



El Barrio

SNACKS





BOTANAS

Guacamole Barrio \$480

Chips y pico de gallo

Complementa con:

Camarones al pastor (120g) \$375 ó pulpo al ajillo (120g) \$385

Nachos con Queso \$405

Frijoles refritos, salsa de queso, pico de gallo, jalapeños

Complementa con:

Pollo a la parrilla (200g) \$290/ Carne Asada (115g) \$305

Camarones (120g) \$375

Fruta de Temporada \$380

Limón, chamoy

Slider Black Angus \$580

Carne black angus (110g), tocino, queso Chihuahua, papas fritas

MARISCOS Y CRUDOS

Ostiones de la Baja (6) \$715

Salsa ojo rojo, salsa Matavenados, salsa Mignonette

Baja Poke Bowl \$620

Complementa con: Atún(100g) / Camarón al pastor (120g)

Ceviche Vuelve a la Vida \$660

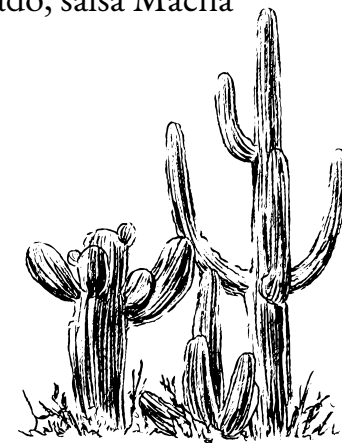
Camarón, Pulpo, Pesca del día (120g), salsa vuelve a la vida

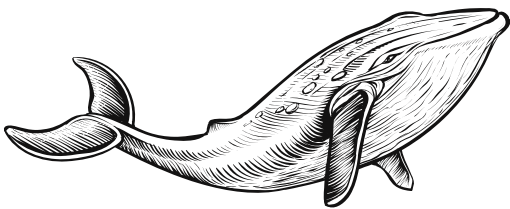
Tacos Crujientes con Tartar de Atún (3) \$660

Atún(100g), wakame, alioli de jengibre especiado, salsa Macha

 -SENSEI |  -INSIGNIA |  -VEGETARIANO |  -GLUTEN |  -NUECES

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (propinas no incluidas). Aceptamos American Express, Visa, Mastercard y cargo a la habitación como métodos de pago.





TACOS (3)

Al Pastor \$675

Cerdo (180g) ó Atún marinado (180g), piña, cilantro, cebolla

Asada \$720 🌾

Bistec de sirloin (180g), cebollas asadas, aguacate, salsa de tomatillo al carbón

Estilo Baja \$715 🌾★

Pescado/ Camarón/ Vegetales en tempura (150g), ensalada de col, pico de gallo, cebollas encurtidas, crema

ENSALADAS

Ensalada de Espinaca y Manzana \$560 🌿🥜☐

Portobello parrillado, nuez, queso de cabra, zarzamora, aguacate, aderezo balsámico

Ensalada De Tomate Heirloom \$680 🌿🌾☐

Carpaccio de tomate, alcaparras crujientes, queso burrata, vinagreta de naranja y dátil, pan de masa madre

Ensalada César Estilo Tijuana \$525 🌿🌾

Corazones de lechuga romana, parmesano, crotones, aderezo César

Ensalada Verde \$535 🌿☐

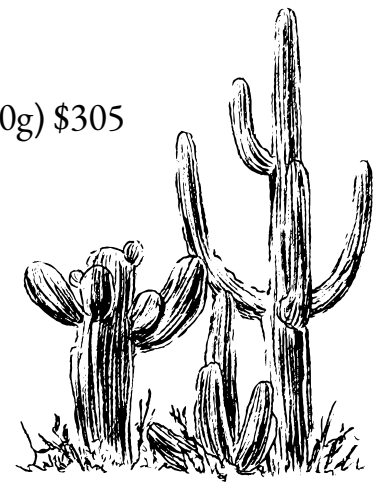
Aguacate, menta, albahaca, quelites, cebolla morada, eneldo, cilantro, pera, vinagreta de naranja

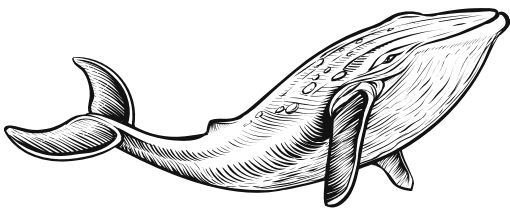
Complementa tus ensaladas con:

Pollo parrilla (140g) \$290/ Carne asada (110g) \$305
Camarones (110g) \$375

☐ -SENSEI | ★ -INSIGNIA | 🌿 -VEGETARIANO | 🌾 -GLUTEN | 🥜 -NUECES

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (propinas no incluidas). Aceptamos American Express, Visa, Mastercard y cargo a la habitación como métodos de pago.





