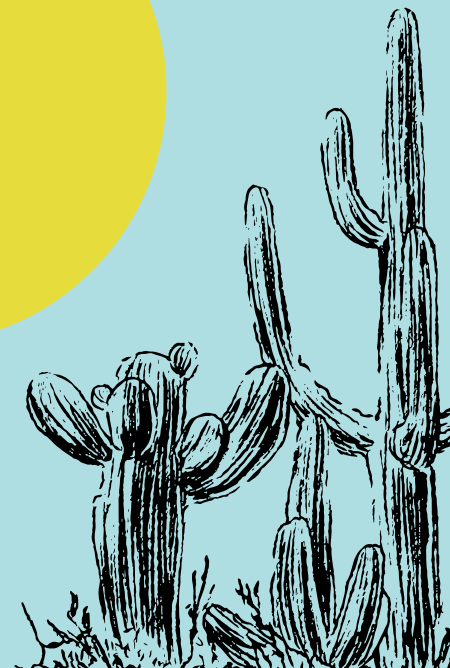


A large, bright yellow sun with stylized, hand-drawn rays in a light blue color. The sun is the central focus of the background.

# El Barric

SNACKS





El  
Barrio



## **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**

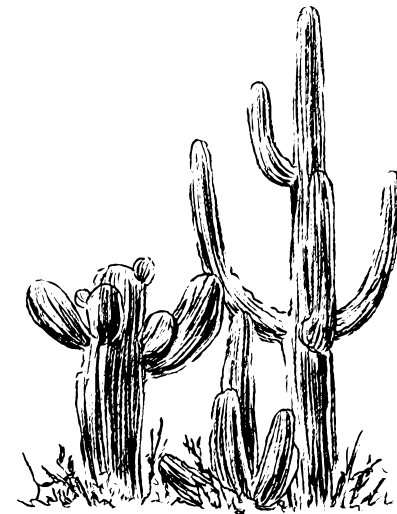
**Ostiones de La Baja (6) \$540**  
Salsa de Aguachile de Mango

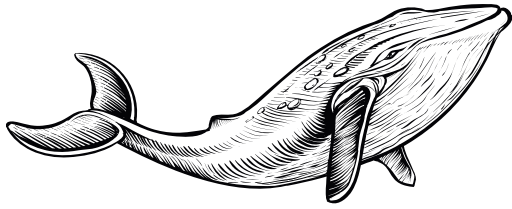
**Baja Poke Bowl \$620**  
Complementa con: Atún / Salmón / Camarón

**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**

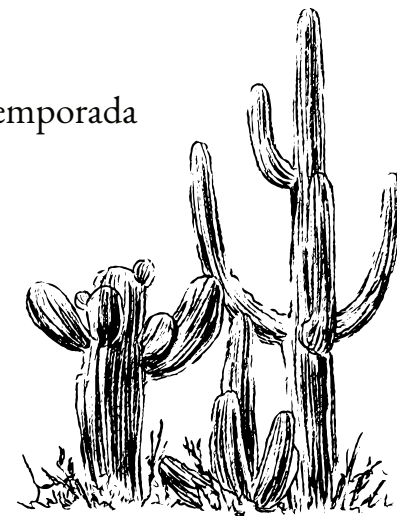
Queso Cotija, Chipotle, Crema Agria  
Frijoles Refritos, Lechuga

### **Camarones al Ajillo**

Arúgula, Rabanito, Cilantro

### **Quesadilla del Día**

Preparada con Ingredientes de Temporada







## COCTÉLES

### SABORES DEL BARRIO \$480

Vodka, Cassis, Zarzamora, Albahaca

### PIRINOLA \$480

Tequila Blanco, Aperol, Toronja, Limón, Especias

### EL HUERTO \$480

Tequila, Piña, Pepino, Cilantro

### MEZCALITA GARDEN \$480

Mezcal, Ancho Reyes, Menta, Albahaca, Romero

### IPA MOJITO \$480

Cerveza, Jarabe de IPA, Menta

### MARACU-JACK \$480

Jack Daniel's, Maracuyá

### CANTARITO \$480

Tequila Blanco, Naranja, Toronja, Limón Amarillo

### 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

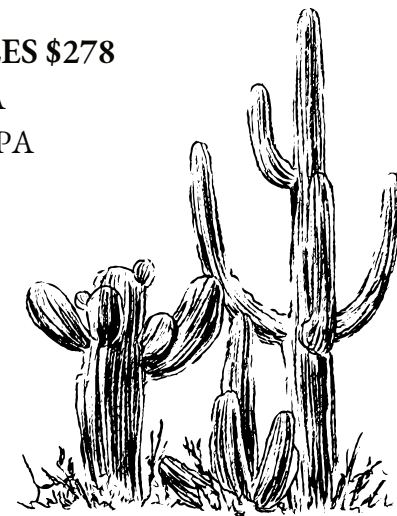
Fresa, Mango

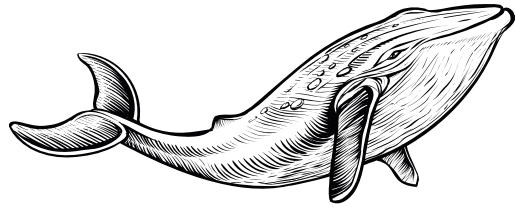
### CERVEZAS \$162

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

### CERVEZAS ARTESANALES \$278

Colima Piedra Lisa IPA  
Baja Brewing Ay Ay 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**

