

The Oyster Bar

• BY BAJA LOBSTER CO. •

Para botanear

AROS DE CALAMAR FRITO SQUID FRIED RINGS

Empanizados y con dip de chipotle
Breaded with chipotle dip

CAMARONES PARA PELAR / SHRIMP TO PEEL

TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR

Jengibre, limón amarillo, ajonjolí, cremoso de aguacate
Ginger, yellow lime, sesame, avocado creamy sauce

ALMEJAS FRESCAS / FRESH CLAM (6 PZS)

OSTIONES FRESCOS / FRESH OYSTERS (6 PZS)

CALLO DE HACHA NATURAL / SCALLOPS**

Tostadas

LA PAZ

Pesca del día y camarón, jugo de cítricos, pepino, cebolla morada, cilantro, jitomate, aguacate
Catch of the day & Shrimp, lime juice, cucumber, red onion, coriander, tomato and avocado

SAN LUCAS

Atún fresco, salsa punzo, cebolla morada, pepino, alioli en wonton y frituras de poro
Fresh Tuna, punzo sauce, red onion, cucumber, alioli and fried pore

LORETO

Pulpo, camarón, callo y pesca del día en ceviche clásico
Octopus, shrimp, scallops, and Fresh Fish of the day

CHOYERO

Camarón, leche de tigre, jalapeños, aguacate, cebolla morada, elote, chile serrano y salsa golf
Shrimp, tiger milk, jalapeño chiles and salsa golf

EL VALLE

Camarón, caracol, pulpo, cítricos, cebolla morada, cilantro, jugo de almeja, pepino y aguacate
Shrimp, snail, octopus, lime and orange juice, red onion, coriander, clam juice, cucumber and avocado

SANTA ROSALIA

Pescado, zanahoria, jitomate, cebolla morada, cilantro, pepino, chile serrano
Fresh catch of the day, carrots, tomato, red onion, coriander, cucumber and serrano chile

CERRITOS

Atún fresco, cebolla morada, aguacate, pepino y crujiente de plátano macho
Fresh Tuna, red onion, avocado, cucumber and plantain

TODOS SANTOS

Pesca del día, cebolla morada, jitomate, cilantro, salsa de tomate, aceituna, aguacate y naranja
Catch of the day, red onion, coriander, tomato sauce, olives avocado and orange juice

PESCADERO

Atún, tamarindo, jicama, mango, habanero, cebolla morada y pepino
Tuna, tamarindo, jicama, mango, red onion, habanero chile and cucumber

Aguachiles

MAYA

Camarón con jugo cítricos, fusión de chile rojo, cebolla morada, pepino
Shrimp, lemon juice, red chile fusión, red onion and cucumber

TROPICAL

Camarón, mango, pepino, agua de chile, jugo de almeja y cebolla morada
Shrimp, mango, cucumber, clam juice and red onion

ALMEJA / FRESH CLAMS

Con chile habanero y jugo de limón
With habanero and lemon juice

PULPO / OCTOPUS

Pulpo, cebolla, pepino, en aguachile verde o rojo
Octopus, onion cucumber, in chile juice

CALLO / SCALLOPS

Callo de hacha media luna sobre espejo de jugo de chile, cebolla, pepino y aguacate
Half moon scallops in chile juice, onion, cucumber, and avocado

CAMARÓN / SHRIMP

Mitad crudo, mitad cocido con aguachile verde
Half raw and half cooked with green pepper aguachile

MIXTO / MIX

Pulpo, callo, camarón, caracol, cebolla morada, pepino en aguachile rojo o verde
Octopus, scallops, shrimp, snail, red onion, cucumber in red or green chile juice

Cocteles Cocktails

PESCADO / FISH

Pesca del día, jitomate, cebolla morada y cilantro
Catch of the day, tomatoes, red onion and coriander

PULPO / OCTOPUS

Pulpo fresco, jitomate, cebolla morada y cilantro
Fresh octopus, tomatoes, red onion and coriander

CAMARÓN / SHRIMP

Camarón, jitomate, cebolla morada y cilantro
Shrimp, tomatoes, red onion and coriander

CAMPECHANA / MIX

Pulpo, Pescado y Camarón, jitomate, cebolla morada y cilantro
Octopus, Fish and Shrimp, red onion and coriander

The Oyster Bar

• BY BAJA LOBSTER CO. •

Ceviches

SAN JOSE VIEJO

Camarón macerado y camarón cocido, cebolla morada, pepino, jícama, habanero y jugo de almeja
Half macerated and half cooked shrimp, red onion, cucumber, jicama, habanero chile and clam juice

