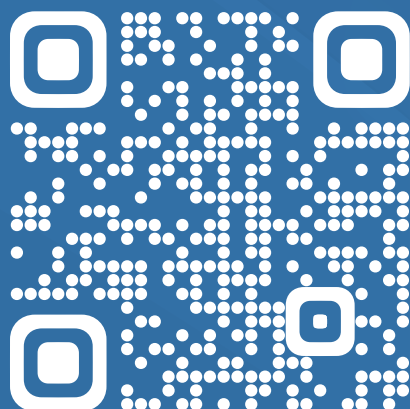


Anju

CREATIVE DINING



LUNCH MENU

ENTRADAS / APPETIZERS

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN / SHRIMP BLACK AGUACHILE \$220.00

Camarón curtido en limón / chile serrano / aguacate / pepino / wakame / salsa negra.
Shrimp / serrano pepper / avocado / wakame / black sauce.

TACOS BAJA / BAJA TACOS \$190.00

Camarón capeado / tortilla de jícama / col morada / zanahoria rallada / alioli de chipotle / alioli de ajo / frijol negro.
Floured shrimp / jicama tortilla / purple cabbage / carrot / chipotle pepper alioli / garlic alioli / black beans.

POKE DE ATUN / TUNA POKE \$240.00

Atún en cubo / jengibre / pasta de tomate / limón / alioli de sirasha / pepino / cebolla.
Tuna cubes / ginger / tomato / lemon / sirasha alioli / cucumber / onion.

CEVICHE DEL DIA / DAY'S CEVICHE \$210.00

Pesca del día / menta / pepino / cebolla morada / maracuyá / limón.
Catch of the day / mint / purple onion / passion fruit / lemon.

SOPAS / SOUPS

GAZPACHO ANJU \$160.00

Tomate / pepino / vinagre balsámico / limón / cerveza oscura.
Tomato / cucumber / balsamic vinegar / lemon / dark beer.

SOPA DE MARISCO / SEA FOOD SOUP \$240.00

Bullabesa / mariscos de la peñita / especias anjú.
Bullabesa soup / assorted local sea food / Anju spices.



ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE PAPAYA VERDE / PAPAYA SALAD GREEN

\$180.00

Papaya verde / jícama / zanahoria / tomate Cherry / ejotes / menta / leche de tigre.
Green papaya / jicama / carrot / Cherry tomato / mint / citrus juice.

ENSALADA DEL CORAL / CORAL SALAD

\$170.00

Lechugas orgánicas / pepita / queso de epazote / piña / mezcal / brotes de cilantro / vinagreta de raicilla.
Organic lettuces / pumpkin seed / epazote cheese / pina / mezcal / coriander sprouts / raicilla vinegar.

SANDWICH & HAMBURGUESA

CIABATTA DE POLLO / CHICKEN CIABATTA

\$260.00

Pollo a la menta / arugula / aguacate / alioli de ajo / calabaza rostizada / pesto de pistache.
Chicken with mint / arugula / avocado / garlic alioli / roasted pumpkin / pistachio pesto sauce.

HAMBURGUESA DE CAMARON / SHRIMP BURGER

\$280.00

Camarón / adobo bravo / vegetales / salsa verde cruda / cebolla curtida / habanero.
Shrimp / bravo sauce / green sauce / marinated onion / habanero pepper.

Todos nuestros sándwiches van acompañados de papas gajos.
All served with potato wedges.

PLATOS FUERTES / MAIN COURSE

PULPO A LA PARRILLA / GRILLED OCTOPUS

\$360.00

Pulpo / salsa de chorizo / ensaladilla de hortalizas.
Octopus / mexican sausage sauce / vegetables salad.

ATUN SELLADO / SEALED TUNA

\$310.00

Atún / especies unjú / quinoa / aguacate / menta / aceite de ajonjolí.
Tuna / Anju spices / quinoa / avocado / mint / sesame oil.

FETUCCINI

\$280.00

Fetuccini / camarones / espárragos / chile / ajo / echalote / tomate Cherry / aceite de olivo.
Fetuccini / shrimp / asparagus / pepper / garlic / shallot / cherry tomato / olive oil.

POLLO AL HORNO / BAKED CHICKEN

\$310.00

Pollo de leche / arroz con azafrán / vegetales rostizados.
Chicken / saffron rice / roasted vegetables .

POSTRES / DESSERTS

PLATANO MACHO / GRILLED BANANA

\$120.00

Plátano tatemado / cajeta / helado de vainilla.
Grilled banana / sweet burn milk/ vanilla ice cream.

PANACOTTA ANJU

\$130.00

Frutos rojos / gel de naranja / higo caramelizado.
Berries / Orange gel / caramelized figs.

HELADO DE YAKA / JACKFRUIT ICE CREAM

\$125.00

NIEVE DE LIMON / LEMON SHERBET

\$125.00

