



AZULCORTÉS

WELLNESS BAJA CUISINE

141021

The Pericú were the aboriginal inhabitants of the Cape Region of Baja California. The ancient word "Miñicari" means Sky.

Miñicari's menu is inspired by Baja Wellness cuisine with wide use of daily selected fresh ingredients coming directly from organic farmers to grant a true handmade experience.

Our in house organic garden provides our kitchen with fruit, salads, herbs, vegetables and edible flowers used in the preparation of unique flavors.

Share your experience.

 @whitelodgehotel |  @WhiteLodgeBaja



LIGHT BITES

guacamole and chips  \$ 198
Molcajete salsa, pico de gallo, guacamole with nori seaweed

zucchini noodles and avocado  \$ 242
Spinach and black fermented garlic chimichurri

catch of the day ceviche \$ 319
Raw cubes of fish marinated in lime juice, pico de gallo and avocado



SALADS

watermelon salad  \$ 208
Watermelon & seasonal tomatoes, mix organic lettuces, goat cheese crumbles, brioche croutons and balsamic reduction

green leaves salad \$ 219
Mix green Organic leaves, seasonal local grows vegetables, apple cider vinaigrette

black cesar salad \$ 189
Romain lettuce, black garlic cesar dressing and parmesan cheese

- chicken \$ 235
- shrimp \$ 340
- mushrooms \$ 214



BAJA STYLE TACOS

Selection of tacos, corn of flower tortillas, served with guacamole, pico de gallo and molcajete salsa

- Grilled chicken \$ 155
- Pan seared mushroom \$ 132
- Grilled local fish \$ 220
- Fine herbs shrimps \$ 236
- Arrachera \$ 224



MAIN COURSES & GRILL

wild mushrooms gnocchi  \$ 231
Tomatoes concassed salsa, pinions & fresh basil leaves from our garden

cauliflower steak  \$ 223
Oven roasted cauliflower, eggplant and vegetable stew

sea of cortez catch of the day \$ 315
Quinoa, butter and lemon salsa, locally grown vegetables

pasta with shrimp \$ 293
Penne pasta with pomodoro salsa, sauted shrimps and parmesan cheese

arrachera \$ 460
Potatoes wedges, locally grown vegetables

black bean burger  \$ 240
Spiced legumes patties, lentils, black beans and brown rice served with pickled coleslaw, guacamole and wedge potatoes

cheese burger \$ 317
Sirloin patties, cheddar cheese served with pickled coleslaw, guacamole and wedge potatoes



FLATBREAD PIZZA

marguerita \$ 240
Homemade pomodoro salsa, fresh mozzarella and basil from our garden

pepperoni \$ 276
Homemade pomodoro salsa, pepperoni and parmesan cheese

hawaiian \$ 308
Smoked Canadian bacon and fresh pineapple

9 palms \$ 362
Grilled shrimps, granny smith apple and arugula



SWEETS

dessert of the day \$ 240
ice cream \$ 120



AZULCORTÉS

WELLNESS BAJA CUISINE

140521

Los Pericú eran los habitantes aborígenes de la Región del Cabo de Baja California. La antigua palabra "Miñicari" significa Cielo.

El menú de Miñicari está inspirado en la cocina de bienestar de la Baja con una integración amplia de ingredientes frescos seleccionados a diariamente que provienen de agricultores orgánicos para brindar una verdadera experiencia artesanal.

Nuestro propio huerto orgánico proporciona a la cocina frutas, ensaladas, hierbas, verduras y flores comestibles que se utilizan en la preparación de sabores únicos.

Comparte tu experiencia.

 @whitelodgehotel |  @WhiteLodgeBaja



PARA EMPEZAR

guacamole y chips  \$ 198
Salsa molcajete, pico de gallo, guacamole con alga nori

fideos de zucchini y aguacate  \$ 242
Chimichurri de espinacas y ajo negro fermentado

ceviche pesca del día \$ 319
Cubos de pescado pochados, marinados en jugo de limón estilo baja



ENSALADAS

ensalada de sandía  \$ 208
Sandía y tomates de temporada, mezcla de lechugas orgánicas, queso de cabra, crutones y reducción de balsámico

ensalada de hojas verdes \$ 219
Mezcla de hojas orgánicas, verduras de cultivo local, vinagreta de cidra de manzana

ensalada cesar negra \$ 189
Lechuga romana, aderezo caesar de ajo negro y queso parmesano

- pollo \$ 235
- camarón \$ 340
- vegetariana \$ 214



TACOS ESTILO BAJA

Selección de tacos, tortillas de maíz o harina, servido con guacamole, pico de gallo y salsa de molcajete

- Pollo a la parrilla \$ 155
- Champiñones a la plancha \$ 132
- Pescado local a la parrilla \$ 220
- Camarones a las finas hierbas \$ 236
- Arrachera \$ 224



PLATOS PRINCIPALES


gnocchi de setas salvajes  \$ 231
Salsa de tomate, piñones y albahaca de nuestro huerto

bistec de coliflor  \$ 223
Coliflor asada al horno y guiso de verduras

pesca del día del mar de cortez \$ 315
Salsa de quinoa, guee al limón, verduras del huerto

pasta con camarón \$ 293
Pasta con salsa pomodoro, camarones salteados y queso parmesano

arrachera \$ 460
Gajos de papa y verduras de cultivo local

hamburguesa de frijol negro  \$ 240
Empanadas de legumbres con especias, lentejas, frijoles negros y arroz integral, servido con ensalada de col en escabeche, guacamole y papas en rodajas

hamburguesa de queso \$ 317
Carne de sirloin, queso cheddar servido con ensalada de col en escabeche, guacamole y papas en rodajas



FLATBREAD PIZZA

margherita \$ 240
Salsa pomodoro casera, mozzarella fresca y albahaca de nuestro huerto

pepperoni \$ 276
Salsa pomodoro casera, pepperoni y queso parmesano

hawaiana \$ 308
Tocino canadiense ahumado y piña fresca

9 palms \$ 362
Camarones a la plancha, manzana Granny Smith y arúgula



SWEETS

pastre del día \$ 240
helada \$ 120