



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

DESAYUNO
~ **BREAKFAST** ~

 **Vegetariano/Vegetarian**

 **Sin Gluten/Gluten-Free**

 **Vegano/Vegan**

 **Local**

FRUTAS Y CEREALES

~ FRUIT & CEREALS ~

Tazón de fruta de temporada (V) (SG) \$210

Frutas de temporada, granola y yogurt de coco

Seasonal fruit bowl

Seasonal fruits, granola and coconut yogurt

Parfait de tapioca (V) (SG) \$210

Cremoso de limón, tapioca, frutas de temporada y mezcla de frutos secos

Tapioca Parfait

Lemon custard, tapioca, seasonal fruits and mixed nuts

Hot Cakes Barco (V) \$250

3 piezas servidas con cajeta regional y fresas

Barco hot cakes

3 pieces served with regional cajeta and strawberries

Pan francés (V) \$220

Pan brioche casero, salsa de almendra, miel maple y vainilla

French toast

Homemade brioche bread, almond sauce, maple honey and vanilla

Tazón de Avena (VE) \$150

Preparado con leche de almendras, especias, azúcar mascabado, nuez y arándanos

Oatmeal bowl

Prepared with almond milk, spices, brown sugar, nuts, and cranberries

TRADICIONALES ~ THE CLASSICS ~

Chilaquiles rojos o verdes (SG) \$180
Totopos de maíz hechos en casa con salsa verde o roja,
queso fresco, crema regional y aguacate

Red or green chilaquiles

*Homemade corn tortilla chips with green or red
sauce, fresh cheese, regional cream and avocado*

Huevo | Egg \$220

Pollo | Chicken \$290

Bistec | Steak \$290

Huevos al gusto (SG) \$190

Revueltos, fritos o pochados

Eggs to your preference

Scrambled, fried or poached

Huevos Rancheros (SG) \$240

Servidos sobre tortilla y jamón con salsa
ranchera acompañado de frijoles refritos

Huevos rancheros

*Served on a tortilla with ham and ranchero
sauce, accompanied by refried beans*

Huevos Benedictinos \$250

Huevos pochados servidos sobre pan brioche,
pechuga de pavo y salsa holandesa

Eggs benedict

*Poached eggs served on brioche bread
with turkey breast and hollandaise sauce*

ESPECIALIDADES

~ SPECIALTIES ~

Omelette de pechuga de pavo y queso gouda gratinado\$250

Acompañado de ensalada verde

Gratinated turkey breast and gouda cheese omelette

Served with a green salad

Omelette de claras, espinacas, hongos y queso feta (SG)\$250

Acompañado de ensalada verde

Egg white omelette with spinach, mushrooms and feta cheese

Served with a green salad

Burrito Paceño \$295

Bistec, cebolla morada, queso asadero, aguacate y lechuga Acompañado de frijoles refritos y queso regional

Paceño Burrito

Steak, red onion, asadero cheese, avocado and

lettuce. Served with refried beans and regional cheese



Burrito de machaca con papas \$290

Machaca de res, cebolla, tomate, cilantro y salsa martajada Acompañado de frijoles refritos y queso regional

Machaca Burrito

Shredded beef, potatoes, onion, tomato,

cilantro and crushed salsa. Served with refried beans and regional cheese



Empanadas de carne \$150

2 piezas acompañadas de frijol y queso fresco

Beef empanadas

2 pieces served with beans and fresh cheese



Toast de aguacate \$210

Con tomate y queso asado regional

Avocado toast

With tomato and regional grilled cheese



Huarache de queso regional fresco y nopales (SG) \$125
Queso fresco, nopales, salsa verde y frijoles
Fresh regional cheese and cactus huarache
Fresh cheese, cactus, green sauce and beans

Quesadillas de maíz hechas a mano | 20 cm (SG) \$125
Dos ingredientes a elegir
Handmade corn quesadillas | 20 cm
To choose two ingredients



Tinga de pollo | *Chicken tinga*
Flor de calabaza | *Squash blossom* (V)
Mezcla de hongos | *Mushroom mix* (V)
Chicharrón prensado | *Pressed pork rinds*
Queso asadero | *Asadero cheese* (V)

DESAYUNOS COMPLETOS ~ COMPLETE BREAKFAST ~

Desayuno Buffet Barco Servido en mesa \$560
Barco Breakfast Buffet *Served at the table*

Desayuno Americano de La Baja \$295
Jugo, café, pan hecho en casa
y 1 platillo de la carta de desayunos
American "Baja Style" Breakfast
*Juice, coffee, homemade bread
and 1 dish from the breakfast menu*

Desayuno Continental \$220
Tazón de fruta de temporada, jugo, café y pan hecho en casa
Continental Breakfast
Seasonal fruit bowl, juice, coffee and homemade bread

BEBIDAS MATUTINAS

~ MORNING DRINKS ~

Café | *Coffee*

Refill regular o descafeinado Regular or decaffeinated refill	\$70
Espresso \$80	Cappuccino \$80
Espresso Doble / Double \$95	Latte \$80

Selección de té | *Tea Selection*

English Breakfast Earl Grey Limón Té Verde Manzanilla Menta	\$60
<i>English Breakfast Earl Grey Lemon Green Tea Chamomile Mint</i>	

Chocolate Oaxaqueño | *Oaxacan Chocolate*

A base de Leche o Agua Milk or water based.	\$80
---	------

Vaso de leche | *Glass of milk*

Entera Light Deslactosada Soya 	\$45
<i>Almendra Whole Light Lactose-free Soy Almond</i>	

Jugos Frescos | *Cold pressed juice*

Naranja Zanahoria Verde	\$80
<i>Orange Carrot Green Juice</i>	

BEBIDAS MATUTINAS ~ MORNING DRINKS ~

Smoothies

Frutos Rojos | Plátano, yogurt griego y leche de almendras \$120

Berries | *Banana, greek yogurt and almond milk*

Fresco | Pepino, jengibre, menta y jugo verde mixto \$120

Cucumber, ginger, mint and mixed green juice

Tropical | Mango, piña y leche de coco \$120

Mango, pineapple and coconut milk

Tragos de Día | *Morning Cocktails*

Mimosa Baja | *Baja mimosa* \$170

Bloody Mary \$190



Si usted tiene algún tipo de alergia, pedimos nos lo haga saber.

If you have any allergies, please let us know.



MENÚ INFANTIL

~ KIDS MENU ~

Plato de fruta (V) (SG) \$110
Fruit bowl

Mini quesadilla (V) (SG) \$80
Sencilla de maíz hecha a mano
Mini quesadilla
Handmade corn mini quesadilla

Hot Cakes Dollar \$110
Acompañado de miel o salchicha
Dollar Hot Cakes
With honey or sausage

Burrito de frijol (V) \$60
Bean burrito



Rollitos de jamón \$160
Jamón de pechuga de pavo con huevo revuelto
y queso, acompañado de fruta
Ham rolls
*Turkey breast ham rolls with scrambled eggs
and cheese, served with fruit*

Rollitos de pan francés con nutella \$160
French toast rolls with nutella

Empanadas de frijol dulce \$65
Sweet Bean Empanadas





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