



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

DESAYUNO
~ **BREAKFAST** ~

 **V** *Vegetariano/Vegetarian*

 **SG** *Sin Gluten/Gluten-Free*

 **VE** *Vegano/Vegan*

 **LPZ** *Local*

FRUTAS Y CEREALES ~ FRUIT & CEREALS ~

Tazón de fruta de temporada (V) (SG) \$180

Frutas de temporada, granola y yogurt de coco

Seasonal fruit bowl

Seasonal fruits, granola and coconut yogurt

Parfait de tapioca (V) (SG) \$160

Cre moso 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) \$190

3 piezas servidas con cajeta regional y fresas

Barco hot cakes

3 pieces served with regional cajeta and strawberries

Pan francés (V) \$190

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 \$190

Pollo | Chicken \$230

Bistec | Steak \$230

Huevos al gusto (SG) \$170

Revueltos, fritos o pochados

Eggs to your preference

Scrambled, fried or poached

Huevos Rancheros (SG) \$190

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 \$220

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 \$ 240

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) \$ 240

Acompañado de ensalada verde

Egg white omelette with spinach, mushrooms and feta cheese

Served with a green salad

Burrito Paceño \$ 180

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 \$ 250

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



Tetela de atún ahumado \$ 125

Atún ahumado, chile güero, cebolla, pimientos,

salsa de frijol negro y cebolla encurtida

Smoked Tuna Tetela

Smoked tuna, yellow chili pepper, onion, bell peppers,

black bean sauce and pickled onion

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) \$95
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 Bufet Barco \$550
Barco Breakfast Buffet

Desayuno Americano de La Baja \$290
Jugo, café, pan hecho en casa, dos burritos de frijol
con queso o de huevo a la mexicana
American "Baja Style" Breakfast
*Juice, coffee, homemade bread, two bean and
cheese burritos or Mexican scrambled egg burritos*

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 <i>Regular or decaffeinated refill</i>	\$70
Espresso \$80	Cappuccino \$80
Espresso Doble / <i>Double</i> \$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 <i>Milk or water based</i>	\$80
---	------

Vaso de leche | Glass of milk

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

Jugos Frescos | Cold pressed juice

Naranja Zanahoria Verde	\$70
<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) \$60
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 \$110
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 \$110
French toast rolls with nutella

COMIDA Y CENA
~ LUNCH & DINNER ~



 *Vegetariano/Vegetarian*

 *Sin Gluten/Gluten-Free*

 *Vegano/Vegan*

 *Local*

ENTRADAS PARA COMPARTIR ~ APPETIZERS TO SHARE ~

Dips del día (V) (SG) (VE) \$95

2 dips de la casa a elección del Chef

Homemade dips of the day

2 types of homemade dips selected by our Chef

Fritura de calamares \$190

Acompañados de salsa arrabiata y salsa tártara

Crispy calamary

Served with arrabiata sauce and tartar sauce

Fritura de ostiones \$210

Acompañados de salsa arrabiata y salsa tártara

Oyster fritters

Served with arrabiata sauce and tartar sauce

Ensalada del Chef \$290

Pregunte por la preparación del día

Chef salad

Ask for the salad of the day

Ensalada de tomates de La Baja (VE) \$210

Mezcla de tomates orgánicos, albahaca, aguacate y cítricos

Baja tomatoes salad

Organic tomato medley, basil, avocado and citrus



Flatbread de alcachofa (V) \$110

Corazones de alcachofa, tomate rostizado,
cebolla encurtida y queso feta

Artichoke flatbread

*Artichoke hearts, roasted tomato,
pickled onion, and feta cheese*

Flatbread de prosciutto \$140
Prosciutto, pera, queso azul, arúgula y echalotes confitados
Prosciutto Flatbread
*Prosciutto, pear, blue cheese, arugula
and caramelized shallots*

Berenjenas rostizadas con salsa chermoula (V) \$160
Acompañadas de salsa Tzatziki y pepita verde
Roasted eggplant with chermoula sauce
Served with Tzatziki sauce and green pumpkin seeds

SOPAS Y PASTAS ~ SOUP & PASTAS ~

Crema de almeja chocolata \$150
Almeja chocolata y chirla, tocino, toque de jerez
Clam chowder
Chocolate and razor clams, bacon and a hint of sherry



Caldo de camarón \$180
Shrimp soup

Pasta Puttanesca (V) \$290
Hecha en casa con tomate, aceituna y alcaparras
Puttanesca pasta
Homemade with tomato, olives, anchovies and capers

Pasta de mariscos \$450
Pasta larga hecha en casa con camarón, almeja,
mejillón, pulpo, vino blanco, ajo, limón y perejil
Seafood pasta
*Homemade long pasta with shrimp, clams, mussels,
octopus, white wine, garlic, lemon and parsley*

Risotto de camarón y pulpo \$550

Arroz arborio, camarón, pulpo, azafrán,
queso grana padano, espárragos

Shrimp and octopus risotto

*Arborio rice, shrimp, octopus, saffron,
Grana Padano cheese, asparagus*

Pasta de mariscos en salsa arrabiata \$450

Pasta larga hecha en casa, camarón, almeja,
mejillón, pulpo, salsa de tomate picante

