



BARCO

*Va subiendo la marea  
regresan los pescadores,  
hablando con la luna,  
la pesca en sus canoas.*

*Amarran cabos al muelle  
del puerto de sus amores.  
Los frutos del mar  
lucirán sobre la mesa.*

*Otra noche para rezar  
al mar y a las redes  
lejos de la orilla.*

### **AMOR AL MAR**



*The tide is rising,  
The fishermen return  
Talking to the moon,  
Fishing in their canoes.*

*They tie ropes to the dock  
Of the port of their loves.  
The fruits of the sea  
Will shine on the table.*

*Another night to pray  
To the sea and the  
nets Far from the  
shore.*

### **LOVE FOR THE SEA**

**CENA**  
~ LUNCH & DINNER ~



 **Vegetariano/Vegetarian**

 **Sin Gluten/Gluten-Free**

 **Vegano/Vegan**

 **Local**

## CRUDOS, AGUACHILE Y CEVICHE

~ RAW, AGUACHILE & CEVICHE ~

### Ostiones frescos o asados | Orden de 12 piezas

Salsa mignonette, mantequilla clarificada.

#### **Fresh or grilled oysters | 12 pieces**

*Mignonette sauce, clarified butter.*



Orden | Order ..... \$690

½ Orden | ½ Order ..... \$350

### Almeja chocolata ..... \$290

*Salsa rasurada, pico de gallo, salsa macha.*

#### **Chocolata clam**

*Rasurada sauce, pico de gallo, salsa macha.*



### Aguachile verde de camarón ..... \$390

*Chile serrano, chiltepin, cebolla morada, pepino, cilantro.*

#### **Green shrimp aguachile**

*Serrano chili, chiltepin, red onion, cucumber, cilantro.*

### Tiradito de abulón ..... \$990

*Vinagreta de cítricos, chile habanero, aguacate, cilantro.*

#### **Abalone tiradito**

*Citrus vinaigrette, habanero chili, avocado, cilantro.*

### Ceviche de totoaba ..... \$450

*Aguacate, cacahuete, rábano, cilantro.*

#### **Totoaba ceviche**

*Avocado, peanuts, radish, scallions.*



### Ceviche tatemado ..... \$450

*Pulpo y camarón, chiles tatemados, tomate, rábano y cilantro.*

#### **Charred ceviche**

*Octopus and shrimp, grilled chilies, tomato, radish, and cilantro*

### Tártara de atún ..... \$350

*Aderezo de ostión ahumado, shallot crujiente, cebolla encurtida.*

#### **Tuna tartare**

*Smoked oyster mayo, crispy shallots, pickled onion*

## ENTRADAS

~ APPETIZERS ~

**Dips del día** (V) (SG) ..... \$190

2 dips hecho en casa a elección del Chef

**Homemade dips of the day**

*2 types of homemade dips selected by our Chef*

**Mejillones 300 gramos** ..... \$390

Chistorra y salsa de tomates de la Baja o salsa de vino blanco

**Mussels**

*Mussels, chistorra, and arrabiata sauce*

**Fritura de calamares 150 gramos** ..... \$295

Acompañados de salsa arrabiata y salsa tártara

**Crispy calamary**

*Served with arrabiata sauce and tartar sauce*

**Flatbread de alcachofa** (V) ..... \$250

Corazones de alcachofa, betabel rostizado,  
cebolla encurtida y queso feta

**Artichoke flatbread**

*Artichoke hearts, roasted beet, pickled onion,  
and feta cheese*

**Flatbread de prosciutto** ..... \$290

Prosciutto, pera, queso azul, arúgula y echalotes confitados

**Prosciutto Flatbread**

*Prosciutto, pear, blue cheese, arugula and caramelized shallots*

**Ensalada de tomate** (VE) ..... \$295

Vinagreta de cítricos, chile serrano, ajo tostado, queso cotija

**Tomato salad**

*Citrus vinaigrette, serrano chili, toasted garlic, cotija cheese*

**Ensalada César** ..... \$295

Aderezo César con toque de ostión ahumado, crouton de ajo,  
queso parmesano

**Caesar salad**

*Classic dressing with a touch of smoked oyster, garlic, croutons,  
parmesan cheese*

## SOPAS Y PASTAS

~ SOUPS & PASTAS ~

**Crema de almeja chocolata** ..... \$310

Almeja chocolata y chirla, tocino, toque de jerez

**Clam chowder**

*Chocolata and razor clams, bacon and a hint of sherry*



**Pasta de mariscos** ..... \$490

Pasta larga hecha en casa, camarón, almeja, mejillón, pulpo, salsa de vino blanco y limón

