



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

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>Cappuccino</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

DESAYUNO

~ BREAKFAST ~



Vegetariano/Vegetarian



Vegano/Vegan



Local



Picante/Spicy



Sin Gluten/Gluten-Free



Para llevar/To go



Semillas/Seeds



Lácteos/ Dairy

FRUTAS Y CEREALES

~ FRUIT & CEREALS ~

Fruta de temporada   \$210
Frutas de temporada, granola, yogurt natural, miel

Seasonal fruit

Seasonal fruits, granola, natural yogurt, honey

Frutos rojos   \$280
Con miel de damiana

Mixed berries

With damiana honey

Tazón de yogurt  \$130
Yogurt natural, griego o coco, granola hecha en casa, queso cottage

Yogurt bowl

Natural, Greek, or coconut yogurt, house-made granola, cottage cheese

Avena y quinoa  \$120
Leche de almendra, azúcar mascabado, nuez, arándanos

Oatmeal & Quinoa

Almond milk, brown sugar, walnuts, blueberries

Cereal con leche \$80
Cereal with Milk

DULCES

~ SWEAT TREATS ~

Pieza de pan dulce (hecho en casa) (pza) \$45
Homemade Sweet Bread (per piece)

Waffles con nuez  \$280
Mantequilla de nuez y miel de maple

Walnut Waffles

Nut butter and maple syrup

Pan frances  \$220
Salsa de almendra, almendra tostada, miel de damiana 

French Toast

Almond sauce, toasted almonds, and damiana honey

Hot cakes  \$280
3 piezas: cajeta, compota de frutos rojos o miel maple.

Pancakes

Three pancakes: choice of cajeta, mixed berry compote, or maple syrup.

Parfait de tapioca   \$210
Cremoso de limón, mezcla de frutos secos y semillas

Tapioca Parfait

Lemon cream, mixed nuts, and seeds.

SELECCIÓN DE HUEVOS

~ EGG SELECTION ~

Huevos al gusto  \$245
Revueltos, fritos, pochados, acompañado de frijoles refritos o papas. (2 huevos, 2 ingredientes)

Eggs Your Way

Scrambled, fried, or poached accompanied by refried beans or potatoes. (2 Eggs, 2 Ingredients)

**Pregunte a su mesero por ingredientes. Please ask your server about ingredients.*

Huevos ranchero  \$250
Jamón de pavo, frijoles refritos, salsa ranchera, huevos fritos

Ranchero Eggs

Turkey ham, refried beans, ranchera sauce, and fried eggs.

Huevos Benedictinos \$250

Huevos pochados, pechuga de pavo, espinacas y muffin inglés. Salsa holandesa y ensalada verde.

Eggs Benedict

Poached eggs, turkey breast, spinach, and English muffin topped with hollandaise sauce & green salad.

Agregar salmón Ahumado | Add smoked Salmon \$320

Omelette de claras  \$250

Espinacas, hongos, queso feta, ensalada de tomates

Egg White Omelet

Spinach, mushrooms, and feta cheese, tomato salad.

Omelette de pavo \$250

Pechuga de pavo, queso gouda. Ensalada mixta

Turkey Omelet

Turkey breast and Gouda cheese. Mixed salad.

Tostada de aguacate y huevo   \$180

Tortilla dorada, aguacate, huevo pochado, nopal, cebolla encurtida

Avocado & egg tostada

Crispy tortilla, avocado, poached egg, cactus, and pickled onion.

Toast de aguacate, tocino y tomate \$180

Pan campesino, tomate heirloom, aguacate

Avocado, bacon & tomato toast

Sourdough bread, heirloom tomato, avocado, and smoked bacon.

TRADICIONALES ~ THE CLASSICS ~

Quesadillas de maíz (3pzs)..... \$210

Lechuga, salsa tatemada, guacamole

Tinga de pollo. Flor de calabaza. Hongos. Chicharrón
prensado. Nopales

Corn quesadillas (3pcs)

*Lettuce, fire-roasted salsa, guacamole. Choice of chicken
tinga, squash blossom, mushrooms, pressed pork crackling, or
cactus.*

Quesadilla de maíz hecha a mano | 20cm ..... \$180

2 ingredientes a escoger

Handmade corn quesadilla

Choose 2 ingredientes

Huarache de queso y nopal ..... \$130

Queso regional, frijoles, nopales, salsa verde

Cheese & cactus huarache

Regional cheese, beans, cactus paddles, green salsa.

