



### Mexican Beers | Cervezas Mexicanas

Corona	\$65.00
Corona Light	\$65.00
Pácifico	\$65.00
Pácifico Light	\$65.00
Modelo Especial	\$65.00
Modelo Light	\$65.00
Tecate	\$65.00
Tecate Light	\$65.00
XX Lager	\$65.00
XX Lager Ambar	\$65.00
Bohemia	\$65.00
Bohemia Dark	\$65.00
Victoria	\$65.00
Cerveza Indio	\$65.00
Negra Modelo	\$65.00
Montejo	\$65.00
León Negra	\$65.00

### Imported Beers | Cervezas Importadas

Heineken	Holland	\$75.00
Budweisser	USA	\$75.00
Bud Light	USA	\$75.00
Miller	USA	\$75.00
Miller Light	USA	\$75.00
Coors	USA	\$75.00
Coors Light	USA	\$75.00

### Non Alcoholic Beers | Cervezas sin alcohol

Odouls	USA	\$65.00
Old Milwaukee	USA	\$65.00

## “The B” Snacks & Deli | Menú Deli “The B”

### STARTERS

### ENTRADAS

**Stuffed Mushrooms** \$160.00  
With bell peppers cream cheese, panko and parmesan gratin, served with fine slices of cured ham.

**Champiñones Rellenos**  
Rellenos con queso crema de morrones, gratinados con panko y parmesano, coronados con láminas delgadas de prosciutto.

**Beef Wrapped Asparagus** \$150.00  
Seared in sesame seed oil, fried nori, black toasted sesame, fried beet and apricot, ginger and soy sauce.

**Espárragos Envueltos con Filete de Res**  
Sellados en aceite de ajonjolí, nori frita, ajonjolí negro, betabel frito y salsa de chabacano con jengibre y soya.

**Ceviche Stuffed White Peppers** \$160.00  
White peppers stuffed with shrimp ceviche and served with ponzu sauce.

**Chiles Gueros Rellenos de Ceviche**  
Chiles güeros fritos, rellenos de ceviche de camarón, servidos con salsa ponzu.

**Sriracha Chicken Satays** \$140.00  
Chicken brochettes, peppermint essence, sweet Sriracha sauce.

**Satay de Pollo Sriracha**  
Brochetas de pollo con esencia de menta, con salsa de Sriracha dulce.

**The B Shrimps** \$190.00  
Tempura Shrimp brochette, served with cucumber and carrot salad and chorizo mayo.

**Camarones The B**  
Brochetas de camarón tempura, acompañado de una ensalada de pepino y zanahoria con una mayonesa de chorizo.

**Nachos Dorados**  
Your choice, plain \$185.00  
with flank steak \$240.00  
Chicken \$240.00  
Served with sauces and garnish

**Nachos Dorados**  
Con tu elección, Sencillos  
Con arrachera  
Pollo  
Con su guarnición y salsas.

**The Classic Burger** \$225.00  
12 oz. of sirloin, tomato, red onion, sliced pickles, cheddar cheese and bacon.

**Hamburguesa Clásica**  
12 oz. de sirloin, tomate, cebolla morada, pepinillos, queso cheddar y tocino.

**Tex-Burger** \$235.00  
12 oz. of sirloin, guacamole, Mennonite cheese, tomato, sauteed red onion and mushrooms, jalapeño peppers, bacon and chives.

**Hamburguesa Texana**  
12 oz. de Sirloin, guacamole, queso menonita, tomate, cebolla morada y chmapiñones salteados, jalapeños, tocino y cebollin.

**Shrimp Burger** \$315.00  
Giant shrimp medallion wrapped in bacon, mozzarella cheese, avocado, tomato, red sauted onion, lettuce and Achiote-mayo dressing.

**Hamburguesa de Camarón**  
Medallón de camarones gigantes, envueltos en tocino, con queso mozzarella fresco, aguacate, tomate, cebolla morada asada, lechuga y aderezo de mayonesa de Achiote.





## "The B" Snacks & Deli | Menú Deli "The B"

### CASA DORADA WINGS

(8 pieces) \$180.00

#### Caribbean

Teriyaki sauce, pineapple and garlic.

#### Tex-Mex

Buffalo sauce and butter.

#### Brasilian

Garlic, honey and cachaza.

