



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



Vegano/Vegan



Local



Picante/Spicy



Sin Gluten/Gluten-Free



Para llevar/To go



Semillas/Seeds



Lácteos/ Dairy

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 MXN

½ Orden | ½ Order. \$350 MXN

Almeja chocolata \$290 MXN

Salsa rasurada, pico de gallo, salsa macha.

Chocolata clam

Rasurada sauce, pico de gallo, salsa macha.



Aguachile verde de camarón \$390 MXN

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

Green shrimp aguachile

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

Tiradito de abulón \$990 MXN

Vinagreta de cítricos, chile habanero, aguacate, cilantro.

Abalone tiradito

Citrus vinaigrette, habanero chili, avocado, cilantro.

Ceviche de totoaba \$450 MXN

Aguacate, cacahuete, rábano, cilantro.

Totoaba ceviche

Avocado, peanuts, radish, scallions.



Ceviche tatamado \$450 MXN

Pulpo y camarón, chiles tatamados, tomate, rábano y cilantro.

Charred ceviche

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

Tártara de atún \$350 MXN

Aderezo de ostión ahumado, shallot crujiente, cebolla encurtida.

Tuna tartare

Smoked oyster mayo, crispy shallots, pickled onion

ENTRADAS

~ APPETIZERS ~

Dips del día    \$190 MXN

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 MXN

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 MXN

Acompañados de salsa arrabiata y salsa tártara

Crispy calamary

Served with arrabiata sauce and tartar sauce

Flatbread de alcachofa   \$250 MXN

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 MXN

Prosciutto, pera, queso azul, arúgula y echalotes confitados

Prosciutto Flatbread

Prosciutto, pear, blue cheese, arugula and caramelized shallots

Ensalada de tomate   \$295 MXN

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

Tomato salad

Citrus vinaigrette, serrano chili, toasted garlic, cotija cheese

Ensalada César  \$295 MXN

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 MXN

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 MXN

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 MXN

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 MXN

200gr. Salsa mantequilla de limón amarillo y tobiko

Fish fillet

200 gr. Yellow lemon butter sauce & tobiko

Camarones al ajillo | U10\$790 MXN

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

Garlic shrimp | U10

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

Hamburguesa "SMASH" \$360 MXN

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 MXN

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

Grilled beet

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

Brocoli \$150 MXN

Harissa, mojo de ajo, perejil

Broccoli

Harissa, garlic mojo, parsley

Papas Cambray \$150 MXN

Salsa chermoula, salsa macha, jalapeño, cilantro

Baby potatoes

Chermoula sauce, salsa macha, jalapeño, cilantro

Vegetales rostizados \$210 MXN

Salsa tzatziki, za'tar, aceite de oliva

Roasted vegetables

Tzatziki sauce, za'atar, olive oil

MENÚ INFANTIL

~ KID'S MENU ~



Mini Hamburguesa \$170 MXN

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 MXN

Acompañados de papas fritas

Fish Sticks

Served with french fries

Tiras de pollo empanizado \$170 MXN

Acompañados de papas fritas

Breaded chicken strips

Served with french fries

Pasta infantil \$160 MXN

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 \$180 MXN

Baja-style cheese pie



Pay de limón \$120 MXN

Lemon Pay

Choco Baileys \$180 MXN

Chocolate cake

Fresas con nata \$180 MXN

*strawberries with
whipped cream*

Flan \$80 MXN

Flan



SPRITZ

Aperol Spritz..... \$250 MXN

Vino espumoso, Aperol, Agua Mineral
Sparkling Wine, Aperol, Sparkling Water

ST. Germain Spritz Rose..... \$250 MXN

Vino Rosado, St. Germain, Agua Mineral
Rose Wine, St. Germain,, Sparkling Water

Hugo Spritz..... \$250 MXN

Vino espumoso, St. Germain, Agua Mineral
Sparkling Wine, St. Germain,, Sparkling Water

Paloma Spritz \$250 MXN

Tequila, Vino espumoso, Primo, Refresco de toronja, jugo
limón, jarabe natural, salsa tabasco
Tequila, Sparkling Wine, Primo, Grapefruit soda, Lemon
Juice, Simple Syrup, Tabasco sauce

La Paz Spritz \$250 MXN

Ginebra infusionado, Vino espumoso, St. Germain, Agua Mineral, Agua Quina
Infusion Gin, Sparkling Wine, St. Germain,, Sparkling Water, Tonic Water

Chandon Spritz..... \$350 MXN

Vinoespumoso Chandon, Aperol, AguaMineral.
Sparkling Wine Chandon, Aperol,, Sparkling Water.

