



LUNCH

APPETIZERS

GUACAMOLE Served with red onion, coriander, and chips.	\$180
CHICKEN POPCORN With fries and dressing.	\$200
SEASONAL FRUIT PLATE	\$100
CARIBBEAN SALAD WITH FRIED CALAMARI Fried calamari rings, served with coconut, pineapple, mango, mint, and ginger.	\$300

CEVICHE

Marinated in lime juice served with red onion, mango, cucumber, coriander, avocado, accompanied with corn chips.

SHRIMP	\$320
FISH	\$300
SHRIMP AGUACHILES Fresh shrimp with red onion, garlic, cucumber, coriander, serrano chili, avocado, and corn chips.	\$320

TOSTADAS

FISH (3 PIECES) Marinated fish, pico de gallo, cucumber with coriander mayonnaise.	\$280
SHRIMP (3 PIECES) Fresh shrimp, cucumber, and garlic mayonnaise.	\$300
TUNA (3 PIECES) Fresh tuna loin, cucumber, avocado, chipotle mayonnaise, fried onion, toasted sesame seeds.	\$300

TIRADITOS

TUNA Slices of fresh tuna with cucumber, red onion, slices of serrano, and ponzu sauce.	\$280
SALMON Slices of fresh salmon marinated served with mango, creamy avocado, and lettuce salad with a cherry tomato.	\$300

SALMON TARTARE Cubes of fresh salmon with onion, capers, garlic, and dijon mustard, served with melba bread.	\$300
--	--------------

HOUSE CLASSICS (served with fries)

BURRITOS
Grilled protein of choice served with onion, peppers, mozzarella cheese, beans, and guacamole.

SHRIMP	\$300
BEEF STEAK	\$300
CHICKEN	\$280
VEGGIE* Mashed potatoes, zucchini, and carrots.	\$280

ALITO BURGUER 150 gr. Beef patty, onion ring, cheese, lettuce, and tomato.	\$320
--	--------------

CLUB SANDWICH White bread, chicken, cheese, bacon, ham, tomato, and lettuce.	\$250
--	--------------

TACOS

ENSENADA STYLE FISH Tempura fish, tomato, onion, avocado, chipotle mayonnaise. Accompanied by purple cabbage, cucumber, and carrot salad.	\$300
---	--------------

GOBERNADOR SHRIMP Sauteed shrimp, julienne onion, green pepper, and mozzarella cheese, served with Mexican sauce, and guacamole.	\$300
--	--------------

BAJA STYLE VEGGIE Broccoli and cauliflower in tempura served with chipotle mayonnaise and Mexican sauce.	\$270
--	--------------

SALADS

CITRUS SALAD A mix of lettuce, mango, orange supremes, grapefruit, cucumber slices, almond flakes, and watermelon radish, served with lemon and mint vinaigrette.	\$250
---	--------------

CLASSIC CAESAR SALAD Lettuce, garlic croutons, parmesan cheese, and Caesar dressing.	\$200
--	--------------

EXTRAS Chicken	\$80
Shrimp	\$125

MAIN COURSES

AJILLO STYLE SHRIMP Shrimp sautéed with garlic butter, guajillo pepper, and lime, served with mashed potatoes.	\$300
--	--------------

AJILLO STYLE OCTOPUS Octopus sautéed with butter, garlic, guajillo chili, and lime, served with mashed potatoes and avocado.	\$350
--	--------------

CARIBBEAN RICE Fried rice with shrimp, octopus, vegetables, and ginger.	\$300
---	--------------

GRILLED SHRIMP SKEWERS Shrimp, pepper, onion, marinated with garlic and butter. Served with rice and guacamole.	\$300
---	--------------

OUR FAMOUS MIXED GRILL PLATTER

2 people \$850
4 people \$1,600

Flank steak, chicken, Argentinian chorizo, served with mashed potatoes, grilled vegetables, corn tortillas, Mexican salsa, and guacamole.

SEAFOOD FOR SHARING

2 people \$1,000
4 people \$1,600

Tuna loin, salmon, mahi-mahi, and shrimp. Served with mashed potatoes, grilled vegetables, corn tortilla, Mexican salsa, and guacamole.

STEAKS

TOMAHAWK - 1.1 KG	\$1,600
RIB EYE - 500 GR	\$800

EXTRAS

GRILLED VEGETABLES	\$120
MASHED POTATOES	\$120
RICE	\$90
FRENCH FRIES	\$100

ENTRADAS

GUACAMOLE	\$180
Servido con cebolla morada, cilantro y totopos.	
PALOMITAS DE POLLO	\$200
Con papas fritas y aderezo.	
PLATO DE FRUTA	\$100
AROS DE CALAMAR FRITOS CON ENSALADA CARIBEÑA	\$300
Coco, piña, mango, menta y gengibre.	

