



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*

 Para llevar/*To go*

 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 tatamado \$450

Pulpo y camarón, chiles tatamados, 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 arrabbiata 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  \$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'tar, 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'tar, 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 <i>Baja-style cheese pie</i>		\$180
Pay de limón <i>Lemon Pay</i>		\$120
Choco Baileys <i>Chocolate cake</i>		\$180
Fresas con nata <i>strawberries with whipped cream</i>		\$180
Flan <i>Flan</i>		\$80

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

~ SPECIALTY COFFEE ~

BARCO
AMOR AL MAR

By

DOCECUARENTA
TOSTADORES DE CAFÉ

Espresso <i>Espresso</i>	\$80
Doble Espresso <i>Double Espresso</i>	\$95
Flat White <i>Flat White</i>	\$95
Capuchino <i>Cappucino</i>	\$95
Latte <i>Latte</i>	\$95
Americano <i>Americano</i>	\$80
Americano Frío <i>Iced Americano</i>	\$80
Latte Frío <i>Iced Latte</i>	\$95
Café Frío <i>Cold Brew</i>	\$95
Carajillo de Espresso <i>Carajillo Espresso</i>	\$220
Martini de Espresso <i>Espresso Martini</i>	\$290



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