TEQUILA

	2oz 	
Don Julio Blanco - 700 ml.....	\$275	\$2,750 MXN
Don Julio Reposado - 700 ml.....	\$295	\$2,950 MXN
Don Julio Añejo - 700 ml.....	\$420	\$4,200 MXN
Don Julio 70 - 700 ml.....	\$380	\$3,800 MXN
Don Julio 1942 - 750 ml.....	\$690	\$6,900 MXN
Herradura Blanco - 950 ml.....	\$215	\$2,150 MXN
Herradura Reposado - 700 ml.....	\$260	\$2,600 MXN
1800 Añejo - 700 ml.....	\$265	\$2,650 MXN
1800 Cristalino - 700 ml.....	\$330	\$3,300 MXN
Maestro Dobel Diamante - 700 ml.....	\$270	\$2,700 MXN
Siete Leguas Blanco - 700 ml.....	\$250	\$2,500 MXN
Siete Leguas Reposado - 700 ml.....	\$350	\$3,500 MXN
Casa Dragones Blanco - 750 ml.....	\$410	\$4,100 MXN
Casa Dragones Joven - 750 ml.....	\$990	\$9,900 MXN
Casa Dragones Añejo - 750 ml.....	\$690	\$6,900 MXN
Clase Azul Plata - 750 ml.....	\$690	\$6,900 MXN
Clase Azul Reposado - 750 ml.....	\$990	\$9,900 MXN
Clase Azul Gold - 750 ml.....	\$1,520	\$15,200 MXN
José Cuervo Tradicional - 950 ml.....	\$160	\$1,600 MXN
Jose Cuervo Reserva de la Familia Reposado - 750 ml.....	\$420	\$4,200 MXN
Jose Cuervo Reserva de la Familia Extra Añejo - 750 ml.....	\$690	\$6,900 MXN
Komos Reposado Rosa - 750 ml.....	\$395	\$4,500 MXN
Komos Añejo Cristalino - 750 ml.....	\$590	\$4,900 MXN

MEZCAL

	2oz 	
400 conejos - 750 ml.....	\$230	\$2,300 MXN
Bruxo Joven No.2 - 750 ml.....	\$290	\$2,900 MXN
Amaras Espadín - 750 ml.....	\$230	\$2,300 MXN
Amaras Cupreata - 750 ml.....	\$280	\$2,800 MXN
Montelobos Joven - 750 ml.....	\$240	\$2,400 MXN
Montelobos Ensamble - 750 ml.....	\$280	\$2,800 MXN
Legendario Domingo Cupreata - 700 ml.....	\$280	\$2,800 MXN
Legendario Domingo Salmiana - 700 ml.....	\$220	\$2,200 MXN
Legendario Domingo Cenizo - 700 ml.....	\$250	\$2,500 MXN
Legendario Domingo Espadín - 1000 ml.....	\$210	\$2,100 MXN

RON

	2oz 	
Bacardi Blanco - 980 ml.....	\$140	\$1,400 MXN
Bacardi Añejo - 1000 ml.....	\$140	\$1,400 MXN
Capitan Morgan - 700 ml.....	\$140	\$1,400 MXN
Ron Zacapa Centenario 23 Años - 750 ml.....	\$320	\$3,200 MXN
Havana Club 7 - 700 ml.....	\$190	\$1,900 MXN
Malibu - 750 ml.....	\$160	\$1,600 MXN

VODKA

	2oz 	
Absolut Azul - 750 ml.....	\$160	\$1,600 MXN
Ketel One - 750 ml.....	\$230	\$2,300 MXN
Grey Goose - 700 ml.....	\$280	\$2,800 MXN
Vodka Titos - 750 ml.....	\$280	\$2,800 MXN
Belvedere - 700 ml.....	\$310	\$3,100 MXN
Stolichnaya - 700 ml.....	\$160	\$1,600 MXN

GINEBRA

2oz



Tanqueray - 750 ml.....	\$210	\$2,100	MXN
Tanqueray Ten - 700 ml.....	\$290	\$2,900	MXN
Hendricks - 750 ml.....	\$360	\$3,600	MXN
Monkey 47 - 500 ml.....	\$550	\$5,500	MXN
Bombay Sapphire - 750 ml.....	\$230	\$2,300	MXN
Beefeater - 750 ml.....	\$220	\$2,200	MXN

WHISKEY

2oz



Etiqueta Roja - 750 ml.....	\$210	\$2,100	MXN
Etiqueta Negra - 750 ml.....	\$320	\$3,200	MXN
Buchannans 12 - 750 ml.....	\$320	\$3,200	MXN
Buchannans 18 - 750 ml.....	\$410	\$4,100	MXN
Makers Mark - 700 ml.....	\$310	\$3,100	MXN
Jack Daniel´s - 700 ml.....	\$210	\$2,100	MXN
Chivas Regal 12 - 750 ml.....	\$250	\$2,500	MXN
Glenlivet 12 - 750 ml.....	\$250	\$2,500	MXN
Glenfiddish 12 - 750 ml.....	\$360	\$3,600	MXN
Glenfiddich 18 Años - 750 ml.....	\$690	\$6,900	MXN
Macallan Single Malt 12 - 700 ml.....	\$410	\$4,100	MXN
Whiskey The Macallan 15 Años - 700 ml.....	\$990	\$9,900	MXN
Whiskey Monkey Shoulder - 700 ml.....	\$350	\$3,500	MXN
Whiskey Woodford Reserve - 750 ml.....	\$295	\$2,950	MXN

COGNAC

2oz



Martell Medaillon VSOP - 700 ml.....	\$295	\$2,950	MXN
Henessy VSOP - 700 ml.....	\$380	\$3,800	MXN
Remy Martin XO - 700 ml.....	\$980	\$9,800	MXN

MIXOLOGÍA / MIXOLOGY

Himawari 130 ml..... \$310 MXN

Sake Nami, lichi, naranjita, miel de agave.
Sake Nami, Lychee, Kumquat, Agave Syrup.

