

BAJAMAR

C A R T A
ALIMENTOS

UN OASIS COSTERO URBANO

Traemos lo mejor de cuatro mundos a la **CDMX**.
El estilo callejero y capeado de **Ensenada, Baja California**; la fresca implacable de la barra fría de **Mazatlán, Sinaloa**; el fuego de las brasas zarandeadas de **Nayarit** y la tradición coctelera inigualable **del Puerto de Veracruz**

TACO BAJA

Capeado y crujiente estilo ensenada 45g

Pescado

Filete de pescado rebozado en tempura ligera y crujiente

Taco	Orden 3
\$64	\$179

Camarón

Camarones frescos rebozados en tempura dorada

Taco	Orden 3
\$69	\$189

Mixto (Pescado y Camarón)

Taco	Orden 3
\$74	\$209



BARRA SINA

Ceviches con salsa de la casa. Tostada 80g / Orden 160g

Caribeña de atún:

Atún fresco con mango, toque cítrico y picor suave.

Tostada	Orden
\$129	\$269

Ceviche de pescado:

Cubos de pescado fresco curtidos en limón y salsas negras.

Tostada	Orden
\$99	\$189

Ceviche de camarón:

Camarón curtido en limón con salsa fresca y verdura.

Tostada	Orden
\$119	\$249

Ceviche mixto:

Combinación de dos proteínas a elegir curtidos en limón y verdura.

Tostada	Orden
\$149	\$289



Aguachile. Tostada 80g / Orden 160g

De camarón mariposa, con la salsa de su preferencia.

Tostada	Orden
\$159	\$299

Negro 🔥

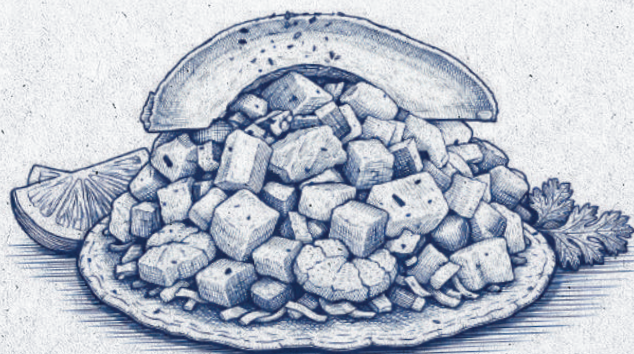
Salsas negras de la casa, soya y cítricos.

Verde 🔥🔥

Fresco con cilantro, serrano y poquita magia.

Rojo 🔥🔥🔥

Salsas rojas especiales, con chiltepin y toques cítricos.



DELI VERA

Cocteles tradicionales del puerto de Veracruz. Preparados con la deliciosa tradicional salsa coctelera y aguacate.

Mediano 160g / Grande 220g

Camarón	Mediano \$189	Grande \$239
Pulpo	Mediano \$229	Grande \$279
Ostión	Mediano \$179	Grande \$229
Jaiba	Mediano \$269	Grande \$319
Vuelve a la vida: con camarón, pulpo y ostion.	Mediano \$289	Grande \$339



FUEGO NAYA

Zarandeado nayarita en adobo especial a la parrilla. Acompañados de arroz y ensalada con arandano.

Pescado zarandeado:

Filete de pescado zarandeado 180g \$269

Camarones zarandeados:

Camarones mariposa adobados a la parrilla 5pz \$289

Pulpo zarandeado:

Tentáculos de pulpo asado con un toque ahumado 180g \$309

Tacos de pulpo zarandeado:

	Individual	Orden 3
Pulpo suave a la parrilla con adobo zarandeado y toque ahumado.	\$109	\$304

Mixto zarandeado:

Combinación de dos mariscos a su elección (pescado, camarón, pulpo) 180g \$339

Pasa asada nayarita:

Papa asada rellena, cremosa por dentro con mantequilla, crema, quesos y coronada con camarones zarandeados. 180g \$249



PARA COMPARTIR

Listas para abrir el apetito

Camarones Panko Coco:

Crujientes por fuera, jugosos por dentro, con dip dulce y cítrico de la casa 160g

\$299

Aros de calamar:

Aros en tempura ligera y crujiente, con dip de la casa 200g

\$249

Carpaccio de salmón:

Láminas frescas de salmón con toque cítrico, aceite de oliva y especias 120g

\$249

Pescado zarandeado del día:

Pescado fresco a la parrilla en adobo zarandeado, jugoso y lleno de sabor. Acompañado de camarones panko-coco, quesadillas de queso, arroz y ensalada de la casa.

Consulta con la tripulación el pescado disponible del día y su tamaño

\$849



CALDOS

Con papa, zanahoria, bien calentito y con mucho sabor.

Camarón \$209

Pescado \$189



PARA LOS VEGGIES:

Frescura que sabe al mar, sin haber nadado.

Ceviche de portobello y mango 160g \$189

Hamburguesa de portobello 140g \$199



PARA CARNÍVOROS

Para cuando el mar no es el antojo

Taco de arrachera:

Rico marinado, servido con guacamole y cebollitas 120g

\$99

Taco de Rib-eye:

Acompañado de cebollitas y guacamole. 120g

\$139

Hamburguesa de arrachera:

Selecta con queso cheddar, lechuga, jitomate, mermelada de tocino, aderezo de la casa y papas fritas.

\$249

Papa asada rellena:

Cremosa por dentro, con mantequilla, crema, quesos y coronada con arrachera. 140g

\$239

Hamburguesa mar y tierra:

Arrachera a la parrilla con camarones al vino blanco, queso cheddar, vegetales frescos y aderezo de la casa en pan brioche. 150g
Acompañada de papas a la francesa.

\$289



PARA LOS NIÑOS

Todos van acompañados de papas fritas.

Dedos de pescado:

Tiras de pescado empanizadas.

\$139

Palomitas de camarón:

Camarones crujientes en forma de palomitas.

\$169

Nuggets de pollo:

Pechuga de pollo crujiente.

\$144



EXTRAS

Papas a la francesa

\$79

Guacamole con totopos

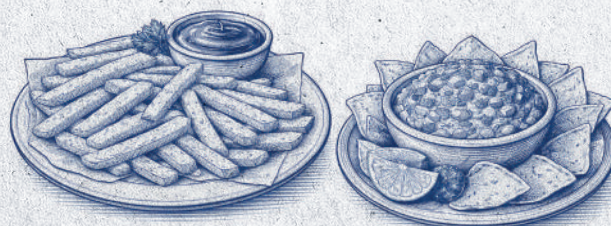
\$99

Orden de arroz

\$59

Quesadilla, tortilla de harina con queso manchego fundido

\$69



POSTRES

Pastel de tres leches: \$109
Relleno de fresas y durazno.

Carlota de café: \$89
Receta de la casa

Helados de la costa: \$119
Helados artesanales servidos en su cáscara natural; coco, mamey, elote y sandía.



CAFÉ

Auténtico café de grano de la Parroquia de Veracruz.

Americano \$79

Espresso \$89

Espresso doble \$109

Capuccino \$99

Latte \$99

Extra de leche \$24