QUESADILLAS AL HORNO DE LEÑA

“El Huerto” \$630   

Vegetales orgánicos, skordalia, pesto de cilantro, queso de cabra

Tinga de Pollo \$665 

Pollo (140g), queso cotija, crema, frijoles refritos, lechuga

Camarones al Ajillo \$690 

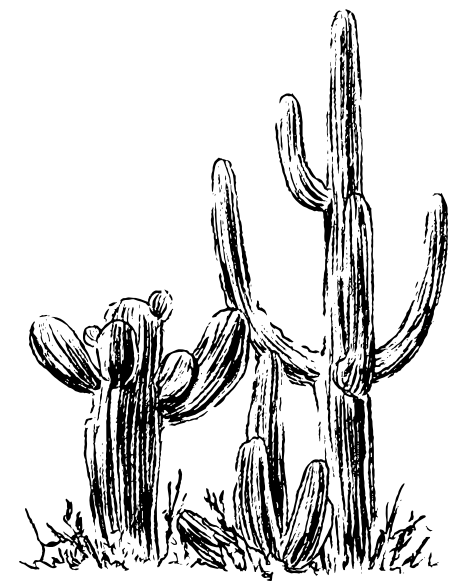
Camarones (130g), arúgula, rábano, cilantro

Arrachera \$655 

Arrachera (150g), cebollas asadas, aguacate, salsa de tomatillo tatemada

 -SENSEI |  -INSIGNIA |  -VEGETARIANO |  -GLUTEN |  -NUECES

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos pueden aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. Todos los precios son en pesos mexicanos, incluyen servicio e impuestos (propinas no incluidas). Aceptamos American Express, Visa, Mastercard y cargo a la habitación como métodos de pago.





COCTÉLES

PIRINOLA \$545

Tequila blanco, aperol, toronja, limón, especias

EL HUERTO \$545

Tequila, piña, pepino, cilantro

LA ROSA \$545

Tequila rose, giffard de rosas, jugo de toronja

TE-POR-OCHO \$545

Havana 7 años, giffard de piña, jarabe de chile morita, cerveza de jengibre

ALTEÑOS \$435

Mezcal Creyente Espadín, lechuguilla, cítricos

COCUYO \$435

Vodka Tito's, puré de guayaba y vino espumoso

EL FRANC \$435

Mastro Dobel Diamante, pacifico y chamoy de tamarindo

CHOLOLO \$435

Raicilla infusionado con pepino y cordial de salsa verde

CALIFA \$435

Tequila Maestro Blanco, expresso, cacahuete, Fernet

DEL BOSQUE \$455

Mezcal Creyente Espadín, Chartreuse verde, cilantro, piña

SALON TENAMPA \$455

Mezcal Creyente, primo aperitivo, cordial de toronja y romero ahumado

LA PENINSULAR \$455

Maestro Tequilero Blanco, jugo de tomate clarificado, guajillo

EL PARIAN \$455

Ginebra Armonico infusionado con jamaica, primo aperitivo y vermuth, frutos rojos infusionados

LA OPERA \$455

Sotol infusionado con epazote, puré de pitaya y limón

MARGARITAS \$450

Mango, Fresa, Limón, Tamarindo

MAI TAI \$420

Ron Blanco, Ron Oscuro, Limón, Controy, Almendras

PIÑA COLADA \$420

Ron Blanco, Crema de Coco, Jugo de Piña

DAIQUIRI \$420

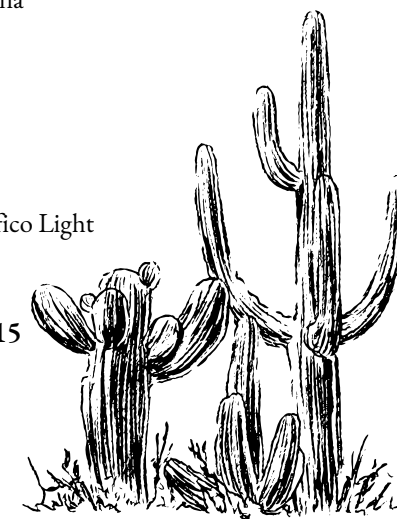
Fresa. Mango

CERVEZAS \$215

Modelo Especial, Negra Modelo, Pacifico, Pacifico Light
Corona, Corona Light

CERVEZAS ARTESANALES \$315

Colima Piedra Lisa IPA
Baja Brewing Ay Ay Ay IPA



Todos los precios están en pesos mexicanos. Los impuestos están incluidos (las propinas no están incluidas). Aceptamos American Express, Visa, Mastercard y cargos a la habitación como métodos de pago.