**Seafood pasta**

*Homemade long pasta, shrimp, clam, mussel, octopus, white wine and lemon sauce*

**Arroz meloso de camarón** ..... \$550

Espárragos, azafrán, pancetta

**Creamy shrimp rice**

*Asparagus, saffron, pancetta*

## ~ Tacos ~

**Tacos Baja**

Aderezo de cilantro, cebolla y rábano encurtido

**Baja Tacos**

*Cilantro dressing, pickled onion & radish*

Camarón | *Shrimp* ..... \$395

Pescado | *Fish* ..... \$360

**Tacos de camarón al pastor** ..... \$395

3 tacos de camarón rostizado al pastor servidos con puré de aguacate y piña rostizada

**Shrimp al pastor tacos**

*3 roasted shrimp tacos al pastor served with avocado purée and roasted pineapple*

**Tacos de setas y nopal asado** ..... \$280

Marinados en vinagre balsámico y hierbas finas, cebolla encurtida y habanero

**Grilled Mushroom & Nopal Tacos**

*Marinated in balsamic vinegar and fine herbs, topped with pickled onion and habanero.*

## PLATOS FUERTES

~ MAIN COURSES ~

**Rib eye a las brasas** (SG) ..... \$950

300 gr. acompañado de salsa chermoula y harissa

Vegetales asados

**Grilled rib eye**

*300 gr. served with chermoula and harissa sauce*

**Pollo a la brasa** ..... \$395

300 gr. Marinado con especias, acompañado de

puré de papa, mojo verde y harissa

**Roasted chicken**

*300 gr. Marinated with spices, served with  
mashed potatoes, green mojo & harissa sauce*

**Filete de pescado zarandeado** ..... \$490

200gr. Acompañado de tortillas hechas a mano,

salsas y vegetales

**Zarandeado fish fillet**

*200 gr. Served with house-made tortillas, sauces &  
vegetable*

**Filete de pescado** ..... \$490

200gr. Salsa mantequilla de limón amarillo y tobiko

**Fish fillet**

*200 gr. Yellow lemon butter sauce & tobiko*

**Camarones al ajillo | U10** ..... \$790

6 piezas de camarón a las brasas con ajo, salsa macha y almeja chirla

**Garlic shrimp | U10**

*6 grilled shrimp with garlic, macha sauce, and baby clams*

**Hamburguesa "SMASH"** ..... \$360

200 gr. de carne molida Sterling Silver, queso cheddar, tocino,

lechuga, cebolla morada, tomate

Papas fritas

**"SMASH" Burger**

*Sterling Silver ground beef, cheddar cheese, bacon, lettuce, red  
onion, tomato. Served with fries*



## VEGETALES

~ VEGETABLES ~

**Betabel a la brasa** ..... \$150

Queso feta, za'atar, pepita, aceite de oliva

**Grilled beet**

*Feta cheese, za'atar, pumpkin seeds, olive oil*

**Brocoli** ..... \$150

Harissa, mojo de ajo, perejil

**Broccoli**

*Harissa, garlic mojo, parsley*

**Papas Cambray** ..... \$150

Salsa chermoula, salsa macha, jalapeño, cilantro

**Baby potatoes**

*Chermoula sauce, salsa macha, jalapeño, cilantro*

**Vegetales rostizados** ..... \$210

Salsa tzatziki, za'atar, aceite de oliva

**Roasted vegetables**

*Tzatziki sauce, za'atar, olive oil*

# MENÚ INFANTIL

~ KID'S MENU ~



**Mini Hamburguesa** ..... \$170

80 gr. de carne y queso cheddar acompañado de papas fritas

**Mini Burger**

*80 gr. of beef with cheddar cheese and a side of french fries*

**Dedos de pescado** ..... \$170

Acompañados de papas fritas

**Fish Sticks**

*Served with french fries*

**Tiras de pollo empanizado** ..... \$170

Acompañados de papas fritas

**Breaded chicken strips**

*Served with french fries*

**Pasta infantil** ..... \$160

Pasta corta (pomodoro o al burro) con queso parmesano

**Kid's pasta**

*Short pasta (pomodoro or butter) with Parmesan cheese*

## POSTRES

~ DESSERTS ~

### Pay de queso de la Baja

*Baja-style cheese pie*



\$180

### Pay de limón

*Lemon Pay*

\$120

### Choco Baileys

*Chocolate cake*

\$180

### Fresas con nata

*strawberries with  
whipped cream*

\$180



El ingrediente principal de nuestros platillos es del mar, y aunque es lo más fresco posible, también lo es crudo, por lo que su consumo es responsabilidad del cliente. De igual forma, si usted tiene algún tipo de alergia, pedimos que nos lo haga saber.

*The primary ingredient in our dishes is from the sea, and while it is as fresh as possible, it is also served raw, so its consumption is the customer's responsibility. If you have any allergies, please let us know.*



Los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.  
El servicio no está incluido.

*Prices include TAX and are expressed in Mexican pesos.  
Service is not included.*



BARCO

AMOR AL MAR