



Jonathan Roldan's

TAILHUNTER BAR & FUBAR CANTINA

A Dishing & Frinking Establishment

Bienvenido a Tailhunter La Historia de Tailhunter FUBAR

Jonathan Roldan originalmente vino a La Paz a mediados de los años 90 después de un breve periodo trabajando en Cabo del Este en Los Frailes. En un descanso "temporal" de su agobiante práctica legal en California, la aventura de 1 año se convirtió en una carrera completamente nueva y nunca regresó a la sala del tribunal. "Me di cuenta de que California no extrañaría a un abogado mas como yo...y tenía razón!" dijo.

Dejando la abogacía de lado, ha sido la pesca recreativa y profesional toda su vida a través de Hawai, los EE.UU. occidentales, Alaska y, por supuesto, México. También cuenta con experiencia hotelera y restaurantera, también es periodista, cuenta con cientos de artículos publicados a su nombre. Además de haber trabajado como marinero de cubierta, guía de pesca, divemaster y guía de kayak, Jonathan tiene en su haber varios años trabajando como productor, reportero de televisión y radio.

Jonathan empezó a llevar su propia flota pesquera de pangas en 1997, y creció desde una sola panga en Las Arenas a dos flotas completas que hoy ofrece tanto en Las Arenas y La Paz. En "aquellos tiempos" a menudo Jonathan era quien conducía la camioneta, llevaba a sus clientes el desayuno y los almuerzos (que él mismo preparaba), trabajaba como guía de pesca durante todo el día, limpiaba y empacaba el pescado, aparejó cada carrete de pesca, iba y dejaba a sus clientes al aeropuerto, los llevaba a cenar y hasta los dejaba en sus habitaciones de hotel!
Jonathan se unió a su encantadora

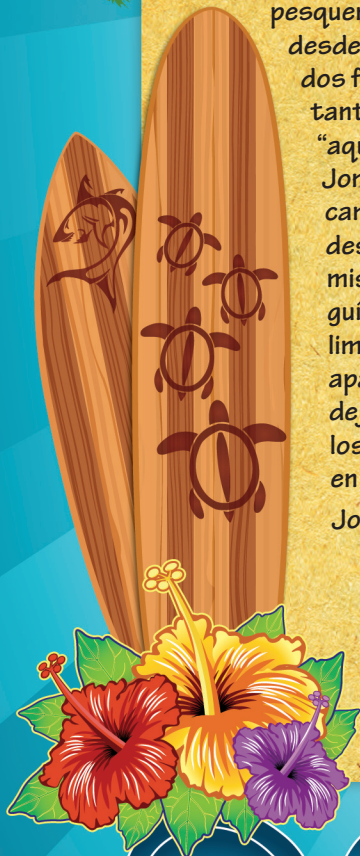
esposa, Jilly "Iliana," en La Paz en 2006 y se casó en 2008. Siendo un solterón empedernido de 51 años, Jonathan dice: "A ella le encanta el fútbol americano, la pesca y la cerveza, así que tenía que quedarme con ella!" Jill es parte de la 3era. generación de su familia en practicar la pesca deportiva en San Diego, CA. Además de que cuenta con un amplio conocimiento en negocios ... y le fascina la cocina.

Jonathan y Jill decidieron diversificarse y crear un lugar donde los amigos de cerca y de lejos podrían reunirse por la buena comida, bebidas, música y deportes. Los dos encontraron un edificio abandonado de 100 años de edad en el histórico Malecón de La Paz y pasaron dos años remodelándolo. Ellos querían que fuera distinto, funky y poco convencional ... un poco como ellos! Es en Mayo de 2009 cuando abrieron el Tailhunter Restaurant & el FUBAR Cantina.

Quédense y relájese!! La comida que sale de nuestra cocina está hecha con ingredientes locales siempre que sea posible. El menú abarca desde los famosos favoritos de todos en La Paz, a los mariscos frescos y platillos mexicanos, con poco del sazón de la natal isla hawaiana Kauai de Jonathan, además de las más frías bebidas de la ciudad, sus deportes favoritos y música en vivo. Estamos en constante búsqueda de nuevas formas de integrar los sabores únicos, los gustos y los productos procedentes de las aguas del Mar de Cortéz, y de la Baja! Esperamos que disfrute de la vista a la magnífica Bahía, nuestro menú ecléctico-loco y su tiempo aquí con nosotros en el hermoso e histórico Malecón de La Paz. Gracias por su visita!

