

MENÚ



LA MEDIA LUNA
Cocina de campo

¡Disfruta tu visita!

Horario
Jueves a Domingo
8:00 AM a 9:00 PM
Lunes 8:00 AM a 6:00 PM

Calle Miguel Salceda #2922,
Colinas de Rosarito, Rosarito, B.C.
+52 (661) 104 0577



DESAYUNO

DISPONIBLE DE 8:00 AM A 12:00PM

**SERVIDOS CON FRIJOL, PAPA DE LA CASA Y
TORTILLAS DE HARINA**

LOS HUEVOS

Huevos Rancheros de Codorniz	\$240.00
Huevos al Gusto (A elegir una opcion).....	\$220.00
(Rancheros, Jamón, Tocino, Chorizo o Nopal)	
Huevos con Pierna de Cerdo Ahumada.....	\$275.00
Rib Eye con Huevos.....	\$360.00
Costilla de Cerdo en Salsa Verde C/Huevo.....	\$275.00
Desayuno Luna Llena.....	\$300.00
(Huevo, Jamon, Tocino, papa y 2 Hot Cakes)	

LOS OMELETTES

**OMELETTE DE 2 HUEVOS A ELEGIR:
BAÑADO CON NUESTRA SALSA DE LA CASA**

Nopal, Champiñón y Verdura.....	\$250.00
Rajas de chile poblano, elote y queso.....	\$250.00
Jamón y Queso.....	\$250.00
Chorizo y Queso.....	\$250.00
Tocino y Queso	\$250.00
Champiñón y Queso	\$250.00
Queso Panela.....	\$250.00
Espinacas y Queso.....	\$250.00

OMELETTES DE LA CASA

Lechón.....	\$305.00
Jaiba.....	\$305.00
Borrego.....	\$305.00
Verdura de la Granja.....	\$250.00

LOS CHILAQUILES

(ROJOS Y VERDES)

Chilaquiles Sencillos.....	\$180.00
Chilaquiles con Huevo.....	\$220.00
Chilaquiles con Borrego	\$265.00
Chilaquiles con Lechón.....	\$265.00
Chilaquiles con Machaca de Res	\$225.00
Chilaquiles con Rib Eye.....	\$360.00

LA MACHACA

Machaca de Jaiba.....	\$285.00
Machaca de Res de Campo.....	\$235.00
Machaca de Lechón	\$285.00
Machaca de Borrego.....	\$285.00

LOS CALDOS

**SERVIDOS CON TORTILLAS
SERVIDOS TODO EL DIA**

Menudo Blanco Sencillo.....	\$220.00
Menudo Blanco con Grano y Pata	\$265.00
Pozole.....	\$220.00
Birria de Chivo	\$295.00

ALGO LIGERO

Plato de Fruta.....	\$180.00
(Servido con Yogurt y Granola)	
Avena.....	\$135.00
Sándwich de Panela con papas fritas.....	\$175.00
Avocado Toast	\$198.00
(Con Huevos de codorniz o Gallina)	

LOS HOT CAKES

Hot Cakes Sencillos (3).....	\$150.00
Hot Cakes (3) (A elegir una opcion).....	\$195.00
(Huevo, Jamón, Tocino o Fruta)	
Hot Cakes (3) con Pierna de Cerdo.. ..	\$290.00

PARA LOS NIÑOS

Mini Hot Cake (1) con Huevo y Fruta	\$125.00
Mini Hot Cakes (3).....	\$125.00
Burrito de Frijol y Queso (1).....	\$125.00
Huevo con Jamón	\$125.00

BOTANAS

Queso fundido c/chorizo o champiñones.....	\$250.00
Queso fundido mixto (chorizo/champiñones)...	\$270.00
Queso fundido.....	\$209.00
Panela Asada.....	\$175.00
Panela de la Granja.....	\$120.00
Guacamole.....	\$185.00
Pan tostado con requesón	\$135.00

NUESTRAS ESPECIALIDADES

**INCLUYE TORTILLAS, FRIJOL, PAPA DE LA CASA
Y GUACAMOLE**

Borrego Asado de la Casa	\$595.00
Lechón al Ataúd.....	\$595.00

TODO INGREDIENTE EXTRA TIENE UN COSTO DE \$65.00 MN

Abierto Jueves a Domingo
8:00 AM a 9:00 PM
Lunes 8:00 AM a 6:00 PM



LA MEDIA LUNA
Cocina de campo

¡Orgullosamente sirviendo
productos frescos de la región!

