

LOS FAVORITOS

| | |
|---|------|
| GUACAMOLE Y SALSA CASERA Preparación en la mesa | 210 |
| QUESO FUNDIDO 280 gr. Queso Oaxaca/ 30 gr. chorizo/30 gr. tocino /30 gr. jamón | 210 |
| CURRICANES 100 gr, de Rollitos de pescado fresco con kanikama spicy/ aguacate/ aderezos de cilantro y naranja | 340 |
| FESTIVAL DE CAMARONES Nueve piezas de camarón U-15 al Cajún/ al coco/ al ajillo/ con vegetales salteados con mantequilla criolla y arroz campesino | 900 |
| PARRILLADA DEL MAR PARA DOS PERSONAS | 1350 |
| 220 gr. de Filete de pescado a la talla/ 2 camarones al mojo de ajo/ 2 camarones Baja Cantina/ 1 almeja chocolata gratinada/ 160 gr. de pulpo al ajillo | |

DELICIAS DEL MAR

| | |
|---|-----|
| ALMEJA CHOCOLATA POR PIEZA | 100 |
| Preparada estilo Baja 120 / Rellena estilo Loreto 110 | |
| OSTIONES NATURALES | |
| 6 pz 360 / 12 pz 640 | |
| OSTIONES ROCKEFELLER ORDEN | |
| Espinaca/ costra de queso azul/ servidos en su concha | |
| 6 pz 450 / 12 pz 780 | |
| CEVICHE Marinado en jugo de limón y tomate/ cebolla/ cilantro/ chile serrano/ aguacate | |
| Pescado (150 gr.) 320 / Camarones (150 gr.) 340 / Mixto (150 gr.) 330 | |
| AGUACHILE TRADICIONAL Camarón (170 gr.)/ cebolla morada/ cilantro/ chile manzano | 310 |
| SASHIMI SERRANITO | 380 |
| 180 gr. Atún/ salsa serranito/ cebolla morada/ chile serrano/ aguacate/ semillas de ajonjolí | |
| COCTÉL DE CAMARÓN (160 gr.) | 340 |
| Estilo americano: Salsa coctelera tradicional/ limón amarillo | |
| Estilo mexicano: con caldo de camarón/ clamato/ pico de gallo/ aguacate | |
| TUNA TARTAR (160 gr.) | 350 |
| Cubos de atún/ suprema de tomate/ alcaparras/ albahaca/ aceite de olivo/ pan melba | |

PARA EMPEZAR

| | |
|--|-----|
| NACHOS Salsa de la casa/ frijoles refritos/ queso gratinado/ guacamole/ crema/ pico de gallo/ jalapeños | 220 |
| Pollo (130 gr.) 270 / Carnitas (130 gr.) 300 / Arrachera (130 gr.) 360 | |
| TIRAS DE CALAMAR EMPANIZADAS (180 gr.) Salsa coctelera / salsa tártara / limón amarillo | 160 |
| ALITAS Y DRUMETTES (cinco piezas) A escoger: Bbq / mango habanero / buffalo original / miel y mostaza. Papas a la francesa / aderezo ranch | 280 |
| SOPA DE TORTILLA Aguacate/ queso fresco/ crema/ chile guajillo | 130 |
| CREMA DE ALMEJA Almeja baby/ tocino/ servido en pan agrio | 290 |
| ENSALADA CÉSAR Queso Parmesano/ crotones/ aderezo César hecho en casa | 160 |
| Pollo (120 gr.) 210 / Camarones (120 gr.) 310 | |
| ENSALADA PERA QUESO AZUL Mezcla de lechugas/ pera/ arúgula/ nuez caramelizada/ supremas de naranja/ arándanos deshidratados/ vinagreta cítrica de naranja | 280 |
| Pollo (120 gr.) 340 / Camarones (120 gr.) 420 | |

PLATOS FUERTES

| | |
|--|------------|
| ENCHILADAS Salsa de tomate/ queso gratinado/ crema agria/ frijoles/ arroz/ guacamole Langosta precio p/gr / Camarones(120 gr) 350 / Arrachera(120 gr) 330 / Pollo(120 gr) 250 | |
| CARNITAS (200 gr.) Arroz/ frijoles/ guacamole/ salsa verde/ tortillas harina o maíz | 280 |
| TACOS (ORDEN DE TRES) Salsa verde/ salsa mexicana/ guacamole Langosta precio p/ gr. / Arrachera(150 gr.) 330 / Carnitas (150 gr.) 230 | |
| TACOS ESTILO BAJA (ORDEN DE TRES) Tempura/ cole slaw/ aderezo de chipotle/ salsa mexicana con piña/ guacamole Pescado(150 gr.) 280 / Camarón (150 gr.) 310 | |
| TACOS GOBERNADOR (ORDEN DE TRES) 150 gr. de Camarones salteados con ajo y chile poblano/ queso gratinado/ tortilla de maíz a la parrilla/ salsa mexicana/ salsa picosa/ guacamole | 340 |
| HAMBURGUESA BAJA CANTINA 200 grs. de carne selecta/ queso amarillo / lechuga/ tomate/ cebolla morada a la parrilla/ pepinillos/ tocino/ aguacate/ papas a la francesa | 330 |
| HAMBURGUESA DE PESCADO 220 grs de filete de pescado/ lechuga/ tomate/ pepinillos/ salsa tártara/ papas a la francesa | 430 |
| HAMBURGUESA VEGETARIANA (113 gr.) 100% proteína vegetal a base de chícharo / guacamole con ajo confitado/ arúgula/ papas a la francesa | 360 |
| FETTUCCINI ALFREDO Con costra de queso parmesano Pollo(120 gr.) 270 / Camarones(120 gr.) 370 | 220 |
| COSTILLAS BBQ (450 gr.) Nuestra receta especial de la casa *Dos guarniciones a escoger | 390 |
| COMBO BAJA CANTINA 200 gr. de Arrachera/ chile relleno de queso/ enchilada de pollo/ arroz/ frijoles refritos/ guacamole | 480 |
| FAJITAS Mix tricolor de pimientos, cebolla y salsa de tomate Arrachera (200 gr.) 390 / Camarón(200 gr.) 390 / Pollo(200 gr.) 270 | |

ESPECIALES

| | |
|--|-----------------------|
| PESCA DEL DÍA (220 gr.) A escoger: Al ajo y mantequilla / Empanizado / Estilo Cajún / Limón-pimienta / Diabla / Salsa con alcaparras | 460 |
| AHI TUNA (250 gr.) Sellado con costra de semillas de sésamo/ salsa de coco/ wasabi | 480 |
| PULPO AL AJILLO (220 gr.) Salteado con mantequilla criolla, ajo y chile guajillo | 440 |
| CAMARONES AL GUSTO 200 gr. de camarón U-15 | 690 |
| Baja Cantina Queso mozzarella/ tocino | |
| Al coco y mango Empanizados con coco rallado/ salsa de mango y jengibre | |
| Al mojo de ajo Ajo y mantequilla | |
| Empanizados Con salsa tártara | |
| CORTES A LA PARRILLA | |
| Rib Eye 340 grs. | 920 |
| Filete mignon 226 grs. | 720 |
| Opcional: Gravy con esencia de romero | |
| COLA DE LANGOSTA Al ajo y mantequilla / Tacos / Enchiladas | precio p/gramo |

Los platillos Especiales incluyen dos guarniciones a escoger:
Vegetales salteados con mantequilla criolla/ensalada de lechugas mixtas/ arroz campesino/ frijoles refritos/ papas a la francesa/ puré de papa/ bastones de camote frito