#### Natural

Ranch dressing.

#### BBQ

Blue Cheese dressing.

### ALITAS CASA DORADA

(8 piezas)

#### Caribeñas

Teriyaki, piña y ajo.

#### Tex-Mex

Salsa de mantequilla y búfalo.

#### Brasileñas

Cachaza, miel y ajo.

#### Naturales

Con aderezo Ranch.

#### BBQ

Aderezo Blue Cheese.

### SUSHI & ROLLS

#### Tuna Tostadas

\$180.00

Fresh Tuna over wonton tostada, with sliced avocado, chives, sesame seeds & chopped red onion.

#### Maki Favorite

\$255.00

Tempura shrimp roll with tuna, avocado, serrano chile, masago, green onion, sesame seeds, red oil sauce and lime juice on the outside, served on spicy mayo.

#### Shiromi Hot Maki

\$215.00

Seared sea bass, "toreado" tempura pepper, avocado and cucumber on the inside, wrapped with nori seaweed.

#### Lobster Roll

\$315.00

Tempura lobster, avocado, cucumber, mango, spicy mayo, lettuce and cilantro on the inside, wrapped with soy paper, yuzu sauce and red oil.

#### "Toreado" Salmon & Mango

\$230.00

Recommended by our Chef Frank. Cucumber, kanikama and cream cheese inside, with fresh salmon, avocado, mango, togarashi, spicy mayo and toreados special sauce on the outside.

### SUSHI Y ROLLOS

#### Tostadas de Atún

Atún fresco sobre una tostada crujiente, con aguacate, cebollín, cebolla morada y ajonjolí.

#### Favorito Maki

Rollo de camarón tempura, con atún, aguacate, cebollín, masago, ajonjolí, chile serrano, salsa de aceite rojo y limón por fuera, servido sobre mayonesa spicy.

#### Shiromi Hot Maki

Cabrilla sellada, chile toreado tempura, aguacate y pepino por dentro, envuelto con alga nori.

#### Lobster Roll

Langosta tempura, aguacate, pepino, mayonesa spicy, mango, lechuga, y cilantro por dentro, envuelto en papel de soya con salsa yuzu y aceite rojo.

#### Salmón Toreado y Mango

Recomendado por nuestro Chef Frank. Pepino, kanikama y queso crema por dentro, con salmón fresco, aguacate, mango, togarashi, mayonesa spicy y salsa especial de chiles toreados por fuera.

### SASHIMIS

#### Serranito

\$265.00

Catch of the day with fresh serranito sauce.

#### Cilantro

\$265.00

Seared sea bass with avocado and cilantro sauce.

#### Curricán

\$265.00

Catch of the day stuffed with spicy krab, avocado & red oil sauce.

### SASHIMIS

#### Serranito

Pesca del día con salsa de chile serranito fresco.

#### Cilantro

Cabrilla sellada con aguacate y salsa de cilantro.

#### Curricán

Pesca del día rellena de spicy cangrejo, aguacate y salsa de aceite rojo.



