


Menú Bay View

ENTRADAS ••

PAPAS PARMESANAS. Papas fritas con ralladura de queso parmesano al cajún. **\$215**

CHILES GÜEROS. Tres chiles güeros rebosados rellenos de queso crema y camarones. **\$240**

DEDOS DE CALAMAR. Empanizados, servidos con aderezo ranch y papas fritas. **\$240**

DEDOS DE PESCADO. Empanizados, servidos con aderezo ranch y papas fritas. **\$250**

DEDOS DE POLLO. Empanizados, servidos con aderezo ranch y papas fritas. **\$215**

ALITAS. Montadas sobre cama de ensalada y bañadas con nuestra salsa BBQ o búfalo, acompañadas de papas fritas y aderezo ranch. **\$320**

CHICHARRON DE ATUN CON GUACAMOLE. Mezcla de guacamole y salsa pico de gallo coronado con crujientes chicharrones de atún. **\$350**

GUACAMOLE Y TOTOPOS. Receta tradicional a base de aguacate fresco molido acompañado de salsa mexicana, totopos y salsa de la casa. **\$230**

TOTOPOS Y SALSA. Los que no pueden faltar. **\$60**

NACHOS. Crujientes totopos, servidos con frijol, chile jalapeño, aguacate y crema gratinados con queso mozzarella. **\$230**

- DE ARRACHERA. **\$400**

- DE POLLO. **\$310**

SOPAS ••

SOPA DE TORTILLA. Deliciosa y tradicional receta mexicana, servida con cubos de aguacate, chile guajillo tostado, queso y crema. **\$180**

- CON POLLO **\$220**

SOPA DE MARISCOS. Caldo elaborado a base de mariscos con una suculenta selección de frutos del mar: camarón, mejillones, pulpo, caracol y pescado. **\$420**

SOPA DE TOMATE. Cremosa sopa elaborada con tomates rostizados, sazonada con hojas de albahaca fresca, queso feta y crema. **\$180**

CREMA DE CHAMPIÑONES. Elaborada a base de champiñones frescos sazonada y aromatizada con cebolla y ajo. **\$180**

ENSALADAS ••

ORGANICA. Filete de atún sellado a la plancha cubierto de ajonjolí, dentro de un mix de lechugas, tomate cherry, aguacate, zanahoria y betabel rayados. Aderezo miso para acompañarla. **\$330**

FRUTOS ROJOS. La reina de la casa. Un mix de lechugas, combinación de frutos rojos, nueces caramelizadas con un toque de queso feta y aderezo de frutos rojos. **\$400**

CESAR. Frescas hojas de lechuga romana, bañadas con aderezo cesar, tomate cherry, crotones y ralladura de queso parmesano. **\$220**

- CESAR CAMARON. **\$380**

- CESAR POLLO. **\$310**

- CESAR ARRACHERA. **\$430**

ESPECIALIDADES MEXICANAS ••

CHILE RELLENO. Chile poblano escalfado y capeado en huevo, relleno de queso, bañado en salsa de tomate, acompañado de arroz y frijol. **\$280**

- CHILE RELLENO CON CAMARON. **\$340**

SUPER BURRO DE POLLO. Tierna pechuga de pollo asada a la plancha, queso mozzarella, frijol, guacamole, lechuga y salsa mexicana, envueltos en tortilla de harina hecha en casa. **\$250**

- SUPER BURRO ARRACHERA **\$320**

- SUPER BURRO CAMARON **\$350**

QUESADILLA. Super tortilla de harina hecha en casa, con generosa porción de queso fundido acompañada de guacamole y salsa mexicana. **\$250**

- DE POLLO **\$300**

- DE ARRACHERA **\$330**

- DE CAMARON **\$350**

ENCHILADAS DE ATÚN AHUMADO. Envueltas en suave tortilla de harina, bañadas con salsa de pimientos rojos y coronadas con camarón zarandeado. **\$360**

ENCHILADAS DE POLLO Y QUESO. Las tradicionales. Bañadas de salsa roja o verde a su elección servidas con verduras, arroz y frijol. **\$260**

ENCHILADAS DE QUESO. Envueltas en tortilla de maíz, rellenas de queso fundido y bañadas en la salsa de su preferencia. Arroz y frijol para acompañarlas **\$220**

