

LUNCH AT AGUA BY LARBI

APPETIZERS

Fresh Homemade Guacamole and Salsa Mexicana with “Panela” Cheese, Selection of Chips

Guacamole y Salsa Mexicana con Queso Panela, Variedad de Totopos

Heirloom Tomato Gazpacho, Celery, Cucumber and Red Bell Pepper

Gazpacho de Tomate Heirloom, Apio, Pepino y Pimiento Rojo

Tortilla Soup, Bell Peppers, Goat Cheese, Sundried Tomatoes, Jalapeno Vinaigrette

Sopa de Tortilla, Pimientos Morrón, Queso de Cabra, Tomates Deshidratados, Vinagreta de Jalapeño

SALADS

Chicken Cobb Salad, Crispy Bacon, Hard Boiled Egg, Jalapeño and Blue Cheese Dressing

Ensalada “Cobb” de Pollo, Tocino Crujiente, Huevo Duro, Chile Jalapeño y Aderezo de Queso Azul

Hickory Wood Grilled Baja Chicken, Romaine Salad, Home Made Caesar Dressing

Ensalada de Lechuga Romana con Pechuga de Pollo a la Parrilla, Aderezo Cesar Hecho en Casa

Heart of Palm and Mango Salad, Pea Sprouts, Chicory, Almonds and Lime Vinaigrette

Ensalada de Palmito y Mango, Brotes de Chicharo, Chocorí, Almendra y Vinagreta de Limón

Whole Grain Red Bulgur Tabouleh, Spinach, Persian Cucumber, Heirloom Tomato, Hummus

Piquillo Pepper, Greek Yogurt

Tabouleh de Trigo Integral Rojo, Espinaca, Pepino Persa, Tomate Heirloom, Hummus

Pimiento del Piquillo, Yogurt Griego

CRUDO & CEVICHE

Prepared Table Side Cevicheria Style / Preparados en su Mesa Estilo Cevicheria

Local Sea Bass Ceviche, Tomato, Red Onion, Cucumber, Jicama, Serrano Pepper, Mint, Avocado, Fresh Cilantro

Ceviche de Cabrilla Local, Tomate, Cebolla Morada, Pepino, Jicama, Chile Serrano, Menta, Aguacate, Cilantro

Pacific Octopus Ceviche “Aguachile” Style, Red Onion, Persian Cucumber, Cherry Tomato, Cilantro

Aguachile de Pulpo del Pacifico, Cebolla Morada, Pepino Persa, Tomate Cherry, Cilantro

Baja Sea Food Ceviche “Campechano”, Spicy Cocktail Sauce, Cilantro, Roasted Garlic, Avocado,

Habanero Pepper

Ceviche Campechano de Mariscos de La Baja, Salsa Coctelera Picante, Cilantro, Ajo Rostizado, Aguacate,

Chile Habanero

FROM THE SEA

Roasted Salmon, Quinoa Tabouleh and Mint Yoghurt

Salmón Rostizado, Tabouleh de Quinoa y Yogurt de Menta

Baja Jumbo Shrimp “Al Ajillo”, Alubia Bean Stew, Grilled Chayotte

Camarón Jumbo de la Baja, Estofado de Alubias, Chayote a la Parrilla

Executive Chef- Larbi Dahrouh

We kindly request abstaining from Cigar and Cigarettes Smoking and the use of Cellular Phones in the Restaurant.

Le pedimos se abstenga de fumar Puro, Cigarros y usar Celulares en el Restaurante

FLAT BREADS, SANDWICHES, WRAPS, QUESADILLAS & BURGERS

Feta Cheese Lavosh, Capers, Black Olives, Oregano, Olive Oil, Microgreens
Lavosh con Queso Feta, Alcaparras, Aceituna Negra, Orégano, Aceite de Olivo, Microgreens

Goat Cheese Lavosh, Tomato Chutney, Organic Sprouts, Basil, Herbed Olive Oil
Lavosh de Queso de Cabra y Chutney de Tomate, Brotes Orgánicos, Albahaca, Aceite de Hierbas

Mozzarella and Prosciutto di Parma Panini, Cantaloupe and Olive Salad
Panini de Tomate, Mozzarella y Prosciutto di Parma, Ensalada de Melón y Aceitunas

Grilled Chicken Club Sandwich, Crispy Bacon, Avocado, Hard-boiled egg
Club Sándwich con Pollo a la Parrilla, Tocino Crujiente, Aguacate, Huevo Cocido

Grilled Pita Bread, Hummus, Roasted MiraFlores Vegetables, Coleslaw
Pan Pita A la Parrilla, Hummus, Vegetales de Miraflores Rostizados, Ensalada de Col

Organic Chicken Wrap, Orange Segments, Bell Peppers, Golden Raisin, Black Bean Salad, Cumin Vinaigrette
Wrap de Pollo Orgánico, Supremas de Naranja, Pimientos, Pasas Golden, Ensalada de Frijol Negro, Vinagreta de Comino

Quesadillas

Oaxaca Cheese / Queso Oaxaca

Chicken / Pollo

Beef Filet / Filete de Res

Prime Beef Burger, Caramelized Onions, Cheddar Cheese, Yukon Gold Potato Fries
Hamburguesa Prime de Res, Cebolla Caramelizada, Queso Cheddar, Papas Fritas Yukón

Baja Quesadilla Burger, Cheddar and Monterrey Jack, Guacamole, Salsa Mexicana, Yukon Gold Potato Fries
*Quesadilla de Hamburguesa Estilo Baja, Queso Cheddar y Monterrey Jack, Guacamole, Salsa Mexicana, Papas Fritas Yukón
(Cheese of your Choice, Oaxaca, Monterrey or Swiss)*

ONLY MEXICAN

Golden Fried Chicken Tacos, “Panela Cheese” and “Molcajete” Sauce
Tacos Dorados de Pollo, Queso Panela, Salsa molcajete

Seared Fish Tacos, Citrus Chipotle Mayo, Jicama, Mint and Carrot Slaw
Tacos de Pescado, Mayonesa de Cítricos con Chipotle y Ensalada de Jícama, Menta y Zanahori

Choice of Fajitas, Bell Peppers, Caramelized Onions, Sour Cream, Guacamole, Mexican Salsa
Selección de Fajitas, Pimientos, Cebolla Caramelizada, Crema agria, Guacamole, Salsa Mexicana

Chicken / Pollo

Outside Skirt Steak / Arrachera

Blue Shrimp / Camarón

Served with Choice of Flour, Handmade Corn or Whole Wheat Tortillas
Servido con Selección de Tortillas de Harina, Maíz hechas a Mano o Integrales



Homemade Pizza *Pizza Hecha en Casa*

Grilled Organic Chicken Breast, Tomato Sauce, Mozzarella, Chimichurri
Pechuga de Pollo Orgánica a la Parrilla, Salsa de Tomate, Queso Mozzarella, Chimichurri