Buen Provecho ~ Muchas Alohas!!!

*Jonathan and Jilly
Roldan*



PARA EMPEZAR

TOTOPOS con SALSAS 29
La primera orden va por nuestra cuenta. Salsas caseras y crujientes totopos.

JALAPEÑOS SIRENA 40
Chile jalapeño capeado servido con cremosa salsa chipotle.

FAMOUS FRIES 45
Canasta de papas fritas, servida con dips cremosos.

JONATHAN'S FUBAR FRIES 78
Animate!! Papas fritas con queso derretido, ajo salteado y jalapeño.

EMPANADAS 55
Trio de empanadas de maiz rellenas de pescado, servido con crema de chile chipotle. O si prefieres... con Camarón.....66

ENSALADA de PESCADO 65
Deliciosa mezcla de pescado finamente picado, especias y aderezo. Servido con totopos o galleta salada.

BAJA WINGS 65
Doce piezas bañadas en nuestra salsa secreta y a la parrilla, servido con zanahoria, apio y aderezo.

QUESADILLAS 66
De maiz o de harina, servidas con salsas y frijolitos.

NACHOS (1 a 2 PERSONAS) 68
Nachos con queso y chile jalapeño, acompañado de salsas caseras. O si lo deseas...
con Carne.....88
con Camarón.....98

CEVICHE
De la pesca del día a su plato, acompañado de totopos o galletas saladas.
de Pescado87 de Camarón97

SHRIMP AGUACHILE 95
Atrévete a probarlo! Fresco camarón, cebolla morada, pepinos, limón y un toque de chiltepin, acompañado de totopos o galletas saladas.

SOPAS y ENSALADAS

SOPA del DÍA 65
Sopa de tortilla, sopa de pescado o pozole de pollo, pregunte a su mesero la opción del día

ENSALADA WEDGE 73
Ensalada de lechuga con tomates, pepino, tocino y queso azul.

Tailhunter ensaladas se sirven con su selección de nuestros aderezos firma de la casa: Cilantro, 1000 Islas, Ranch, vinagre balsámico y aceite de oliva.

ENSALADA VERDE 58
Combinación de lechugas acompañado de su elección de aderezo.

ENSALADA CHOPPED 73
Mezcla de lechugas, vegetales y aceitunas, acompañado de su elección de aderezos.

AÑADE a su ENSALADA:

Fruta frescamás 15 Pulpo al ajo.....más 30
Pollo teriyaki.....más 20 Camarónmás 40

Orden Extra de

Arroz22
Frijol38
Guacamole.....45

Just another day in paradise!

SABOR LOCAL

FAJITAS

Su opción de carne salteada con verduras, acompañada con frijol. Servido con tortillas de harina o maíz, salsas a escoger.

Pescado.....138 Carne.....145
Pollo.....143 Camarón.....149

TACOS

Orden de tres tacos en tortillas de maíz o de harina. Servidos con salsas, frijoles y crema chipotle.

Guacamole58 Carne Asada.....75
Pescado (a la parrilla o capeado)69
Pollo.....72 Pulpo.....83
Camarón (a la parrilla o capeado)86

CARRITO BAJA HOT DOGS 65

Orden de dos hot dogs, acompañados de papas fritas.

CHILE RELLENO 75

Rellenos de queso bañados en salsa casera. Acompañado de frijoles. Con mariscos95

CAMPECHANA 97

La tradicional Campechana, combinación de mariscos con apio, tomate, cebolla, pepino. Servido con totopos o galletas saladas.

SUPER BURRO de ASADA 79

Relleno de carne o pollo, frijoles y queso. Pregunte a su mesero por lechuga, tomate, jalapeños o cebolla.

ESPECIALES de la PESCA del DÍA

Disfrute de las diferentes opciones que tenemos para usted, acompañado de salsas caseras y frijoles. Opción para acompañar de rajas o arroz.

FISH and CHIPS VERSIÓN BAJA 138

Capeado, acompañado con papas fritas y limón, nuestra versión del tradicional platillo inglés.