Prices are in pesos, tax included  
Precios son en pesos, incluyen IVA





## The B Martinies | Martinis The B"

<b>The B Martini</b> Vodka, fresh watermelon juice, watermelon liquor and lime juice	\$120.00	<b>Martini The B</b> Vodka, licor de sandia, vermouth dulce y limón
<b>Goldy Martini</b> Vodka, pineapple liquor, pineapple juice	\$120.00	<b>Martini Dorado</b> Vodka, licor de piña y jugo de piña
<b>Dry Martini</b> Gin, dry vermouth, olive and lime zest	\$120.00	<b>Martini Seco</b> Gin, vermouth seco, aceituna y cáscara de limón
<b>Mar de Cortez Martini</b> Malibu, Blue curacao, pineapple juice, sweet & sour	\$120.00	<b>Mar de Cortez Martini</b> Malibu, Blue curacao, jugo de piña, sweet & sour mix.
<b>Pericue Martini</b> Mezcal, tamarind pulp, orange juice, tajin pepper rim	\$120.00	<b>Martini Pericue</b> Mezcal, pulpa de tamarindo, jugo de naranja escarchado con tajin
<b>Martini Medium Orange</b> Absolut mandarin, sweet vermouth and orange	\$120.00	<b>Martini Media Naranja</b> Absolut mandarin, vermouth dulce y naranja
<b>Red Neck Martini</b> Vodka, sangrita mix, dry vermouth and olive	\$120.00	<b>Martini Chamoy</b> Vodka, sangrita, vermouth seco y aceituna
<b>Spicy Mango Martini</b> Spicy Vodka, mango pulp, orange juice, tajin pepper rim	\$120.00	<b>Martini de Mango Picante</b> Vodka picante, pulpa de mango, jugo de naranja y escarchado con tajin
<b>Martini Lemon Drop</b> Vodka, Triple sec, sugar and lemon	\$120.00	<b>Martini Gota de Limón</b> Vodka, Triple sec, jarabe y limón
<b>Coco-tini</b> Vodka, coconut liquor & pineapple juice	\$120.00	<b>Coco-tini</b> Vodka, licor de coco y jugo de piña
<b>Martini Melon</b> Vodka, Midori and lime twist	\$120.00	<b>Martini Melon</b> Vodka, Midori y cáscara de limón
<b>Tequini Dorado</b> Tequila Gold, triple sec, sweet & sour and cranberry juice	\$120.00	<b>Tequini Dorado</b> Tequila oro, triple sec, sweet & sour mix, cranberry juice
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, triple sec, cranberry juice and lime	\$120.00	<b>Cosmopolitan</b> Vodka, triple seco, jugo de arándano y limón
<b>Appletini</b> Vodka, apple liquor, triple sec and cherry	\$120.00	<b>Martini Manzana</b> Vodka, licor de manzana, licor de naranja y cereza
<b>Chocolate Kiss Martini</b> Vodka, cacao liquor, Bailey's and chocolate	\$120.00	<b>Chocolate Kiss Martini</b> Vodka, licor de cacao, Bailey's y chocolate
<b>Chocolate Mint Martini</b> Vodka, cacao liquor, coffe liquor, mint liquor, Bailey's, chocolate and cherry	\$130.00	<b>Martini de Chocolate y Menta</b> Vodka, licor de cacao, licor de café, licor de menta, Bailey's, chocolate liquido y cereza
<b>Mexican Flower Martini</b> Vodka, hisbiscus syrup, sweet & sour	\$120.00	<b>Martini Flor de México</b> Vodka, concentrado de jamaica y sweet & sour
<b>Banana Split Martini</b> Vanilla Absolut, banana liquor, strawberry liquor & Bailey's	\$130.00	<b>Banana Split Martini</b> Absolut vainilla, licor de plátano, licor de fresa y Bailey's
<b>Almond Martini</b> Vodka, amareto liquor and orange juice	\$120.00	<b>Martini Almendra</b> Vodka, Amareto y jugo de naranja
<b>Martini Pink Monkey</b> White Rum, pineapple juice & cranberry juice	\$120.00	<b>Martini Mono Rosa</b> Ron blanco, jugo de piña y jugo de arándano
<b>Peach Melba Martini</b> Absolut Vanilla, peach liquor, strauberry mix	\$120.00	<b>Peach Melba Martini</b> Absolut vainilla, licor de durazno y fresa
<b>Martini Baja</b> Vodka, damiana liquor, angostura bitter, pineapple juice & cherry	\$120.00	<b>Martini Baja</b> Vodka, licor de damiana, amargo de angostura, jugo de piña y cereza



