Sugerencias del chef para la cena

Caldo de Camarón 200ml 220
El que conoces,pero mejor...Con albóndigas de camarón.

Clam chowder estilo baja 200ml 230
Crema de almeja,
acompañada con croutones.

Flautas deJaiba90g 240
Caseras,gourment, acompañadas de ensalada y aguacate.

Taco Estilo Baja *100g* 190/180
(de camarón o pescado)
Rebozado con el toque de la casa.
con pico de gallo verde, costra de queso, en tortilla de harina

Salmón o Robalo al Josper *200g* 450/480
Con Ensalada Terry y puré de papa.

Mar y Tierra. 750gr. 780
Brochetas de carne, camarones zarandeados y pescado al pastor. con verduras, acompañado de arroz y chimichurri de epazote.

Hamburguesa de Atun Al Mar.125gr 340
Al carbón, con papas camote.

Pasta pomodoro 220gr 250
Con camarones y queso parmesano.

Fetuccine Al Mare 250gr 360
Con camarón, pulpo y mejillón.
Cremosa con gorgonzola y parmesano.

Orzo Marinero 200*g* 390
Pasta corta,con camarón y calamar en salsa pomodoro cremosa
y crujiente parmesano.

GUARNICIONES

Puré de papa	100	Arroz con plátanos fritos	90
Papas camote	110	Guacamole Al Mar	100
Papas a la francesa	95	Verduras al Josper	130

para los peques

Crujientes nuggets de pollo o pescado 190
Acompañado de papas a la francesa

Fusilli pomodoro o al Burro. 180
Pasta corta en salsa de tomate o al burro

dulce

POSTRES

Panna Cotta con Salsa Maracuyá	180
Brownie con Helado de Macadamia	190
Flan de coco Al Mar	190
Fresas con crema	180
Pastel tres leches con Cajeta	190

un oasis de la baja

y del mar,

a nuestra cocina.

entradas

Balazo de Ostiones*60g* 90
El quita crudas...

Empanaditas de camarón110gr 180
Rellenas de camarón a la mexicana acompañadas con cremoso de guacamole.

Aros de Calamar *120g* 230
Mix de calamar, cebolla y chile rebozados.Acompañados con tzatziki.

Caldo de Camarón *200ml* 220
El que conoces,pero mejor...Con albóndigas de camarón.

Camarones para botanear*260g* 280
Empanizados.
Con salsa piña-guajillo.

Torre Al Mar210gr 390
Camarón,pulpo y pescado con guacamole de la casa y topping de calamares rebozados.

Flautas de Jaiba90g 240
Caseras,gourment, acompañadas de ensalada y cremoso de aguacate.

Tartar de salmón160gr 320
Servido con tsatsiki. y chips de baguette

Tiradito de Atún y Totoaba.*160g* 295
Con Ponzu especial.

ligeros

ENSALADAS

Ensalada Caesar 220
Como la de Tijuana,¡peromejor!
Con camarones 290

Ensalada Terry 190
Julianas de zanahoria, chayote y manzana. con vinagreta de la casa.

Ensalada Citrica 280
Lechuga y arugula,con queso de cabra, Salmón, naranja y toronja.

barra cruda

OSTIONES

		6pz/12pzs
Ostiones Naturales. Con salsa rasurada y coctelera.		
Chingón		530/1020
Laguna Madre		430/840
Bahía Falsa		370/720
Ostiones Rockefeller	*6pzs / 12pzs*	460/900
Ostiones Mignonette	*6pzs / 12pzs*	460/900
Ostiones con camarón y *Aguachile negro*	*6pzs / 12pzs*	460/900
Ostiones con salpicón de *pulpo y camarón con cremoso de agucate.*	*6pzs / 12pzs*	470/920

ALMEJA

	1pz/ 6pz/12pzs
Almeja Chocolata	120/680/1,260
Naturales, rasurados o cocteleros.	
Almeja A la Mantequilla	140/740/1,380
Almeja Temporada	135/810/1,620
Naturales, rasurados o cocteleros.	

CANGREJO

Tenazas Cangrejo *400g* 690

King Krab 350g 2,100
El Paraíso Costero acompañadas de salsita limón-habanero y mantequilla china.

del mar

AGUACHILES

Con nuestras salsas especiales de la casa

Camarón*100g* 270
Pescado 120g 290
Callo de Hacha 200gr 480

Aguachile verde
El menos picante y el mas fresco.

Aguachile rojo
El más picoso, pero sabroso!

Aguachile Negro.
Con un toque tatemado.
El consentido de la casa.

MÁS FRESCO

Cóctel de Camarón*120g* 250
El clásico de carreta.

Cóctel mixto*120g* 270

Ceviche Al Mar *120g* 360
¡Nuestro platillo estrella! De pescado en leche de tigre roja de pimientos rojos acompañado de chips de camote y plátano.

tacos y tostadas

Tostada baja90gr 260
El oasis del desierto... de pulpo con nuestro pico de gallo verde y gazpacho.

Tostada Camarón Buchón *140gr* 290
Siempre se puede más! Camarón en aguachile, en ceviche y roca.

Tostada Jaiba *50g* 220
Sobre cremoso de aguacate y mayo-wasabi.

Tostada de Atún *60g* 180
Con supremas de naranja, aguacate y reducción soya-jengibre.