Chilaquiles rojos o verdes naturales..... \$180

Naturals red or green chilaquiles

Agrega | add

Huevo | egg..... \$220

Pollo | chicken..... \$290

Asada | grilled..... \$360

Chicharron prensado | \$320

pressed pork crackling

Enchiladas suizas de pollo..... \$260

Salsa verde, lechuga, cebolla encurtida queso regional

Chicken Swiss enchiladas

*with green sauce, lettuce, pickled onions, and regional
cheese.*

Enfrijoladas ..... \$210

Salsa de frijol con hoja santa, queso oreado regional, crema,
aguacate

Enfrijoladas

*Bean sauce infused with hoja santa, regional aged cheese,
crema, and avocado.*

Molletes Sencillos..... \$210

Traditional molletes

Agrega Asada | add *grilled* \$90

Agrega Chorizo | add *Mexican chorizo*..... \$60

DESAYUNO CHOYERO ~ LOCAL BAJA BREAKFAST ~ (100% PACEÑO)

Burritos de machaca con papas	\$290
Chile poblano, cebolla, tomate, chiles toreados, queso fresco	
Machaca & potato burritos	
<i>Poblano pepper, onion, tomato, blistered chiles, and fresh cheese.</i>	
Burrito Paceño 	\$295
Carne asada, queso asadero, aguacate, lechuga, cebolla morada, frijoles refritos, queso fresco	
La Paz Burrito	
<i>Grilled beef, asadero cheese, avocado, lettuce, red onion, refried beans, and fresh cheese.</i>	
Empanadas de carne (2 piezas) 	\$160
Frijoles refritos, queso fresco, chiles güeros	
Beef empanadas (2 Pieces)	
<i>Beef Empanadas (2 Pieces)</i>	
Huevos con machaca	\$230
Frijoles refritos, queso fresco	
Machaca & eggs	
<i>Scrambled eggs with shredded dried beef, served with refried beans and fresh cheese.</i>	
Tacos de barbacoa de res	\$230
Tortilla hecha en casa, consomé, salsas	
Beef Barbacoa Tacos	
<i>House-made tortillas, consommé, and salsas.</i>	

DESAYUNOS COMPLETOS ~ COMPLETE BREAKFAST ~

Desayuno Buffet Barco Servido en mesa	\$560
Barco Breakfast Buffet <i>Served at the table</i>	
Desayuno Americano de La Baja	\$350
Jugo, café, tazón de fruta de temporada, pan hecho en casa y 1 platillo de la carta de desayunos	
American "Baja Style" Breakfast	
<i>Juice, coffee, seasonal fruit bowl, homemade bread and 1 dish from the breakfast menu</i>	
Desayuno Continental	\$220
Tazón de fruta de temporada, jugo, café y pan hecho en casa	
Continental Breakfast	
<i>Seasonal fruit bowl, juice, coffee and homemade bread</i>	

~ SANDWICHES ~

Grilled cheese \$225

Queso cheddar, queso gouda, queso provolone ahumado, acompañado de crema de tomate.

Grilled cheese

Cheddar cheese, gouda cheese, smoked provolone cheese, served with tomato cream soup

Ciabatta de pollo al chipotle \$270

Queso provolone, aguacate, lechuga, cebolla crujiente

Chipotle Chicken Ciabatta

Provolone cheese, avocado, lettuce, and crispy onions.

Croissant de ensalada de pollo \$200

Tocino, manzana verde, apio

Chicken Salad Croissant

Bacon, green apple, and celery.

Avocado BLT \$225

Pan multigrano, tocino ahumado, tomate heirloom, lechuga, papas fritas

Avocado BLT

Multigrain bread, smoked bacon, heirloom tomato, and lettuce, served with French fries.

COMPLEMENTOS

~ SIDES ~

Personaliza tu desayuno con cualquiera de las siguientes opciones

Customize your breakfast with any of the following options

Tocino | Bacon \$60

Jamón de pavo | Turkey ham \$35

Queso asadero | Asadero cheese \$35

Salchicha desayuno | Breakfast sausage \$45

Queso panela | Panela cheese \$35

Queso fresco | Fresh cheese (Queso Fresco) \$35

Huevo extra | Extra egg \$25

Aguacate | Avocado \$35

MENÚ INFANTIL

~ KIDS MENU ~

Cereal con leche \$80
Cereal with Milk

Pan frances con nutella \$210
French toast with nutella

Huevos al gusto \$110
Acompañado de fruta
Eggs Your Way
Served with fresh fruit

Quesadillas sencillas de jamón y queso \$110
Tortillas de maiz o harina, acompañado de fruta
Quesadillas jam and chesee
Corn or Flour Tortillas, served with fresh fruit