SALSA VERDE 149

Desde el primer día es el favorito de Tailhunter. Filete de pescado bañado en salsa de chile poblano y queso derretido. Servido con salsas caseras y frijoles, opción de rajas o arroz para acompañar. Riquísimo!!

A la PARRILLA 138

Acompañado de salsas caseras y tortillas de harina y de maíz. Opción para acompañar de rajas o arroz.

MOJO de AJO 138

Bañado con ajo asado. Acompañado de salsas caseras y tortillas de harina y de maíz. Opción para acompañar de rajas o arroz.

VERACRUZANO 138

Bañado en sabrosa salsa roja, acompañado de salsas caseras y tortillas de harina y de maíz. Opción para acompañar de rajas o arroz.

ESPECIALES de CAMARÓN

Disfrute de las diferentes opciones que tenemos para usted, acompañado de salsas caseras y frijoles. Opción para acompañar de rajas o arroz.

TACOS GOBERNADOR 132

Una de las especialidades de la Baja Sur, orden de tres tacos de camarón con queso, vegetales y tocino.

A la PARRILLA 149

Simple y ligero.

Al TEQUILA 149

Camarones salteados en ajo, cebolla y tequila.

Al MOJO de AJO 149

Con ajo asado y limón.

BROCHETAS 149

A la parrilla, acompañados de verduras y tocino.

Al COCO 149

Empanizado de coco, acompañado de dip de naranja.

CAPEADO 149

Cambie su opción para acompañar por papas fritas.



BAJA BURGERS



Acompañadas de papas fritas, opción a cambiar por hamburguesa de pollo teriyaki o hamburguesa de pescado a la parrilla (mismo precio).

Aguacate.....más 5

Queso.....más 15

Porción de carne, pollo o pescado adicionalmás 35

TAILHUNTER MALECÓN ESPECIAL 69
Carne sirloin a la parrilla y queso blanco, tomate, lechuga, pepinillos y cebolla asada.

CARRITO BURGER 75
Malecón Especial con jamón y chile jalapeño.

PANGUERO BURGER 79
Malecón Especial con ajo asado y champiñones.

SIRENA BURGER 79
Malecón Especial con jalapeños asados y tocino.

EL HAWAIANO BURGER 82
Carne sirloin al teriyaki con queso blanco, piña, champiñones, lechuga y tomate.

ISLA LOCO BURGER 119
Carne sirloin, champiñones, cebolla, jamón, huevo frito, mostaza, mayonesa, lechuga, tomate, salsa hawaiana. Para desayuno, comida o cena, es un clásico isleño!



DA KINE BAJA ISLA



JONATHAN'S POKE HAWAIANO 165

Receta familiar traído a La Paz desde la isla Kauai de Hawai. Trozos de pescado o pulpo fresco (semi crudo) marinado en salsa de jengibre dulce y piña. Si te gusta el sashimi, te encantará esta combinación picante/dulce. Servido sobre arroz y piña. Utiliza los palillos.

SASHIMI 115
Rebanadas delgadas de la pesca del día, servido con wasabi y salsa soya.

PLATO TERIYAKI 138
Pollo marinado en nuestra salsa hawaiana y a la parrilla, acompañado de ensalada de repollo y col, elote con limón y chile.

PLAYA ROLLS
Receta de la Isla de Hawai.
Spam Musubi.....47
Baja California Vegetariano.....54
Pescado Picante.....64 Camarón Picante ...74

TERIYAKI BOWL
Marinado en nuestra salsa de gengibre y asado, servido sobre una cama de arroz.
Pollo67 Res.....77

COSTILLAS PAKALOLO TAILHUNTER 169

La receta que ayudó a Jonathan a terminar la Escuela de Leyes. Sazonadas en salsa teriyaki dulce, costillas de puerco o res, acompañadas de elote y ensalada de repollo y col, una mezcla estadounidense sureña y hawaiana.



DEL RANCHO



ARRACHERA 149
Sazonada con cebolla, champiñones y ajo, disfrútela con salsas y frijoles, opción de rajas o arroz.

RIB EYE 209
A la parrilla, acompañado de frijoles y salsa, opción de rajas o arroz.

SURF Y TURF 320
La mejor combinación, Rib Eye y Camarón al Tequila. Servido con salsas y frijoles, opción de rajas o arroz para acompañar.