PESCADO / FISH

Pesca del día, jitomate, cebolla morada y cilantro
Catch of the day, tomatoes, red onion and coriander

PULPO / OCTOPUS

Pulpo fresco, jitomate, cebolla morada y cilantro
Fresh octopus, tomatoes, red onion and coriander

CAMARÓN / SHRIMP

Camarón, jitomate, cebolla morada y cilantro
Shrimp, tomatoes, red onion and coriander

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Palmitos, mango, menta, jitomate y cebolla morada
Baby Palm Heart, mango, mint, tomatoes and red onions

CARNE DE RES / BEEF

Filete de res, pimiento rojo, salsa inglesa, soya y aguacate
Beef filet, red bell peppers, Worcester sauce, soy and avocado

CAMPECHANA / MIX

Pulpo, Pescado y Camarón, jitomate, cebolla morada y cilantro
Octopus, Fish and Shrimp, red onion and coriander

MULEGE

Fresco callo de hacha media luna, cebolla morada, pepino aguacate
Fresh scallop, red onion, cucumber and avocado

Los Tacos

LANGOSTA ROSARITO

LOBSTER ROSARITO (1 PZA) **

Tradicional receta con salsa de piquillos y frijol
Tradicional recipe of Rosarito served with piquillos sauce (baby green peppers sauce and beans)

GOBERNADOR (3 PZS)

Camarón ranchero aderezo de la casa
Shrimp served with home made special dressing

CAMARÓN DIABLA / SHRIMP "DIABLA" (3 PZS)

Camarón en salsa cremosa de chile
Shrimp in a creamy chile sauce

CAMARÓN / SHRIMP (3 PZS)

Camarón capeado
Deep fried shrimp tacos

PESCADO / FISH (3 PZS)

Pesca del día con tortilla de maíz o harina y salsa tatemada
Catch of the day with flour or corn tortilla and burned sauce

PULPO / OCTOPUS (3 PZAS)

Pulpo al ajillo o natural / Ajillo or plain octopus

CANGREJO CRISPI / CRISPI CRAB (3 PZAS)

Cangrejo concha suave muy del gobernador
Soft Shell crab sauce

LANGOSTA / LOBSTER (3 PZAS) **

Fritos con salsa termidor / Deep fried with termidor sauce

Especialidades Chef's Specials

7 MARES

Camarón, almeja, pulpo, mejillón y pescado en base de chile y jugo de almeja
Shrimp, octopus, mussel, fish in a base of chile and clam juice

MOLCAJETE MIXTO FRIO

Camarón, pulpo, ostión, almeja, pescado, en fresco jugo de almeja
Shrimp, octopus, clam, crab, lobster, mussels served with shrimp juice

MOLCAJETE CALIENTE

Camarón, pulpo, jaiba, langosta, mejillones con una base de jugo de camarón
Shrimp octopus, crab, lobster, mussels in a base of shrimp juice

OSTIONES ROCKEFELLER / ROCKEFELLER OYSTER

Gratinados con salsa holandesa y queso parmesano
With hollandaise sauce and parmesan cheese

ALMEJAS RELLENAS / STUFFED CLAMS

Vegetales de temporada, tocino y queso parmesano
Seasonal vegetables, bacon and parmesan cheese

PULPO A LA PARRILLA / GRILLED OCTOPUS

Pulpo a la parrilla con pimentón dulce y papas asadas
Grilled octopus with paprika and potatoes

HUACHINANGO ZARANDEADO / RED SNAPPER **

Huachinango con aderezo especial Oyster Bar
Red snapper cooked in a special home made dressing

Para los Peques For Kids

HAMBURGUESA (180 GR)

Pan casero, carne con tomate, lechuga y cebolla roja
Homemade buns with beef tomato, lettuce and red onion

DEDOS DE PESCADO O POLLO

Empanizados con papas a la francesa o ensalada
Breaded and fried with french fries or salad

Postres Desserts

FLAN

Tradicional flan con caramelo
Traditional & a true classic

PATEL DE QUESO / CHEESE CAKE

Cremoso pastel de queso crema
Creamy cheese pie

BROWNIE DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE

Recién horneado, servido con helado de vainilla Häagen Dazs
From the oven and served with vanilla ice cream

HELADO DE VAINILLA, FRESA O CHOCOLATE VAINILLA, STRAWBERRY OR CHOCOLATE