



TROPICANA LUNCH

TACOS

BAJA STYLE | 3PCS

Tempura fish with refried beans, fermented coleslaw, grilled chilies and corn tortilla.

COCHINITA | 3PCS

Traditional cochinita pibil, refried beans, and xnipec sauce, in a corn tortilla.

GOBERNADOR | 3PCS

Traditional taco in a flour tortilla, filled with sautéed shrimp, melted asadero cheese, caramelized onion, and güero peppers.

FLANK STEAK | 3PCS

On corn tortilla, with grilled Angus flank steak, accompanied by guacamole, roasted onions, and hot chilies.

BEEF BARBACOA | 3PCS

Smoked beef with 12hrs of cooking time, served with onion, lime, green sauce and corn tortilla.

SANDWICH

TIJUANENSE

Baguette, beef barbacoa with marrow jus, epazote dressing, gouda cheese, confit onions and potato chips.

BLT

Classic bacon, lettuce, and tomato sandwich on toast bread, served with fries.

COCHINITA

Brioche bun filled with cochinita pibil and refried beans, topped with xnipec sauce.

BURGER

Brioche bun with Angus beef, tomato, lettuce, and bacon, served with french fries.

PEPITO

Baguette filled with beans, beef steak, and caramelized onion, served with french fries.

MAIN COURSE

QUESADILLAS

Choose from: beef barbacoa or confit mushrooms; flour tortilla with pork beans, gouda cheese, grilled chilli and lime.

BURRITO ROSARITO

Traditional flour tortilla, lobster machaca, gouda cheese, refried beans, served with seasonal vegetables and pico de gallo.

SWEET POTATO ENCHILADAS

Corn tortillas filled with roasted sweet potato and berries, topped with red mole sauce, and served with cheese, cream, and pickled onion.

TINGA FLAUTAS

Crispy flautas stuffed with chicken tinga, served with guacamole, cream, and fresh cheese.

FLANK STEAK

Grilled Angus flank steak finished with chimichurri, served with roasted potatoes.

"AL AJILLO" FISH

Fresh fish fillet cooked with garlic, served with jasmine rice and sautéed vegetables.

GRILLED SHRIMP

Grilled jumbo shrimp with dried chili marinade, served with jasmine rice and vegetables.



TROPICANA LUNCH

APPETIZERS

GUACAMOLE

Mexican sauce, grasshoppers, coriander.

MARLIN DIP

Served with crispy tortilla.

TIRADITO

Slices of the catch of the day, house vinaigrette, avocado, radish, cilantro.

FISH CEVICHE

Catch of the day, Mexican salsa, lime, green olive. Served with tostadas.

SHRIMP COCKTAIL

Shrimp in cocktail sauce, Mexican sauce, avocado, cilantro.

SALADS

CAESAR SALAD

Baby lettuces, dressing, brioche croutons, Grana Padano cheese.

GREEN SALAD

Organic green leaves, Persian cucumber, green pumpkin seeds, lemon, Yucatecan oregano.

SOUP

TORTILLA SOUP

Charred tomato base, cheese and crispy tortilla

SHRIMP SOUP

Pacific shrimp broth with vegetables and Pacific shrimp.



TROPICANA LUNCH

DESSERTS

CARAMEL FLAN

Classic flan, with caramel and vanilla extract.

RICE PUDDING

Coconut milk, cinnamon, vanilla and golden raisins.

BANANA CHEESECAKE

Banana cake, salted caramel.

CORDIALS

CARAJILLO

LICOR ST GERMAIN

LICOR DRAMBUIE

LICOR FRANGELICO

LICOR 43

LICOR AMARETTO DISARONNO

ANTICA FORMULA

BAILEYS



LUNCH TROPICANA

TACOS

ESTILO BAJA | 3 PZAS

Pescado tempura con frijoles puercos, en tortilla de maíz, col fermentada, chiles toreados, cebolla y limón.

COCHINITA | 3 PZAS

Cochinita pibil tradicional, frijoles refritos y salsa xnipec, en tortilla de maíz.

GOBERNADOR | 3 PZAS

Tradicional taco en tortilla de harina, relleno de camarón salteado, queso asadero fundido, cebolla caramelizada y chiles güeros.

ARRACHERA | 3 PZAS

En tortilla de maíz, con arrachera Angus a la parrilla, acompañados de guacamole, cebollas asadas y chiles toreados.

BARBACOA DE RES | 3 PZAS

Carne de res ahumada con 12hr de cocción, en tortilla de maíz, frijoles puercos, acompañada de cebolla, limón y salsa verde.

SÁNDWICH

TIJUANENSE

Baguette, barbacoa de res, aderezo de epazote, queso gouda, cebollas caramelizadas, papas de la casa y pepinillos.

BLT

Sándwich clásico de tocino, lechuga y tomate en pan tostado, acompañado de papas fritas.

COCHINITA

Pan brioche relleno de cochinita pibil y frijoles refritos, terminado con salsa xnipec.

HAMBURGUESA

Pan brioche con carne Angus, tomate, lechuga y tocino, acompañada de papas fritas.

PEPITO

Baguette rellena de frijoles, filete de res y cebolla caramelizada, servido con papas fritas.

PLATOS FUERTES

QUESADILLAS

Escoja entre: barbacoa de res u hongos confitados; en tortilla de harina, frijoles puercos, queso gouda, chiles toreados y limón.

BURRITO ROSARITO

Tortilla tradicional de harina, machaca de langosta, queso gouda, frijoles refritos, acompañado de hortalizas de temporada y pico de gallo.

ENCHILADAS DE CAMOTE

Tortillas de maíz rellenas de camote asado y frutos rojos, bañados en mole coloradito, servidas con queso, crema y cebolla encurtida.

FLAUTAS DE TINGA

Flautas crujientes rellenas de tinga de pollo, servidas con guacamole, crema y queso fresco.

ARRACHERA

Arrachera Angus a la parrilla, terminada con chimichurri, servida con papas rostizadas.

PESCADO AL AJILLO

Lomo de pescado fresco cocinado, acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados.

CAMARONES ASADOS

Camarones jumbo asados con adobo de chiles secos, acompañados de arroz jazmín y vegetales.



ENTRADAS

GUACAMOLE

Salsa mexicana, chapulines, cilantro.

DIP DE MARLIN

Servido con tostadas.

CRUDO DEL DÍA

Láminas de la pesca del día, vinagreta de la casa, aguacate, rábano, cilantro.

CEVICHE DE PESCADO

Pesca del día, salsa mexicana, limón, aceituna verde. Servido con tostadas.

COCTEL DE CAMARÓN

Camarones en salsa coctelera, salsa mexicana, aguacate, cilantro.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR

Lechuga baby, aderezo, crotones de pan brióche, queso Granapadano.

ENSALADA VERDE

Hojas verdes orgánicas, pepino persa, pepitas verdes, limón, orégano yucateco.

SOPA

SOPA DE TORTILLA

Base de tomate tatemado, queso de la región y juliana de tortilla

CALDO DE CAMARÓN

Consomé de camarones con vegetales y camarón del pacífico.



POSTRES

FLAN DE CARAMELO

Flan clásico, con caramelo y extracto de vainilla.

ARROZ CON LECHE

Leche de coco, canela, vainilla y pasas güeras.

TARTA DE PLÁTANO

Tarta de plátano, caramelo salado.

DIGESTIVOS

CARAJILLO

LICOR ST GERMAIN

LICOR DRAMBUIE

LICOR FRANGELICO

LICOR 43

LICOR AMARETTO DISARONNO

ANTICA FORMULA

BAILEYS