



• MIXOLOGY •

Thickled Pink

Tequila Reposado, St. Germain, Aperol, Lime Juice, Grapefruit

Annana

Sacalágrimas Mezcal, Controy Orange Liqueur, Pineapple Purée, Lime Juice

Tamarind mezcalita

Sacalágrimas Mezcal, Controy Orange Liqueur, Ancho Reyes Chili Liqueur, Lime Juice, Tamarind

Blackberry Smash

Blended Scotch Whisky, Blackberry, Simple Syrup, Fresh Mint, Club Soda

Elder Flower Blush

Potter's Gin, Strawberry Purée, Mint St. Germain, Prosecco

Hibiscus mezcalita

Sacalágrimas Mezcal, Controy, Simple Syrup, Hibiscus

Mescaltini Fresh

Sacalágrimas Mezcal, Peach Liqueur, Grapefruit, Simple Syrup, Strawberry

Baja Kir Royal

Dry Prosecco, Cassis Liqueur

• GUACAMOLE & SALADS •

GUACAMOLE

Pico de Gallo, Tlayuda, Corn Chips, Serrano Chili

TOMATO SALAD

Corn Tortilla, Habanero Sauce, Macha Sauce

CAESAR SALAD

Sesame Seeds, Olive Oil, Chili Powder

BONELESS SALAD 150 g

Carrots, Cucumber, Crispy Tortilla Avocado, Celery, Ranch Dressing

FISH CEVICHE 150 g

Tomate, Red Onion, Avocado, Lime Juice, Black Sauces

• DRINKS 16 OZ •

HOUSE WINE BY THE GLASS

Mimosa

Wine by the glass

House White Wine
House Red Wine
House Rosé Wine
House Sparkling Wine

TOP MOST SUGGESTED COCKTAILS

MARGARITA PACIFIC DUNES

Destilador Tequila, Lime Juice, Orange Liqueur, Carrot Juice, Habanero Chili

MARGARITA BETTER THAN EXPECTED

Destilador Tequila, Lime Juice, Orange Liqueur, Pineapple, Agave Syrup Jalapeño Pepper, Cucumber

SHARK-ARITA

Destilador Tequila, Lime Juice, Basil Leaves, Cucumber, Angostura Bitter

• CHEF'S SPECIAL •

COCONUT SHRIMP 180 g

Mango Sauce with Habanero

BEEF FAJITA 150 g

Refried Beans, Guacamole

CHICKEN FAJITA 150 g

Refried Beans, Guacamole

SHRIMP FAJITAS 150 g

Refried Beans, Guacamole

BBQ BACK RIBS 350 g

Potato Wedges, Ranch Dressing

BBQ WINGS 454 g

Crudites, Ranch Dressing

CHEESE SANDWICH

Cheddar, Mozzarella Cheese

BRISKET SANDWICH 240 g

Smoked Brisket, Roasted Onion, Mushroom, Avocado, Potatoes

BONELESS SANDWICH 150 g

Sweet Coleslaw, Jalapeño Dressing, Onion Rings

PULLED PORK SANDWICH 200 g

Guacamole, Red Onion, Grated Carrot, Potatoes



Fish



Dairy



Crustaceans



Eggs



Molluscs



Gluten Free



Vegan

Prices are in US Dollars and include taxes.

Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness. Please let your server know if you have any dietary restrictions.



• BURGER •

GOUDA CHEESE BURGER 180 g  
Pretzel Bread, Tomato, Lettuce

• PIZZAS •


***SHRIMP WITH GARLIC SAUCE AND MUSHROOMS 150 g**  
Mushrooms Mixed, Mozzarella Cheese, Pomodoro Sauce

MARGARITA PIZZA 
Mozarella Cheese, Basil, Tomato


PEPPERONI PIZZA 
Mozarella Cheese, Pomodoro Sauce

RANCHERA PIZZA 150 g 
Skirt Steak, Roasted Onion, Avocado, Mixed Lettuces

• NACHOS •

CLASSICS 
Sauce Cheese, Guacamole, Pico de Gallo, Refried Beans

CHICKEN NACHOS 150 g 
Breast Chicken, Refried Beans, Sauce Cheese, Guacamole, Pico de Gallo, Jalapeño Chili

SKIRT STEAK NACHOS 150 g 
Sauce Cheese, Guacamole, Pico de Gallo, Refried Beans, Jalapeño Chili, Flank Steak

SHRIMP NACHOS 150 g  
Sauce Cheese, Guacamole, Pico de Gallo, Refried Beans, Jalapeño Chili, Shrimp

• TACOS •

FLANK STEAK TACO 150 g 
Marinated Skirt Steak, Pico de Gallo, Refried Beans

PASTOR TACO 150 g
Pork Meat, Pico de Gallo, Refried Beans, Guacamole

***SHRIMP TACO 150 g** 
Shrimp, Pico de Gallo, Refried Beans, Guacamole

CHICKEN TACO 150 g 
Chicken Breast, Pico de Gallo, Refried Beans, Guacamole

***FISH TACO 150 g** 
Poblano Tartare, Cabbage Salad, Tempura

• ADDITIONAL FEATURES •

CHICKEN 150 g

MEAT 150 g

SHRIMP 150 g 



Fish



Dairy



Crustaceans



Eggs



Molluscs



Gluten Free



Vegan

Prices are in US Dollars and include taxes.