Prices are in pesos, tax included  
Precios son en pesos, incluyen IVA





## The B-Cocktails | Cocteles The B

<p><b>Bahama Mama</b> A classic mix of banana and pineapple with it's sweet and fruity alcoholic base of rum.</p>	\$120.00	<p><b>Bahama Mama</b> Una mezcla clásica de piña y banana con su dulce y frutal base alcohólica de ron.</p>
<p><b>Rum Cocktail</b> Similar to a classic Daiquiri with a touch of Grenadine.</p>	\$120.00	<p><b>Ron Cocktail Clásico</b> Similar al Daiquirí clásico con un toque de Granadina.</p>
<p><b>Bellini</b> Sparkling wine, with its dry touch lead by the sweetness of the peach.</p>	\$120.00	<p><b>Bellini</b> Vino espumoso, con tacto seco y de la mano de la dulzura del durazno.</p>
<p><b>Bloody Mary</b> Perfect on those brave mornings or hunger afternoons. ¡Drink Tomato!</p>	\$120.00	<p><b>Bloody Mary</b> Perfecto para esas mañanas bravas o tardes hambrientas. ¡Toma tomate!</p>
<p><b>Caipiriña o Caipirovska "The B"</b> Brasil macerated with the lime fervor. Try all the fresh fruit versions, rum or vodka?</p>	\$120.00	<p><b>Caipiriña o Caipirovska "The B"</b> El Brasil macerado con la pasión del limón. Pregunte por las otras variantes de frutas.</p>
<p><b>Cuba Libre Original</b> The truly and traditional "cuba libre" with its well known secret, rum, lime and angostura bitter.</p>	\$120.00	<p><b>Cuba Libre Original</b> El verdadero y tradicional cuba libre con su secreto a voces de ron, limón y angostura.</p>
<p><b>Daiquiri! The fruit?... you choose</b> The cocktail evolution drive us to the house of fruity Daiquiris, mango, stawberry, banana...</p>	\$120.00	<p><b>¡Daiquiri! ¿Cuál fruta?...Usted escoja</b> La evolución de la coctelería nos llevo a las puertas de los Daiquirís frutales, mango, plátano, fresa...</p>
<p><b>Jalapeño &amp; Cucumber Mojito</b> Traditional rum with the mexican jalapeño touch</p>	\$120.00	<p><b>Mojito de jalapeño y pepino</b> El sabor tradicional del ron con el toque mexicano del jalapeño</p>
<p><b>Electric Lemonade</b> Charge your electric lemonade with vodka and blue curacao... Zzaaap!</p>	\$120.00	<p><b>Limonada Eléctrica</b> Tu limonada eléctrica con Vodka y curacao azul.</p>
<p><b>Panama Jack</b> The perfect combination for a hot summer, Malibu rum, banana liquor and pineapple juice.</p>	\$120.00	<p><b>Panama Jack</b> La combinación perfecta para un verano acalorado. Ron malibu, licor de plátano y jugo de piña.</p>
<p><b>Superman</b> Our famous hero from justice hall, strawberry daiquiri and electric lemonade, trouncing all its power.</p>	\$120.00	<p><b>Superman</b> Nuestro famoso héroe del salón de la justicia, daiquiri de fresa y limonada eléctrica, disimulando su potencia.</p>
<p><b>Margaritas</b> The perfect couple in Cabos, tequila and fresh lime or other fruits. !!!Try them all, arriba, arriba!!!</p>	\$120.00	<p><b>Margaritas</b> La pareja del año en los Cabos tequila y limón u otras frutas. ¡¡¡Pruébalas todas, arriba, arriba!!!</p>
<p><b>Mojitos</b> The perfume of mint and lime with the passion of the beginning of cuban rum. Ask for the specials!</p>	\$120.00	<p><b>Mojitos</b> El aroma del la hierba buena y el limón con la pasión de la cuna del Ron cubano. Pregunta por los especiales.</p>
<p><b>Sex on the beach</b> Velvety sweetness of cassis that take you to the beach. Much better if accompanied.</p>	\$120.00	<p><b>Sexo en la Playa</b> Dulzura aterciopelada por el cassis que te transportará a la playa. Pero mejor si vas acompañado.</p>
<p><b>Tequila Sunrise</b> Feel all the attraction of the tequila, smoothened by the final taste of grenadine.</p>	\$120.00	<p><b>Tequila Sunrise</b> Siente toda la atracción del tequila suavizada por el gusto final de la Granadina.</p>
<p><b>Wennie Pooh</b> A simple recipe, but yet very tender. Mango &amp; Strawberry daiquiri</p>	\$120.00	<p><b>Wennie Pooh</b> Una receta simple, pero tierna. Con daiquiri de mango y fresa.</p>
<p><b>Moodslide</b> Great moodslide of sweet coffee and chocolate, vodka? ...Of course!</p>	\$120.00	<p><b>Moodslide</b> Toda una avalancha de dulzura aterciopelada de café y chocolate.</p>
<p><b>Hummingbird</b> Great combination in Los Cabos dessert, Strawberry, bailey's, coffee and banana, fly smoothly.</p>	\$120.00	<p><b>Colibrí</b> Gran combinación para el desierto de Los Cabos, fresa, bailey's, licor de café y platano, vuela ligero.</p>