COMIDA

DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 12:00PM

BOTANAS

Taquitos de Jaiba o Marlin (3)	\$200.00
Taquitos de Borrego o Lechón (3).....	\$205.00
Taquitos de Frijol a las Brasas.....	\$120.00
Burrito de Borrego, Lechón o Jaiba (2).....	\$140.00
Codorniz al Mojo de Ajo (1 Pieza).....	\$170.00
Huevos de Codorniz en Escabeche	\$100.00
Papa c/ Costra de queso y tocino	\$215.00
Cebolla en Flor Empanizada	\$150.00
Champiñones al Ajillo.....	\$185.00
Queso fundido.....	\$209.00
Queso fundido c/hongos o chorizo	\$250.00
Queso fundido mixto (chorizo/champiñones)...	\$270.00
Calamar Empanizado.....	\$240.00
Pan tostado con requesón	\$135.00
Panela Asada.....	\$175.00
Panela de la Granja.....	\$120.00
Ensalada de Pollo.....	\$260.00
Guacamole.....	\$185.00
Botana Mix.....	\$530.00
(Queso fundido (½), cáscara de papa (2), machaca de res de campo (½) y cebolla en flor (1))	

ANTOJITOS

INCLUYE TORTILLAS, ARROZ Y FRIJOL

Enchiladas de Res (Rojas o Verdes).....	\$245.00
Tacos de Marlin (3)	\$245.00
Tacos de Frijol a las brasas(4)	\$135.00
Machaca de Res de Campo.....	\$235.00
Machaca de Jaiba.....	\$325.00
Costilla de Cerdo en Salsa Verde	\$325.00
Calamar Empanizado.....	\$475.00
(crema del día y ensalada)	
Calamar Al Mojo de Ajo.....	\$475.00
(crema del día y ensalada)	
Fajitas de Pollo (crema del día y ensalada).....	\$475.00

PARA LOS NIÑOS

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

Quesadilla (1).....	\$155.00
Burrito de Frijol y Queso (1).....	\$155.00
Burrito de Machaca (1).....	\$155.00
Enchilada de Queso (1).....	\$155.00
Pan Pizza (1).....	\$180.00
Quesaroni(Queso,Peperoni y Salsa de tom)...	\$180.00

VEGETARIANO

ACOMPAÑADO DE ARROZ Y CAMOTE

Enchiladas de Queso (verdes o rojas) (3).....	\$245.00
Enchiladas de Panela de la Granja (3).....	\$245.00
Tacos de Requesón (3).....	\$205.00
Quesadillas (2).....	\$205.00

ESPECIALIDADES

ACOMPAÑADO DE ARROZ Y FRIJOLES

LECHON AL ATAUD

Orden (Crema del día y ensalada).....	\$595.00
Tacos (3).....	\$325.00
Quesadillas (2).....	\$325.00
Burritos (3).....	\$325.00
Enchiladas (verdes o rojas) (3).....	\$325.00
Tacos dorados de papa con lechón (3)	\$325.00
Machaca de Lechon.....	\$325.00

BORREGO DE LA CASA

Orden (Crema del día y ensalada).....	\$595.00
Tacos (3).....	\$325.00
Quesadillas (2).....	\$325.00
Burritos (3).....	\$325.00
Enchiladas (verdes o rojas) (3).....	\$325.00
Tacos dorados de papa con borrego (3).....	\$325.00
Machaca de Borrego	\$325.00

TORTAS Y HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADO DE PAPAS SAZONADAS

Torta de Lechon	\$260.00
Torta de Borrego	\$260.00
Torta de Rib Eye	\$360.00
Hamburguesa de Res de Campo	\$260.00
Hamburguesa Guacatay (res y champiñones)	\$300.00
Hamburguesa de Borrego.....	\$330.00
Hamburguesa de Pollo Crispy.....	\$260.00

DE LA PARRILLA

ACOMPAÑADO DE CAMOTE, VERDURAS,
CREMA DEL DÍA, ENSALADA Y TORTILLAS

Rib Eye 400 Grs.....	\$720.00
Arrachera 250 Grs con guacamole.....	\$720.00
Codorniz al mojo de ajo (3)	\$720.00
Costilla de Cadena (2).....	\$520.00
Costilla BBQ.....	\$520.00
Rib Eye de Cerdo (con papas fritas)	\$465.00
Chamorro de Cerdo en Adobo	\$465.00
Salmon Asado.....	\$690.00
½ Pollo Asado	\$420.00
Pechuga de Pollo Asada.....	\$450.00

PARRILLADAS

PARA 4 PERSONAS INCLUYE CREMA DEL DIA, ENSALADA,
CAMOTE, GUACAMOLE, ARROZ, FRIJOL Y TORTILLAS

PARRILLADA DE LA CASA	\$2,550.00
Arrachera, Lechón, 2 Codornices, 2 Taquitos de Machaca de Res de Campo y 2 Quesadillas	
PARRILLADA MIXTA	\$2,550.00
Rib Eye, Pollo asado, Chamorro de Cerdo y 2 Burritos de Borrego	

Abierto Jueves a Domingo
8:00 AM a 9:00 PM
Lunes 8:00 AM a 6:00 PM



LA MEDIA LUNA
Cocina de campo

¡Orgullosamente sirviendo
productos frescos de la región!