Notice: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness. Please let your server know if you have any dietary restrictions.



• MIXOLOGÍA •

THICKLED PINK

Tequila Reposado, Licor St. Germain, Aperol, Jugo de Limón, Toronja

ANNANA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Puré de Piña, Jugo de Limón

TAMARIND MEZCALITA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Ancho Reyes, Jugo de Limón, Tamarindo

BLACKBERRY SMASH

Whisky Escocés, Mora Negra, Jarabe Natural, Menta Fresca, Club Soda

ELDER FLOWER BLUSH

London Gin Potter's, Puré de Fresas, Menta, Licor St. Germain, Prosecco

MEZCALITA DE JAMAICA

Mezcal Saca Lágrimas, Controy, Jarabe Natural, Infusión de Jamaica

MESCALTINI FRESH

Mezcal Saca Lágrimas Licor de Durazno, Toronja, Jarabe Natural, Fresa

BAJA KIR ROYAL

Prosecco, Licor de Cassis

• GUACAMOLE Y ENSALADAS •

GUACAMOLE

Acompañado con Salsa Pico de Gallo

ENSALADA DE TOMATES

Tomates Mixtos, Vinagreta de Balsámico, Lechugas Mixtas, Queso de Cabra

ENSALADA CESAR

Crotones, Tomate

ENSALADA BONELES 150 g

Zanahoria, Pepino, Fritura de Maiz, Aguacate, Aderezo Ranch

CEVICHE DE PESCADO 150 g

Tomate, Cebolla Morada, Aguacate, Jugo de Limón, Salsas Negra

• BEBIDAS 16 OZ •

VINO DE LA CASA POR COPEO

MIMOSA

VINO POR COPEO

Vino Blanco de la Casa

Vino Tinto de la Casa

Vino Rosado de la Casa

Vino Espumoso de la Casa

LOS MAS SUGERIDOS

PACIFIC DUNES MARGARITA

Destilador Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Jugo de Zanahoria, Habanero

"BETTER THAN EXPECTED" MARGARITA

Destilador Tequila, Jugo de Limón, Licor de Naranja, Piña, Miel de Agave

SHARK-ARITA

Tequila Destilador, Jugo de Limón, Hojas de Albahaca, Pepino, Amargo de Angostura

• LOS PREFERIDOS DEL CHEF •

CAMARÓN COCO 180 g

Salsa de Mango con Habanero

FAJITAS DE RES 150 g

Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole

FAJITAS DE POLLO 150 g

Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole

FAJITAS DE CAMARÓN 150 g

Acompañadas de Frijoles Refritos, Guacamole

COSTILLAS BACK RIB

DE PUERCO BBQ 350 g

Papas Gajo, Aderezo Ranch

ALITAS BBQ O BUFFALO 454 g

Crudites, Aderezo Ranch

SANDWICH DE QUESO

Acompañado de Papas a la Francesa, Cheddar, Mozzarella

SANDWICH BRISKET 240 g

Brisket ahumado, Cebolla Asada, Champiñón, Aguacate, Papas

SANDWICH BONELESS 150 g

Ensalada de Cól Dulce, Aderezo de Jalapeño, Aros de Cebolla

SANDWICH DE PULLED PORK 200 g

Guacamole, Cebolla Morada, Zanahoria Rallada, Papas



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten





Vegano

Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.



• HAMBURGUESA •

HAMBURGUESA CON QUESO GOUDA 180 g  
Tomate, Lechuga, Pan Pretzel

• PIZZAS •

***CAMARÓN CON SALSA DE AJO Y CHAMPIÑONES 150 g**  
Mix de Champiñones, Salsa Pomodoro

MARGARITA 
Queso Mozzarella, Albahaca Verde

PEPPERONI 
Salsa de Tomate Pomodoro

RANCHERA 150 g 
Arrachera, Cebolla Asada, Aguacate, Lechugas Mixtas

• TACOS •

ASADA 150 g 
Chorizo Argentino, Tártara, Guacamole, Quesillo, Cebolla, Mayonesa


PASTOR 150 g
Lechuga, Tomate, Cebolla, Queso Amarillo, Tocino, Mayonesa

***CAMARÓN 150 g** 
Jamón de Pavo, Pechuga de Pollo, Tocino, Queso Cheddar


POLLO 150 g 
Queso Mozzarella, Carnitas, Jamón de Pavo, Aderezo Mostaza, Habanero

***PESCADO BAJA 150 g** 
Pollo Asado, Aderezo César, Lechuga Italiana

• NACHOS •

CLÁSICOS 
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño

POLLO 150 g 
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño Pechuga de Pollo

RES 150 g 
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Arrachera

CAMARÓN 150 g  
Guacamole, Pico de Gallo, Salsa de Quesos, Frijoles Refritos, Chile Jalapeño, Camarón

• EXTRAS •

POLLO 150 g

CARNE 150 g

CAMARÓN 150 g 



Pescado



Lácteos



Crustáceos



Huevo



Moluscos



Sin Gluten



Vegano

Precios en US Dólares e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
Favor de informar a su mesero si cuenta con alguna restricción alimenticia.