

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 180g

Caribeña de atún:

Atún fresco con mango, toque cítrico y picor suave.

Tostada	Orden
\$129	\$259

Ceviche de pescado:

Cubos de pescado fresco curtidos en limón y salsas negras.

Tostada	Orden
\$99	\$199

Ceviche de camarón:

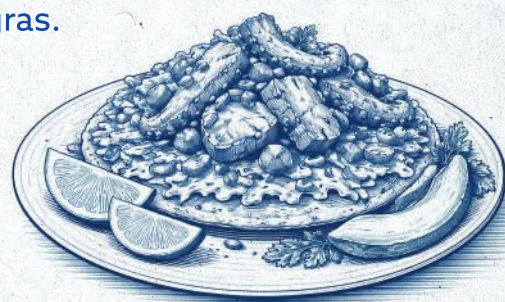
Camarón curtido en limón con salsa fresca y verdura.

Tostada	Orden
\$119	\$239

Ceviche mixto:

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

Tostada	Orden
\$149	\$299



Aguachile. Tostada 80g / Orden 180g

De camarón mariposa, con la salsa de su preferencia.

Tostada	Orden
\$149	\$299

Negro 🔥

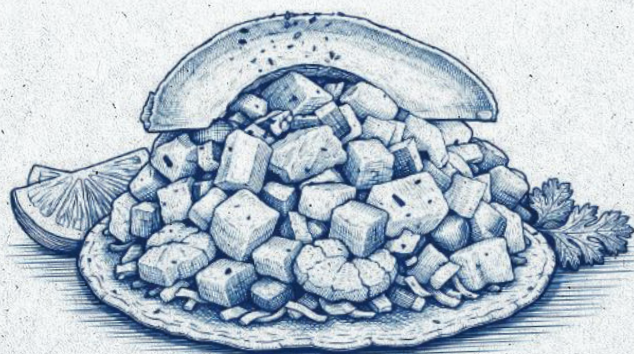
Salsas negras de la casa, soya y cítricos.

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 ostión.	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 calientito y con mucho sabor.

Camarón

\$209

Pescado

\$189



PARA LOS VEGGIES:

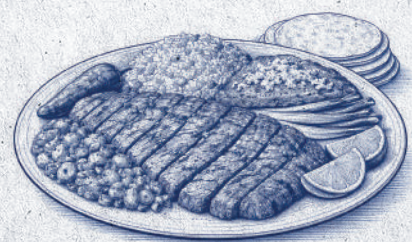
Frescura que sabe al mar, sin haber nadado.

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:

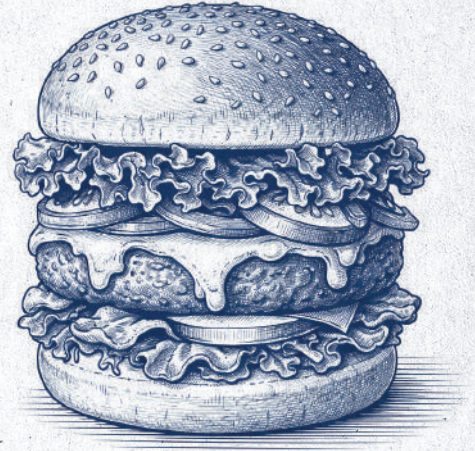
Cremosa por dentro, con mantequilla, crema, quesos y coronada con arrachera. 140g

\$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

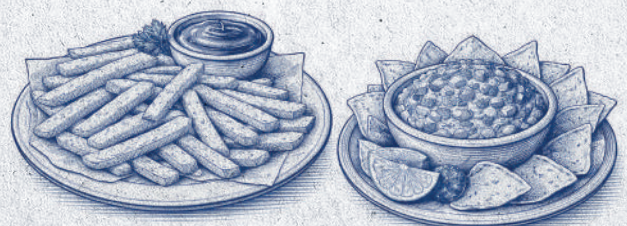
\$99

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



BAJAMAR

C A R T A

BARRA & BEBIDAS

AGUAS TROPICALES

Elige el sabor de tu preferencia en \$59

Tulum:

Explosión exótica de maracuyá y mango

Sayulita:

Revitalizante limón con pepino y chía

Mazunte:

Dulce fresca de piña con hierbabuena



CERVEZA

Pacifico \$64

Corona y victoria \$59

Modelo especial y negra modelo \$69

Ultra \$69

Para tu cerveza:

Tarro chelado. Sal y limón \$19

Tarro michelado o cubano. Sal, limón y salsas \$29

Clamatada. Sal, limón, salsas y clamato \$39

Preparado BajaMar. Sal, limón, salsas de la casa, clamato y caldo de camarón \$69



COCTELERÍA

Aperitivos

Aperol Spritz:

Aperol, vino blanco espumoso
y agua mineral. \$169

Mimosa:

Vino blanco espumoso, jarabe y la pulpa de
tu preferencia: naranja o frutos rojos. \$159



TEQUILA

Margachela:

Tradicional Margarita frozen acompañada con una cerveza, elígela del sabor de tu preferencia.
(Maracuyá, mango, tamarindo o limón) \$189

Margarita tradicional:

Controy, jugo de limón, jarabe, sal; pídelas frozen o en las rocas.
(Frutos rojos, tamarindo, mango o limón) \$169

Paloma tradicional:

Limón y refresco de toronja. \$149

Cantarito tradicional:

Jugo de naranja, jugo de toronja, jugo de limón, sal y refresco de toronja. \$159

Cantarito de jamaica:

Jugo de toronja, jugo de limón, jugo de naranja, sal y un toque especial de jamaica. \$169



MEZCAL

Canto de Sirena:

Frutos rojos, limón y la receta secreta de casa. \$179

Beso de Altamar:

Mezcal, pulpa de mango, limón y nuestro toque especial. \$179

Galeón de fuego:

Pulpa de mango, maracuyá, limón y un toque chiltepín. \$179

Mezcalita de jamaica:

Concentrado de jamaica, limón y agua mineral. \$159

Mezcalita de tamarindo:

Pulpa de tamarindo, limón y agua mineral. \$159



GINEBRA

Brisa de Mar:

Vino blanco espumoso y frutos rojos. \$199

Estrella de Mar:

Fresa con una mezcla especial. \$199

Gin de pepino y romero:

Ahumada con romero, agua tónica y rodajas de pepino. \$179

Gin de cítricos:

Agua tónica y mix de cítricos. \$179



RON

Daikiry:

Jugo de limón y endulzante. Pídelo del sabor que más prefieras.
(Mango, limón) \$149

Mojito de frutos rojos:

Limón, frutos rojos macerados, hierbabuena, endulzante y agua mineral. \$169

Mojito clásico:

Limón, hierbabuena, endulzante y agua mineral. \$159

Piña colada:

Jugo de piña y crema de coco. Pídelo en las rocas o frozen. \$149

Cuba libre:

Limón y refresco. \$149



VODKA

Mar azul:

Jugo de limón, mora azul y el toque de casa. \$179

Vodka tonic:

Servido con agua tónica y rodajas de limón amarillo. Si lo prefieres pídelo con mix de cítricos. \$149

Bloody Mary:

Clamato preparado con salsas negras y limón. \$159



VINOS

Clericot:

Tinto, mix de fruta de temporada, limón, jarabe, refresco de manzana y agua mineral. \$159

Burbujas de mar:

Blanco, mix de fruta de temporada con la receta secreta de casa. \$169

Tinto de verano:

Tinto, jarabe, limón y refresco de limón. \$149

Sangría:

Tinto, limón y jarabe. \$149



DIGESTIVOS

Carajillo:

Espresso de Café de La Parroquia de Veracruz con Licor 43. \$159

Carajillo de mazapán:

Café de la Parroquia de Veracruz, Licor 43 y el auténtico mazapan. \$189



SIN ALCOHOL

Baja tropical:

Jugo de piña, limón, granadina y pulpa de maracuyá. \$89

Caballito de mar:

Mezcla de frutos rojos, cítricos y refresco de limón. \$89

Ballena azul:

Pulpa de mora azul, cítricos y refresco de limón. \$89

Submarino:

Refresco con nieve de limón. \$89

Piñada:

Jugo de piña y crema de coco. \$89

Limonada / Naranja:

Mineral / Natural \$59

Refrescos

Grupo Coca Cola. \$49



POR COPEO

2oz, 1 mezclador

Tequila

Centenario \$139

Don Julio 70 \$229

Mezcal

400 conejos \$179

Ginebra

Larios London Dry \$159

Larios Pink \$159

Ron

Bacardí blanco \$149

Appleton Estate \$169

Vodka

Smirnoff \$149

Vinos

Tinto \$129

Blanco \$129

Licores

Licor 43 \$119