BEBIDA & POSTRE

BEBIDAS FRESCAS

Refrescos.....	\$70.00
Refrescos, Agua Mineral, Botella De Agua, Té Helado, Limonada o Naranjada	
Agua Fresca del Día	\$70.00
Jugo de Naranja.....	\$90.00
Jugo Verde.....	\$105.00
Jugos Mix.....	\$115.00
Naranja, Toronja, Verde, Zanahoria o Betabel	
Chocolate Frio o Vaso con Leche.....	\$90.00
Licuos.....	\$90.00
Plátano, Fresa o Zarzamora	

JARRAS

Jarra de Agua Fresca del día.....	\$270.00
Jarra de Jugo	\$380.00

BEBIDAS CALIENTES

Café Americano (con refill).....	\$70.00
Café de Olla (con 2 refill).....	\$99.00
Té Caliente	\$70.00
Café Mexicano	\$150.00
Chocolate Caliente	\$99.00

POSTRES

Pastel de Queso con Berries	\$115.00
Pastel de la Nina Chabela (zanahoria).....	\$135.00
(Betun de Azucar Glass)	
Flan	\$90.00
Toro Negro (pastel de chocolate).....	\$160.00
Carlota (Pastel de Galleta Maria y fruta).....	\$115.00
Nana Petra.....	\$100.00
(Gelatina de fresa con zanahoria, apio, nuez y fruta)	
Tiramisu (Integral C/Fruto del monje) 🌿	\$120.00

CERVEZA, TEQUILA & MEZCAL

CERVEZA

Nacional.....	\$98.00
Tecate, Tecate Light, Bohemia, Bohemia Oscura, Dos Equis Ambar, Dos Equis, Indio o Ultra, Chabela.....	\$165.00
Cerveza de su elección con Clamato, Limón y Salsas.	

CÓCTEL

Bebidas Preparadas	\$205.00
Piña Colada, Mojito, Gin Tonic de la Casa, Sangria, Mimosa, Clamato, May Tay o Zombie	
Paloma.....	\$215.00

MEZCAL

Mezcal.....	\$220.00
400 Conejos Reposado,	
400 Conejos Jóven,	
Ojo de Tigre	

MEZCALITA

Mezcalita.....	\$275.00
400 Conejos Blanco o Reposado	
Mezcalita Cadillac	\$365.00
400 Conejos Blanco o Reposado	

BACANORA

Bacanora Sunora Cristalino.....	\$230.00
Bacarita Frutos Rojos.....	\$280.00
Bacarita Jalapeño.....	\$280.00

TEQUILA

Tequila Casa Orendain.....	\$140.00
Tequila Especial	\$220.00
Herradura, 3 Generaciones, Don Julio, Cuervo 1800, Centenario, Tradicional, Cazadores, Jimador, Hornitos, Patron o 7 Leguas	
Tequila Cristalino	\$390.00
Don Julio 70, Herradura Ultra o 1800 Cristalino	

MARGARITA

Margarita de Sabor	\$215.00
Limón, Fresa, Tamarindo, Plátano, Mango (en temporada) o Berries (en temporada)	
Margarita en las Rocas	\$215.00
Margarita Especial	\$275.00
Herradura, 3 Generaciones, Don Julio, Tradicional, Cuervo 1800, Centenario, Cuervo Gold, Cazadores, Jimador, Hornitos o Patron	
Margarita con Tequila Cristalino	\$450.00
1800 Cristalino, Herradura Ultra o Don Julio 70	
Margarita Cadillac	\$330.00
Margarita Cadillac Especial	\$365.00
Herradura, 3 Generaciones, Don Julio, Tradicional, Cuervo 1800, Centenario, Cazadores, Jimador, Hornitos o Patron	
Margarita Cadillac con Tequila Cristalino	\$480.00
1800 Cristalino, Herradura Ultra o Don Julio 70	



