda nacional (M.N.) e incluyen el 16% de IVA. Formas de pago: efectivo y tarjetas (Visa, MasterCard, Amex). 0% comisión.