MOLCAJETE DE ARRACHERA. Suave arrachera a la parrilla con cebolla asada, chorizo y nopales cubiertos de queso mozzarella, bañado en salsa de la casa servido en bowl de piedra volcánica. **\$560**

- MOLCAJETE POLLO **\$450**

- MOLCAJETE CAMARON **\$560**

FAJITAS DE VEGETALES. Mix de pimientos, cebollas y champiñones, asados a la plancha, acompañadas con guacamole y frijol de la casa. **\$240**

FAJITAS DE ARRACHERA. Tiernas tiras de arrachera angus, mix de pimientos, cebollas y champiñones asados a la plancha, acompañadas con guacamole y frijol de la casa. **\$420**

- FAJITAS DE POLLO **\$320**

- FAJITAS DE CAMARON. **\$450**

- FAJITAS MIXTAS **\$480**

TACOS ••

Todos nuestros tacos son órdenes de 3 piezas:

PULPO AL PASTOR. Sazonado con nuestra receta secreta del pastor, nuestro taco de pulpo va acompañado con piña asada, cilantro, cebolla y aguacate. **\$440**

BAJA CAMARON. Representativo taco de nuestro estado, rebosado en tempura, acompañado de aguacate, col morada, salsa de chile/aceite y aderezo de chipotle. **\$250**

- BAJA PESCADO. **\$250**

GOBERNADOR. Camarón salteado en mantequilla con chile poblano y cebolla blanca dentro de una tortilla de su elección rellena de queso fundido. **\$270**

COSTRA. Costra de queso y tortilla de su elección con arrachera aguacate y aderezo de chipotle. **\$320**

DE POLLO. Pechuga de pollo a la plancha con guacamole, salsa mexicana y lechuga. **\$220**

DE ARRACHERA. Arrachera a la plancha con guacamole, salsa mexicana y lechuga. **\$370**

DE CAMARON AL AJO. Camarón salteado en mantequilla de ajo, servido con guacamole, salsa mexicana y lechuga. **\$250**

PASTAS ••

FETTUCCINE SALMON. Filete de salmón rosado de alaska en cremosa salsa alfredo sobre cama de fettuccine al dente y pan horneado en casa. **\$450**

BOLOGNESA. Salsa tradicional pomodoro hecha en casa con carne molida y albahaca al parmesano. **\$400**

ALFREDO. La clásica italiana, elaborada con salsa cremosa a base de mantequilla y queso parmesano. **\$250**

- Pollo **\$320**
- Arrachera **\$400**
- Camarón **\$400**

AL PESTO. Aromática y cremosa salsa sobre fettuccine al dente con ralladura de queso parmesano. **\$320**

- Pollo **\$400**
 - Camarón **\$440**
 - Mariscos **\$440**
-

•• TOSTADAS ••

TUNA HABANERO. Cubos de atún fresco, aderezo de habanero coronada con carne machaca de res. **\$280**

CALLO. Laminas de callo marinadas, pepino, cebolla morada y aguacate con salsa especial de la casa. **\$320**

ATÚN AHUMADO. Deliciosa mezcla de atún ahumado, pimientos de colores y cebolla morada montada en dos tostadas crujientes, con laminas de fresco aguacate. **\$250**

DEL MAR. Un verdadero festin de frutos del mar: Camarón, pulpo, callo y atún aderezados con nuestra salsa marinera. **\$350**

DEL MAR ••

SASHIMI BAJA. Nuestra fusión baja/oriental combina delgadas laminas de atun fresco marinadas en soya, aceite de ajonjolí, con un toque picante de chile serrano, aguacate, cilantro y cebolla morada. **\$300**

AGUACHILE DE CAMARON. Camarón abierto en mariposa curtido en limón con pepino, aguacate y cebolla morada, rebosado en la salsa verde, negra o roja de la casa a escoger. **\$310**

AGUACHILE DE PULPO. Pulpo cocido (230gr) Preparado en la salsa de su preferencia. **\$530**

CEVICHE DE CAMARON. Camarón en trozos curtido en limón estilo baja, con pepino, aguacate y cebolla morada. **\$350**

