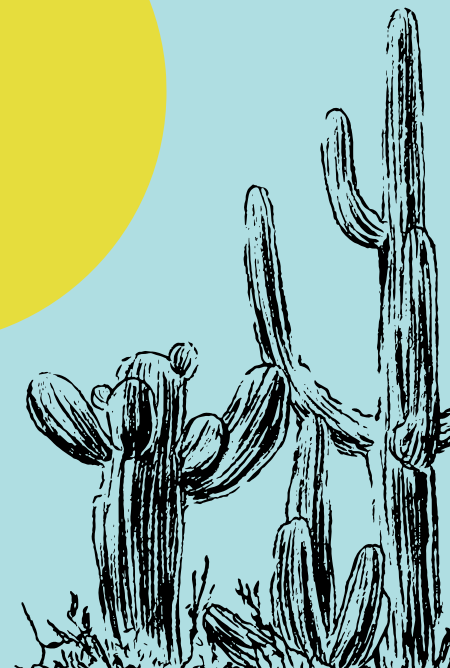


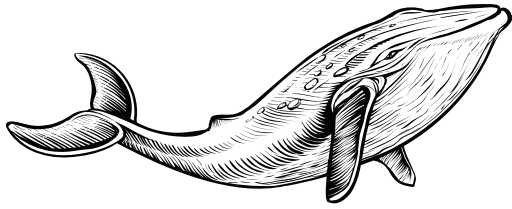
A large, bright yellow sun with stylized, hand-drawn rays in a light blue color. The sun is the central focus of the background.

El Barric

SNACKS







BOTANAS

Guacamole Barrio \$370
Salsa Mexicana

Nachos con Queso \$380
Frijoles Refritos, Pico de Gallo, Jalapeños
Complementa con:
Pollo Parrilla / Carne Asada / Camarones \$255

Crudites de Fruta \$315
Limón, Salsa de Chamoy

Slider Black Angus \$420
Tocino, Queso Chihuahua, Papas Fritas

MARISCOS Y CRUDOS

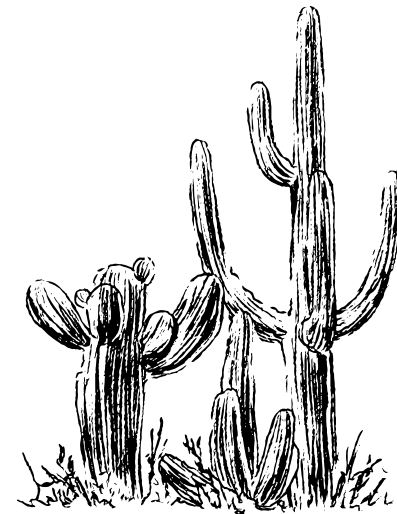
Ostiones de La Baja (6) \$540
Salsa de Aguachile de Mango

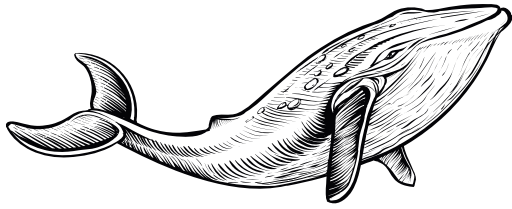
Baja Poke Bowl \$620
Complementa con: Atún / Salmón / Camarón

Coctel de Mariscos \$500
Camarón, Pulpo, Pesca del Día, Salsa Vuelve a la Vida

Taco Crujientes con Tartar de Atún (3) \$555
Wakame, Alioli de Jengibre Especiado, Salsa Macha

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.





TACOS

Al Pastor \$505

Cerdo Marinado, Piña, Cilantro, Cebolla

Asada \$605

Bistec de Sirloin, Cebollas Asadas, Aguacate
Salsa de Tomatillo al Carbón

Estilo Baja \$580

Pescado / Camarón / Vegetales en Tempura
Ensalada de Col, Pico de Gallo, Cebollas Encurtidas, Crema

QUESADILLAS

\$550

“El Huerto”