Piña Cortés 236 ml..... \$250 MXN

Ron añejo, curaçao azul, jugo de naranja, piña y crema de coco.
Aged rum, blue curaçao, orange juice, pineapple and coconut cream.

Sake Sour 130 ml..... \$290 MXN

Sake, jugo de limón y albahaca.
Sake, lemon juice and basil.

Tropical Rum 236 ml..... \$290 MXN

Ron añejo, ron blanco, nuez moscada, mango y maracuyá.
Aged rum, white rum, nutmeg, mango and passion fruit.

Legendario 236 ml..... \$275 MXN

Mezcal, licor de chile ancho, jugo de toronja, miel de agave.
Mezcal, chili ancho liquor, grapefruit, agave syrup

Summer 236 ml..... \$290 MXN

Ginebra infundada con pea tea, fresa, durazno, jugo de limón y agua mineral.
Gin infused with pea tea, strawberry, peach, lemon juice and mineral water.

MIXOLOGÍA / MIXOLOGY

MARGARITAS Y MEZCALITAS

Clásicas (limón, mango o fresa / lemon, mango or strawberry) 236ml.....

\$275 MXN

Ginebra infundada con pea tea, fresa, durazno, jugo de limón y agua mineral.
Gin infused with pea tea, strawberry, peach, lemon juice and mineral water.

De La Baja 130 ml..... \$275 MXN

Tequila o mezcal, contray, limón y sal de chiles secos de La Baja.
Tequila or mezcal, contray, lime and Baja dried chilis salt.

MIXOLOGÍA / MIXOLOGY

Rosa del desierto \$290 MXN

Ginebra, Licor de rosas, Pera, Limón amarillo, Syrup
Gin, Rose licor, Pear, Lemon, Syrup.

Baja Doba 236 ml..... \$290 MXN

Mezcal, Campari, Miel de Agave, Limón Amarillo, Jugo
Piña, Chile Chiltepin.
Mezcal, Campari, Agave Syrup, Lemon, Pineapple Juice,
Chiltepin Pepper.

Belveder esspero martini 130 ml..... \$290 MXN

Vodka, Kalahua, Esspreso, Jarabe Natural
Vodka, Kalahua, Esspreso, Simple Syrup

Nuestros destilados incluyen un mezclador o jugo por copa (235 ml). La compra de una botella incluye cuatro mezcladores de 355 ml o un litro de jugo.

Los cócteles están elaborados con destilados y/o licores específicos. En caso de que usted prefiera otra etiqueta, tendrá un cargo extra correspondiente al precio de 2oz de su destilado elegido.

Our spirit drinks incluye one mixer (234 ml soda or juice) per glass.

Bottle service includes four 355 ml mixer or one liter of juice.

Clasic cocktails are elaborated with specific distilled and/or liquors. In case your prefer a diferent label, it will be charged as an extra charge corresponding to 2oz of your preferred spirit .

CAFÉ DE ESPECIALIDAD
~ SPECIALTY COFFEE ~

BARCO
AMOR AL MAR

By

DOCECUARENTA
BCS TOSTADORES DE CAFÉ MEX

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

CREMAS & LICORES

	2oz	
		
Vacari Sambuca Blanco - 700 ml.....	\$130	\$1,300 MXN
Vacari Sambuca Negro - 700 ml.....	\$130	\$1,300 MXN
Amareto Disaronno - 700 ml.....	\$170	\$1,700 MXN
Baileys - 700 ml.....	\$130	\$1,300 MXN
Ancho Reyes Verde - 750 ml.....	\$140	\$1,400 MXN
Ancho Reyes Chile Ancho - 750 ml.....	\$160	\$1,600 MXN
Campari - 750 ml.....	\$140	\$1,400 MXN
Aperol - 750 ml.....	\$140	\$1,400 MXN
Primo - 750 ml.....	\$220	\$2,200 MXN
Kahlua - 1000 ml.....	\$110	\$1,100 MXN
Lillet Blanc - 750 ml.....	\$180	\$1,800 MXN
Sake Nami Junmai - 750 ml.....	\$220	\$2,200 MXN
Jagermeister - 750 ml.....	\$150	\$1,500 MXN
Frangelico - 1000 ml.....	\$150	\$1,500 MXN
Licor 43 - 700 ml.....	\$190	\$1,900 MXN
Fernet Branca - 750 ml.....	\$195	\$1,950 MXN
Licor de Damiana Guaycura - 750 ml.....	\$130	\$1,300 MXN
Crema de Tequila 1921 - 1000 ml.....	\$190	\$1,900 MXN
Grand Marnier - 750 ml.....	\$260	\$2,600 MXN
Chambord - 750 ml.....	\$250	\$2,500 MXN



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