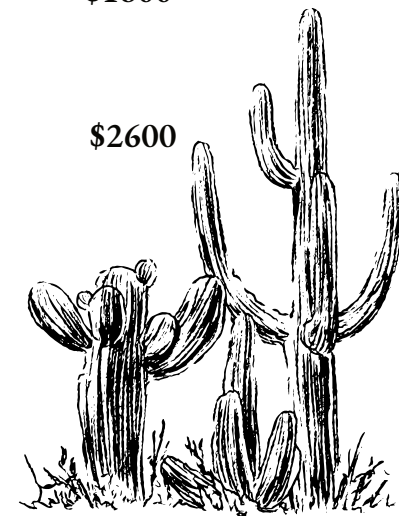
**\$5900**

**\$1900**

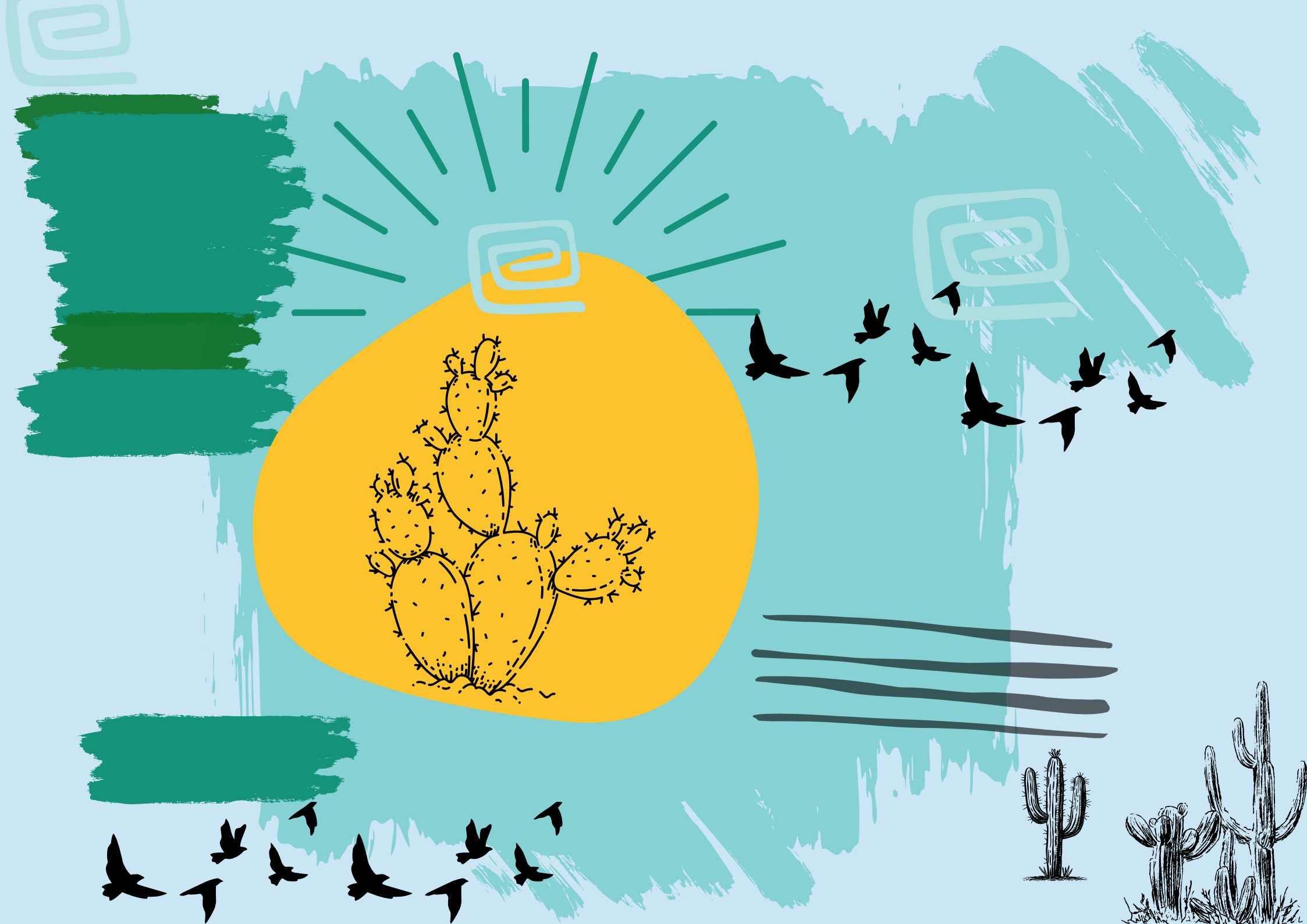
**\$2000**

**\$1800**

**\$2600**



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



# El Barrio