WINE SELECTION

Billecart Brut Reserve NV

Albert Bichot Brut “Reserve” Crémant de Bourgogne NV 148 ml

Miraval, Rosé, Méditerranée, "Studio", Provence, France

Rosé, Côtes de Provence, "La Vie en Rose", Cru Classé, France

Elena Walch Pinot Grigio Alto Adige 2023 148 ml

**Craggy Range, Sauvignon Blanc, "Te Muna", Martinborough
New Zealand**



\$1,100

\$4,600

\$850

\$3,400

\$570

\$2,146

\$630

\$2,259

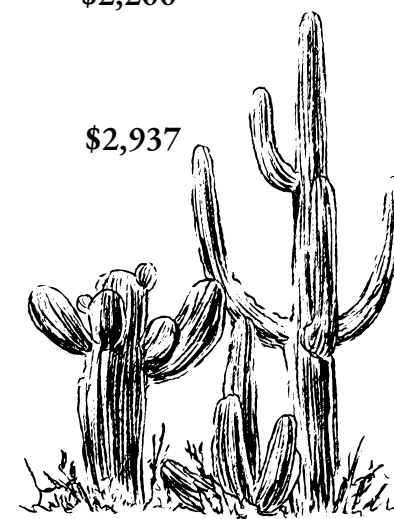
\$550

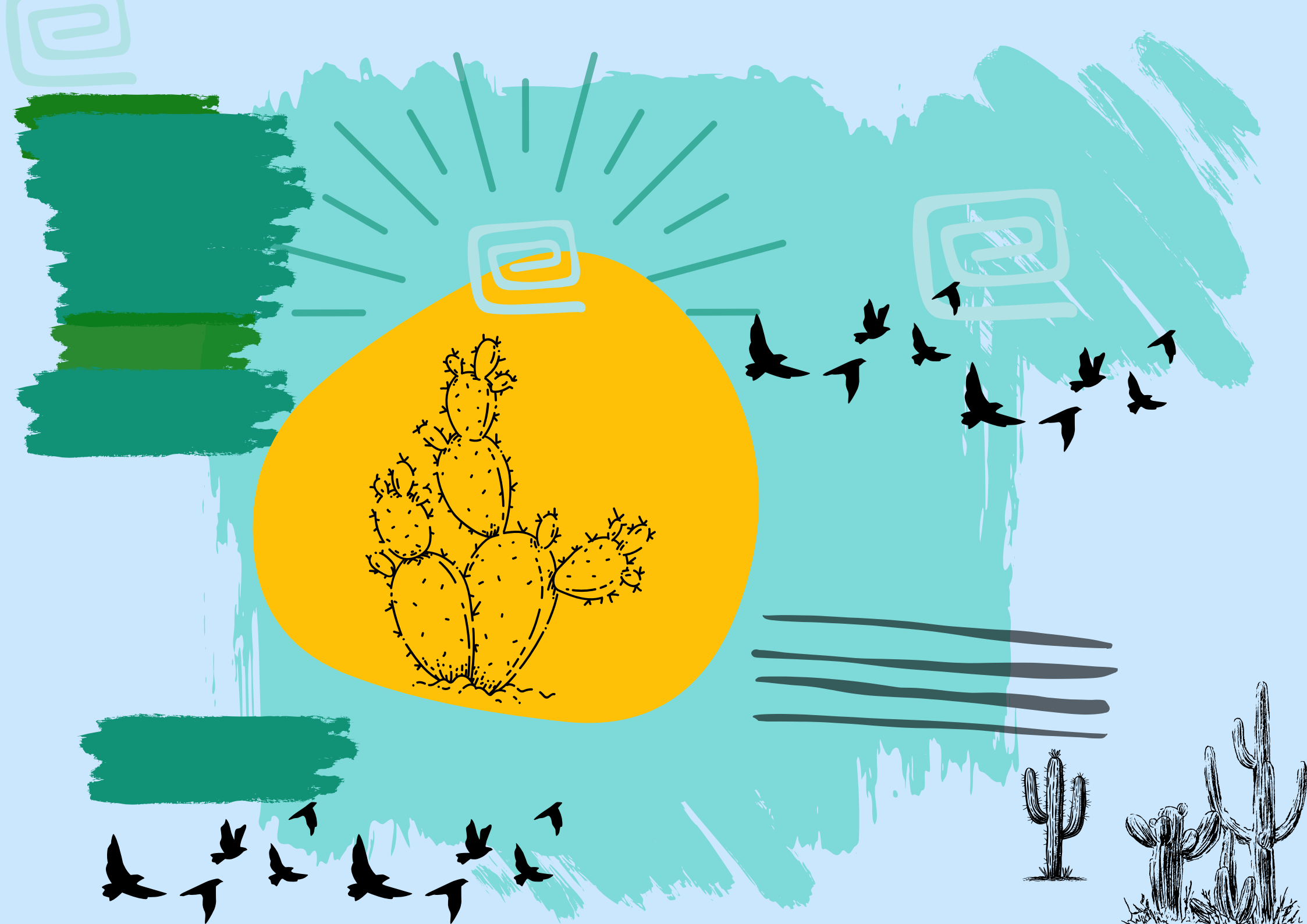
\$2,200

\$790

\$2,937

Todos los precios están en pesos mexicanos. Los impuestos están incluidos (las propinas no están incluidas). Aceptamos American Express, Visa, Mastercard y cargos a la habitación como métodos de pago.





El Barrio