CEVICHE

Marinado en jugo de limón servido con cebolla morada, mango, pepino, cilantro, cremoso de aguacate, acompañado con totopos.

CAMARÓN	\$320
PESCADO	\$300
AGUACHILE	\$320
Camarones marinados en jugo de limón servido con cebolla morada, ajo, pepino, cilantro, chile serrano, aguacate acompañado con totopos.	

TOSTADAS

PESCADO (3 PIEZAS)	\$280
Pescado marinado, pico de gallo, pepino, mayonesa de chipotle.	
CAMARÓN (3 PIEZAS)	\$300
Camarón, pepino, mayonesa de ajo.	
ATÚN (3 PIEZAS)	\$300
Lomo de atún fresco, pepino, aguacate, mayonesa de chipotle y ajonjolí tostado.	

TIRADITOS

ATÚN	\$280
Finas láminas de atún fresco con pepino, julianas de cebolla morada, láminas de serrano y salsa ponzu.	
SALMÓN	\$300
Finas láminas de salmón fresco marinadas. Servidas con cremoso de aguacate, mango y ensalada de lechugas con tomate cherry.	
TARTAR DE SALMÓN	\$300
Finos cubos de salmón fresco servido con cebolla, alcáparas, ajo, mostaza dijon, acompañado con pan melba.	

CLASICOS DE LA CASA

(Acompañados de papas a la francesa)

BURRITOS

Proteína de elección a la plancha servido con cebolla, pimientos, queso mozzarella y frijoles. Acompañado con pico de gallo y guacamole.

CAMARÓN	\$300
ARRACHERA	\$300
POLLO	\$280
VEGGIE*	\$280
Puré de patatas, calabacines asados y zanahorias.	
HAMBURGUESA ALITO	\$320
150 GRS. de carne de res selecta servida con pan brioche, lechuga, tomate, pepinillos, y queso gratinado.	
CLUB SÁNDWICH	\$250
Pan de mantequilla ligeramente tostado con pollo, tocino, queso, jamón, rebanadas de tomate, cebolla y lechuga.	

TACOS

PESCADO ESTILO ENSENADA **\$300**

Pescado en tempura, pico de gallo, mayonesa de chipotle. Acompañado de ensalada de col morada, pepino y zanahoria.

GOBERNADOR **\$300**

Camarones salteados con mayonesa de chipotle, juliana de cebolla, pimienta verde, queso mozzarella, servido con salsa mexicana y guacamole.

VEGETARIANOS ESTILO BAJA **\$270**

Brócoli y coliflor en tempura acompañados con mayonesa de chipotle y salsa mexicana.

ENSALADAS

ENSALADA DE CITRICOS **\$250**

Mix de lechugas, mango, supremas de naranja, toronja, láminas de pepino, hojuelas de almendra, rábano, servido con vinagreta de limón y menta.

ENSALADA CESAR CLÁSICA **\$200**

Lechuga orejona, crotones de ajo, queso parmesano y aderezo cesar.

EXTRAS

Pollo	\$80
Camarón	\$125

PLATOS FUERTES

CAMARONES AL AJILLO **\$300**

Camarones del Pacífico, servidos con verduras a la parrilla, aguacate y arroz.

PULPO AL AJILLO **\$350**

Pulpo salteado con mantequilla, ajo, chile guajillo y jugo de limón, servidos con puré de papa y aguacate.

ARROZ CARIBEÑO **\$300**

Arroz frito con camarón, pulpo, vegetales y gengibre.

BROCHETAS DE CAMARÓN **\$300**

Camarón, pimienta, cebolla, marinados al ajo y mantequilla. Servidos con arroz y guacamole.

PARRILLADA PARA COMPARTIR

2 personas \$850

4 personas \$1,600

Arrachera, pollo, chorizo argentino, acompañado de verduras a la parrilla.

MARISCADA PARA COMPARTIR

2 personas \$1,000

4 personas \$1,600

Lomo de aún, salmón, mahi-mahi y camarones. Servido con puré de papa, vegetales asados, tortilla de maíz, salsa y guacamole.

CORTES

TOMAHAWK	\$1,600
A LAS FINAS HIERBAS - 1.1 Kg	
RIB EYE DE LA CASA - 500 GR	\$800

EXTRAS

VEGETALES A LA PARRILLA	\$120
PURÉ DE PAPA	\$120
ARROZ	\$90
PAPAS A LA FRANCESA	\$100