Taco Estilo Baja *100g* 190/180
(de camarón o pescado)
Rebozado, con el toque de la casa.
con pico de gallo verde y costra de queso en tortilla de harina

Taco Al Mar *100g* 190/180
(de camarón o pescado)
Pescado a la talla, con pico de gallo con jícama, cremoso de aguacate y piña a la parrilla, en tortilla de maíz.

Taco de Pulpo al pastor 90gr 220
A la parrilla, con salsa pastor, piña, y guacamole, sobre una tortilla morada.

al carbón

SELECTOS

Langosta al Josper 270
Escoge tu Langosta!. Por cada 100g
Con Ensalada Caesar y papas a la francesa.

Langosta Puerto Nuevo. *Por cada 100gr* 270
¡La joya de la baja! Servida con frijolitos, arroz rojo, tortillas de harina y mantequilla para chopear.

Pescado Al Carbón (a elegir) entre 800/1;200Kgr.
Robalo cada 100g 110
Sea Bass cada 100g 140
A la Talla, Al Ajillo, o Zarandeado. Dos guarniciones a elegir.

Langostinos *800g* 850
A la parrilla, acompañados de arroz.

Camarones Al Coco *250gr* 430
Empanizados con Coco y un toque de queso crema
Acompañados de Arroz y salsa piña-guajillo.

Camarones Zarandeados *250gr* 440
acompañados de arroz y papas camote.

Camarones al Ajillo 500gr. 560
Al carbón, en nuestra salsa especial al ajillo
Con Arroz. 470

Pulpo Caramelizado *250gr* 460
Con puré de papa y cebollitas caramelizadas.

Pulpo Zarandeado *250gr* 480
Con puré de papa y verduras al Josper

Salmón o Robalo al Josper *250g* 450/480
Con Ensalada Terry y puré de papa.

Rib Eye “Angus” al Josper *300g* 750
Servido con papas a la francesa, 780

Mar y Tierra. 450gr.
Brochetas de carne, camarones zarandeados y pescado al pastor. con verduras, acompañado de arroz y chimichurri de epazote.

Orzo Marinero 200g 390
Pasta corta,con camarón y calamar En salsa pomodoro cremosa y crujiente parmesano.

DESAYUNOS AL MAR

(De 9 a 1 PM)

entradas

Pan dulce recién horneado. 35

Bowl de fruta.200gr 110
(Combinados o solos, papaya,manzana,piña, melón o plátano.
Con yogurt,con granola o natural.

Avena orgánica. 150gr 120
Bowl de avena con frutos rojos y miel

Bow de frutos rojos.150gr 150
Frutos rojos con miel o yogurt

Acai bowl.180gr 220
Bowl de Acai, con frutas, coco y miel.

Yogurt con granola.200gr 90
Bowl de granola con yogurt.

desayunos huevos y omelettes

Omelette de huevo230gr
Con espinacas y champiñon 180
Con jamón y queso. 200

Omelette de claras220gr 190
Con espinacas y champiñon
Con jamón y queso. 200

huevos al gusto

Estrellados. 250gr 120
Tradicionales, fritos, acompañados de frijoles tortillas y salsa.

Estilo oriental. 250gr 140
Plato del medio oriente con huevos, sobre una cama de salsa roja especiada.

Machaca con huevo.250gr 290
Típico del norte,con machaca a la mexicana, con huevo revuelto,frijoles refritos y tortilla de harina.

Rancheros 250gr 130
Estrellados,con nuestra salsa de la casa, roja y verde.

Revueltos. 250gr
Acompañadps de frijoles,tortillas y salsa
A la mexicana 150
Con Jamón. 190

Egg sandwich.250gr 250
Estilo croque madamme, con salsa bechamel, huevo pochado y ensalada

toast

Bagel de salmón.250gr 250
bagel con queso philadelphia y salmón ahumado, acompañado de ensalada.

Toast de chocolate y pistacho.150gr 180

Avocado toast de huevo.200gr 150
Pan brioche tostado,cama de aguacate, y un huevo poché.

Hot cakes 3 piezas. 150
acompañados de miel, plátano y mantequilla.

French King.200gr 190
Tradicional pan francés, tostado, acompañado de frutos rojos.

Avocado toast de salmón.220gr 180
Pan brioche tostado,cama de aguacate, y salmón ahumado.

chilaquiles

totopos de maíz, bañados en salsa de la casa, con crema, queso y cebolla.

con huevo.280gr 170
con pollo..280gr 180
con camarones..280gr 220

paquetes

Pide el paquete de tu preferencia. 280

Chilaquiles con huevo o pollo,fruta o jugo y café
Omelette de claras o huevos,fruta o jugo y café
Huevos al gusto,,fruta o jugo y café

Bebidas desayunos
Jugos Naturales 60

Zanahoria

Naranja

Jugo verde

Cafe 60

Expresso sencillo

Expresso doble

Americano

Capuccino

Latte

te 60

Guayaba

Frutos Rojos

Sencha (verde)

Jazmin

Chabacano

Manzana

Te Negro

Bebidas desayunos
Jugos Naturales 60

Zanahoria

Naranja

Jugo verde

Cafe 60

Expresso sencillo

Expresso doble

Americano

Capuccino

Latte

te 60

Guayaba

Frutos Rojos

Sencha (verde)

Jazmin

Chabacano

Manzana

Te Negro