Seafood pasta with arrabiata sauce

*Homemade long pasta, shrimp, clam,
mussel, octopus, spicy tomato sauce*

CRUDOS, AGUACHILES Y CEVICHES ~ RAW, AGUACHILES & CEVICHES ~

Ostiones Frescos | Orden de 12 pzs (SG)

Acompañados de salsas picantes y limón

Fresh Oysters | 12 pieces

Served with spicy sauces and lime



Orden | Order \$680

½ Orden | ½ Order \$350

Almeja chocolata preparada en su concha | 3 pzs (SG) \$290

Chocolate clam prepared in its shell | 3 pieces



Aguachile (SG)

Rojo o verde de camarón, pescado, callo o mixto

Aguachile

Red or green with shrimp, fish, scallops or mixed

Orden | Order \$390

Tostada \$120

Ceviche clásico (SG) \$ 290

Pesca del día, limón, serrano, tomate,
cebolla, cilantro y aguacate

Classic ceviche

*Catch of the day, lime, serrano pepper,
tomato, onion, cilantro, and avocado*



Ceviche tatemado (SG) \$ 350

Pulpo y camarón, chiles tatemados,
tomate, rábano y cilantro

Charred ceviche

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

Cocktail de camarón (SG) \$ 350

Hierbas finas, jugo de tomate, tomate,
cebolla morada, aguacate y cilantro

Shrimp cocktail

*Fine herbs, tomato juice, tomato,
red onion, avocado, and cilantro*

Tiradito de atún aleta amarilla (SG) \$ 290

Salsa mexicana, chile habanero, pepino y cilantro

Yellowfin tuna tiradito

Mexican sauce habanero pepper, cucumber and cilantro

Tiradito de atún tatemado

Aleta amarilla, melón valenciano, pepino y aguacate \$ 320

Grilled yellowfin tuna tiradito

Yellowfin tuna, Valencia melon, cucumber, and avocado

PESCADOS Y MARISCOS

~ FISH & SEAFOOD ~

Parrillada de mariscos (SG) \$ 1,200

Pesca del día, camarón, almeja, pulpo y callo

Seafood grill

Catch of the day, shrimp, clam, octopus and scallops

Camarones al ajillo | U10 \$490

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

Camarones para pelar | U10 \$650

8 piezas acompañadas de salsas alioli,
tártara, macha y mayonesa wasabi

Peel and eat shrimp | U10

8 pieces served with aioli, tartar, macha
and wasabi mayonnaise sauces

Tacos de camarón al pastor \$360

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 estilo Baja | 3 pcs

Baja style tacos | 3 pcs



Camarón | *Shrimp* \$320

Pescado | *Fish* \$290

Ostión | *Oyster* \$290

Pesca del día (SG) \$620

A las brasas o zarandeado acompañado
de arroz y tortillas de maíz

Catch of the Day

Grilled or zarandeado, served with rice and corn tortillas



Entero (precio por gramaje) | *Whole (price per gram)*

Filete | *Fillet*

CARNES ~ MEAT ~

Albóndigas marroquíes\$380

Estofado de tomate, azafrán y queso grana padano

Moroccan meatballs

Tomato stew, saffron and Grana Padano cheese

Rib eye a las brasas (SG)\$950

450 gr. acompañado de salsa chermoula y harissa

Grilled rib eye

450 gr. served with chermoula and harissa sauce

Chuletón de cerdo a las brasas (SG)\$550

300 gr. acompañado de tzatziki

Grilled pork T-Bone

300 gr. served with tzatziki

Picanha a las brasas (SG)\$750

400 gr. acompañado de salsa chermoula y harissa

Grilled picanha

400 gr. served with chermoula and harissa sauce

Milanesa de pollo\$380

300 gr. de pechuga de pollo empanizada acompañada

de ensalada verde, papas fritas, aderezo de chipotle y salsa tártara

Chicken milanese

300 gr. of breaded chicken breast served with green salad, french fries, chipotle dressing, and tartar sauce

Hamburguesa de res\$350

240 gr. de res en pan brioche con queso cheddar, tocino, lechuga, cebolla morada, acompañada de papas fritas

Beef Burger

240 gr. of beef on a brioche bun with cheddar cheese, bacon, lettuce, red onion with french fries on the side

GUARNICIONES

~ SIDES ~

Papas Adobadas <i>Adobo potatoes</i> (V) (SG)	\$80
Ratatouille <i>Ratatouille</i>	
Berenjena, calabazas y tomate <i>Eggplant, zucchini and tomato</i> (V) (SG)	
Brócoli al Ajillo <i>Garlic Broccoli</i> (V) (SG)	
Espinacas a la crema <i>Creamed spinach</i> (V) (SG)	
Arroz <i>Rice</i> (V) (SG)	
Camote rostizado <i>Roasted sweet potato</i> (V) (SG)	
Puré de papa <i>Mashed potatoes</i> (V)	

MENÚ INFANTIL

~ KIDS MENU ~

Mini Hamburguesa	\$160
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	\$160
Acompañados de papas fritas	
Fish Sticks	
Served with french fries	
Tiras de pollo empanizado	\$160
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 ~

Jericalla  \$90

Pay de queso de la Baja \$150
Baja-style cheese pie



Tarta de limón \$95
Lemon tart

Fresas con nata montada  \$130
Strawberries with whipped cream

Tiramisú \$150

Pastel de chocolate \$150
Chocolate cake



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