CEVICHE DE PESCADO. Filete de pescado en cubos curtido en limón estilo baja, con pepino, aguacate y cebolla morada. **\$350**

CEVICHE DE PULPO \$530

CAMARON IMPERIAL. 300gr. Envueltos en tocino rellenos de queso filadelfia ...una explosión de sabor. **\$580**

CAMARON AL COCO. 250gr. Abiertos en corte mariposa con una cubierta crujiente de coco rallado y salsa de mango al lado. **\$480**

POKE DE TUNA. Receta original polinesia. Cubos de atún fresco sobre una cama de arroz blanco con una combinación de vegetales, piña o mango espolvoreada de ajonjolí, sazonado con nuestra salsa oriental de la casa. **\$300**

SANDWICHES ••

EL CLUB. Este clásico elaborado con pan multigrano, pechuga de pollo, tocino, jamón, queso mozzarella y queso amarillo, con una fresca ensalada por dentro acompañado de papas fritas. **\$390**

DEL GRILL ••

HAMBURGUESA. 200gr de jugoso sirloin molido preparado en casa, gratinado en mozzarella, acompañado de su respectiva ensalada por dentro y papas fritas. **\$290**

- Con Tocino **\$360**

- De Pollo **\$260**

MAR Y TIERRA. La preferida de todos, jugoso sirloin y camarones acompañada de papas fritas. **\$390**

FILETE MIGNON. 300g de jugoso filete de res, bañado en gravy de champiñones acompañado de papa al horno y vegetales al vapor. **\$780**

RIB EYE. 400g de corte selecto rib eye asado a la parrilla y bañado en reducción de vino tinto, acompañado de espárragos a la plancha, papa al horno y vegetales al vapor. **\$930**

PECHUGA DE POLLO. Tierna pechuga de pollo (250gr) asada a la plancha, servida con vegetales al vapor y puré de papa. **\$350**

ARRACHERA. 300g de arrachera angus asada a la parrilla, acompañada de frijoles, arroz y salsa pico de gallo. **\$550**

ATUN SELLADO A LA MIEL. 200g de atún fresco sellado con miel de abeja a la plancha, costra de ajonjolí, coral de queso parmesano, puré de papa y verduras al vapor. **\$620**

PULPO A LA PLANCHA. 200g de pulpo cocido y asado a la plancha sazonado con aceite de oliva, ajo y mantequilla, servido con puré de papas y vegetales al vapor. **\$720**

PULPO AL PASTOR. Toda una experiencia de sabor mexicano. Combinamos nuestra receta secreta del adobo al pastor con la frescura del mar. **\$750**

POLLO Y QUESO. Tierna pechuga de pollo asada a la parrilla con una combinación de queso mozzarella y queso amarillo al gratin. Ensalada por dentro, acompañado de papas fritas. **\$300**

DE ARRACHERA. **\$330**

DE ATUN. **\$320**

PESCA DEL DÍA ••

FILETE A LA PLANCHA. 250gr. Filete de pescado sutilmente aderezado con aceite de oliva, ajo y vino blanco acompañado de vegetales al vapor y puré de papa. **\$560**

FILETE AL MOJO DE AJO. Filete de pescado asado a la parrilla con aceite de oliva, mantequilla y hojuelas de ajo dorado. **\$600**

FILETE AL AJILLO. Filete de pescado asado a la plancha con una exquisita mezcla de aceite de oliva, ajo, mantequilla y aros de chile guajillo. **\$600**

FILETE ZARANDEADO. Orgullo de la casa. Asado a la plancha con aceite de oliva, rebosado con nuestro adobo a base de chiles secos y especias. **\$600**

POSTRES ••

BROWNIE. **\$180**

FLAN. **\$180**

VOLCAN DE CHOCOLATE. **\$210**

CHEESECAKE. **\$210**

CREME BRULEE. **\$220**

PASTEL CUMPLEAÑERO. **\$90**

Guarnición Extra **\$40**

Empaque para llevar. **\$20**

Solo efectivo y tarjeta de crédito. No cargo a habitación.

EN CASO DE SER ALERGICO A ALGUN ALIMENTO, FAVOR DE NOTIFICAR A SU MESERO