Vegetales Orgánicos, Skordalia
Pesto de Cilantro, Queso de Cabra

Tinga de Pollo

Queso Cotija, Chipotle, Crema Agria
Frijoles Refritos, Lechuga

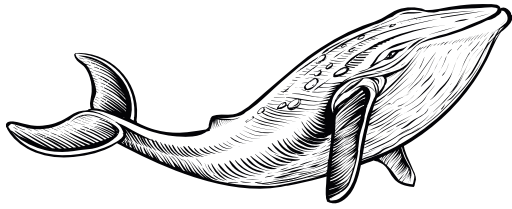
Camarones al Ajillo

Arúgula, Rabanito, Cilantro

Quesadilla del Día

Preparada con Ingredientes de Temporada





COCTÉLES

PIRINOLA \$480

Tequila Blanco, Aperol, Toronja, Limón, Especias

EL HUERTO \$480

Tequila, Piña, Pepino, Cilantro

LA ROSA \$480

Tequila Rose, Giffard de Rosas, Jugo de Toronja

TE-POR-OCHO \$480

Havana 7 años, Giffard de Piña, Jarabe de Chile Morita, Cerveza de Jengibre

KA'KAW \$480

Mezcal Espadín, Crema de Cacao, Horchata de Casa

CANTARITO \$480

Tequila Blanco, Naranja, Toronja, Limón Amarillo

EL RAYO DE JALISCO \$480

Raicilla Sierra Occidental, Puré de Maracuyá, Giffard de Pomelo Rosa
Jugo de Toronja

CURANDERO \$480

Ginebra, Licor de Saucó, Jarabe de Romero

CENZONTLE \$480

Sotol, Giffard de Violeta, Jugo de Limón Verde

MARGARITAS \$370

Mango, Fresa, Limón, Tamarindo

MAI TAI \$370

Ron Blanco, Ron Oscuro, Limón, Controy, Almendras

PIÑA COLADA \$370

Ron Blanco, Crema de Coco, Jugo de Piña

DAIQUIRI \$370

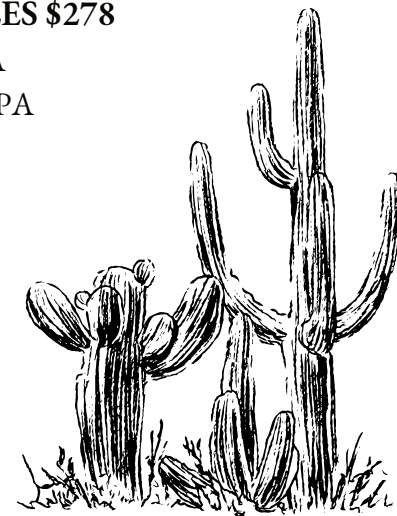
Fresa, Mango

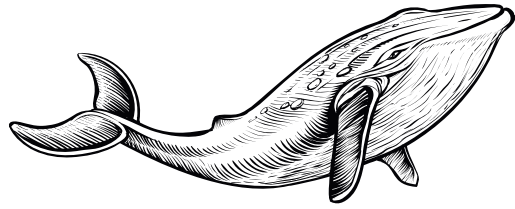
CERVEZAS \$162

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

CERVEZAS ARTESANALES \$278

Colima Piedra Lisa IPA
Baja Brewing Ay Ay IPA





SELECCIÓN DE VINOS

Billecart Brut Reserve NV

Billecart-Salmon, Brut Rosé, Champagne, France, NV

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

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

Scarpetta, Pinot Grigio, Friuli, Friuli-Venezia Giulia, Italy

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



\$950

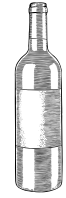
\$1490

\$500

\$550

\$450

\$650



\$4000

\$5900

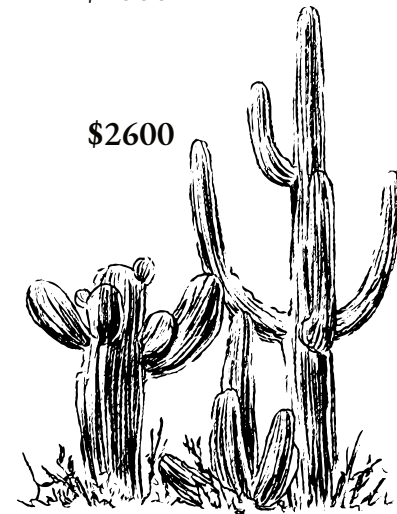
\$1900

\$2000

\$1800

\$2600

Nuestros precios están en pesos e incluyen 16% IVA. Se agregará 15% de cargo por servicio.





El Barrio