VINO DE LA REGIÓN Y LICOR

VODKA

Vodka de la Casa	\$140.00
Oso Negro	
Vodka Especial	\$245.00
Grey Goose	
Absolut	
Stolichnaya	
Wyborowa	
Smirnoff	
Tito's	

GINEBRA

Ginebra de la Casa	\$140.00
Oso Negro	
Ginebra Especial.....	\$260.00
Tanqueray o Beefeater	

COGNAC

Cognac.....	\$260.00
Martell o Courvoisier	

CREMAS

Cremas	\$205.00
Baileys, Licor 43,	
Amaretto, Kahlua,	
Campari, Ruso Negro	
Ruso Blanco	

RON

Ron	\$145.00
Bacardi Blanco	
Bacardi Añejo	
Captain Morgan	
Appleton	
Malibu	
Havana Club	

ESCOCES

Escoces	\$250.00
Black Label, Red Label,	
Jameson, Jack Daniels	

VINO ROSADO

BOTELLA	
Zinfandel L.A. Cetto	\$575.00
COPA	
Zinfandel	\$160.00

VINO TINTO

BOTELLA	
SANTO TOMÁS	
Cabernet Sauvignon.....	\$1,160.00
Merlot.....	\$900.00
Barbera	\$900.00

L.A. CETTO	
Cabernet Sauvignon.....	\$720.00
Cabernet Sauvignon Reserva Privada	\$1,160.00
Nebbiolo	\$860.00
Merlot Reserva Privada.....	\$860.00

EMEVE	
EMEVE Cabernet Sauvignon	\$1,160.00

CASA MAGONI	
Merlot/Malbec	\$875.00
Origen 43	\$875.00
Sangiovese Cabernet	\$875.00

CONCHA Y TORO	
Cabernet	\$575.00
Merlot	\$575.00

COPA	
Cabernet - L.A. Cetto	\$190.00
Cabernet - Concha y Toro	\$160.00
Merlot - Concha y Toro	\$160.00
Chauvenet - L.A. Cetto	\$160.00

VINO BLANCO

BOTELLA	
SANTO TOMÁS	
Chardonnay.....	\$880.00
Chenin Blanc.....	\$720.00

L.A. CETTO	
Chardonnay	\$720.00
Chenin Blanc	\$720.00

CASA MAGONI	
Chardonnay/Verment	\$880.00

COPA	
Vino Blanco	\$160.00
Chardonnay - L.A. Cetto	\$170.00



LA MEDIA LUNA

Cocina de campo

En la antigüedad en este lugar convivían familias pioneras con los nativos de la región (Kumiai). Puedo imaginar cómo fue compartir alimento y disfrutar en este maravilloso cañón, saboreando una comida en Guacatay con **La Media Luna** como testigo

Tisaaw Wa kuatay Jla skap

(Comida Guacatay La Media Luna) Kumiai

Mi familia adquirió el predio en donde estamos en los 70's y durante los últimos 40 años nos hemos dedicado a forestarlo, cuidarlo, respetarlo y tratar de entenderlo. Nos ha enseñado la importancia de la resiliencia pues de 4 árboles hemos pasado a más de 40,000. También hemos aprendido a respetar a todos los seres que en él coexisten y le brindamos mucha importancia a preservar el hábitat.

Tras años de labor para formar este espacio para ustedes, en 2022 decidimos abrir las puertas de **La Media Luna** con una cocina de campo y productos de la región para poder compartirles este pedazo de paraíso que nos ha tocado cuidar, respetar y mejorar.

La Media Luna es un lugar con una vista maravillosa a los campos, a los plantíos, a los animales, con cielos impresionantes y también es hogar de diversas aves nativas y migratorias. Es una tierra con magia que te desconecta del día a día de la ciudad y te reconecta con la naturaleza, lo cual genera esa paz y tranquilidad donde los niños pueden caminar, jugar, oler e interactuar con las plantas y los animales.

Nuestra comida es sencilla, de campo, de leña, de añoranzas y dejando que los ingredientes servidos sean el secreto de la cocina.

Durante toda la vida he estado rodeado del ambiente de restaurantes, crecí en ellos. El poder atender a clientes y amigos alrededor de chimeneas y mesas, combinándolo con una pasión nata por el campo, por el suelo y todos los animales que en él viven es una labor llena de amor para mí.

Por eso decidimos compartir nuestro **LEGADO** con ustedes.

¡Bienvenidos y Gracias por su visita!

Abierto Jueves a Domingo
8:00 AM a 9:00 PM
Lunes 8:00 AM a 6:00 PM



LA MEDIA LUNA
Cocina de campo

¡Orgullosamente sirviendo
productos frescos de la región!