Hot cakes dollar \$110
Acompañado de fruta y miel
Dollar Pancakes
Served with fresh fruit and honey
Con salchicha o tocino / with sausage or bacon \$130

PARA LLEVAR ~ To Go ~

Molletes Sencillos	\$210
<i>Traditional molletes</i>	
Asada <i>grilled</i>	\$90
Chorizo <i>Mexican chorizo</i>	\$60
Ciabatta de pollo al chipotle	\$270
Queso provolone, aguacate, lechuga, cebolla crujiente	
Chipotle Chicken Ciabatta	
<i>Provolone cheese, avocado, lettuce, and crispy onions.</i>	
Croissant de ensalada de pollo	\$200
Tocino, manzana verde, apio	
Chicken salad croissant	
<i>Bacon, green apple, and celery.</i>	
Avocado BLT	\$225
Pan multigrano, tocino ahumado, tomate heirloom, lechuga, papas fritas	
Avocado BLT	
<i>Multigrain bread, smoked bacon, heirloom tomato, and lettuce, served with French fries.</i>	
Hot cakes	\$340
3 piezas: cajeta, compota de frutos rojos o miel maple.	
Pancakes	
<i>Three pancakes: choice of cajeta, mixed berry compote, or maple syrup.</i>	
Burrito Paceño	\$295
Carne asada, queso asadero, aguacate, lechuga, cebolla morada, frijoles refritos, queso fresco	
La Paz Burrito	
<i>Grilled beef, Oaxaca-style cheese, avocado, lettuce, red onion, refried beans, and fresh cheese.</i>	
Empanadas de carne (2 piezas)	\$160
Frijoles refritos, queso fresco, chiles güeros	
Beef empanadas (2 Pieces)	
<i>Beef empanadas (2 Pieces)</i>	

FRESH MIXING JUICES

~ JUGOS COMBINADOS ~

Barco..... \$115

Piña / fresa / naranja

Barco

Pineapple / strawberry / orange

Puerto.....\$115

Manzana amarilla, limón, piña, naranja y miel de agave

Puerto

Yellow apple, lime, pineapple, orange and agave nectar

La Paz..... \$115

Betabel, espinaca, apio y jugo de zanahoria

La Paz

Beetroot, spinach, celery and carrot juice

Sunset at marina..... \$115

Maracuya, piña y naranja

Sunset at marina

Passion fruit, pineapple and orange

Sunshine..... \$115

Piña, moras, fresa, arándanos y naranja

Sunshine

Pineapple, blackberries, strawberry, blueberries and orange

Si desea hacer alguna combinación con los ingredientes mencionados con gusto lo atendemos

If you would like to create your own combination with the ingredients listed we will be happy to assist you

Usamos miel de agave para endulzar

We use agave nectar to sweeten

Infusiones para té forte..... \$145

Forté tea infusions

JUICE BAR

~ JUGOS | JUICES ~

Jugo de naranja \$85
Orange juice

Jugo verde \$85
Green juice

Extracto de betabel \$95
Cold press beet juice

Extracto de zanahoria \$115
Cold press carrot juice

BATIDOS CON LECHE (sin endulzante)

~ UNSWEET ~

Papaya con leche \$105
Papaya with milk

Fresa, leche, platano \$105
Strawberry, milk and banana

Chocomilk y platano \$105
Chocolate milk and banana

Avena, platano y leche \$105
Oats, banana and milk

Linaza, papaya, leche \$105
Flaxseed, papaya and milk

Leche regular o deslactosada
Regular or lactose-free milk

Extra especialidad de leche \$35
Leche de coco, almendra, soya, avena
Add Milk specialty
Coconut, almond, soya, oats

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* \$190

Bloody Mary \$190



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

If you have any allergies, please let us know.

BEBIDAS MATUTINAS
~ MORNING DRINKS ~

Café | Coffee

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

Vaso de leche..... \$45
entera, deslactosada, light
Glass of milk
whole, lactose-free, low-fat

Vaso de leche premium..... \$65
Soya, almendra, coco, avena
Glass of premium milk
Soy, almond, coconut, oats

Selección de té | Tea Selection

English Breakfast | Earl Grey | Limón | Té Verde | Manzanilla | Menta \$60
English Breakfast | Earl Grey | Lemon | Green Tea | Chamomile | Mint



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