

DESAYUNO:
10 AM - 12 PM

OMELETTE SERRANO

Jamón Serrano 35g • Queso Mozzarella

OMELETTE DE CHAMPIÑONES

Hongos de temporada • Queso Mozzarella

FRENCH TOAST

Con miel maple y tocino 40g • Cacahuete garapiñado

HUEVOS ROTOS (2 pzas)

Jamón Serrano 35g • Papas fritas 150g

TOAST DE AGUACATE

Aguacate 70g • Queso de cabra • Chile pasilla • Vegetales frescos

TOAST DE HUEVO

Huevo 2 pzas • Queso de cabra • Chile pasilla • Vegetales frescos

TOAST DE JAMÓN SERRANO

Jamón Serrano 35g • Queso de cabra • Chile Pasilla • Vegetales frescos

BURRITO MAÑANERO

Tortilla de harina • Huevo 3 pzas • Frijol • Aguacate • Panceta 30g • Queso Mozzarella

SÁNDWICH DE QUESOS

Mezcla de quesos • Ensalada del huerto

ESPAÑOL

OYSTERA BAR

OSTRAS FRESCAS

Nuestras salsas: Coctelera • Mignonette • Serranito • Pasta de habanero

6 pzas

12 pzas

Sol Azul (Mulegé, BCS)
La Paz (La Paz, BCS)

Kumamoto (San Quintín, BC)
Bahía Cancún (Comondú, BCS)
Aragón (Bahía Magdalena, BCS)

López Mateos (Comondú, BCS)
Abre Ojos. (La Bocana, BCS)

ALMEJA CHOCOLATA
(Comondú, BCS)

1 pza

3 pzas

CALLO DE HACHA FRESCO 120g
Vegetales frescos • Salsa serranito

ALMEJAS A LAS BRASAS
Mantequilla de chiles • Cítricos

3 pzas

6 pzas

ALMEJAS GRATINADAS (3 pzas)
Chimichurri • Salsa de 4 quesos • Pimientos

TOSTADA CRUDA

Pescado fresco 85g • Ponzu • Guacamole • Vegetales mixtos

TOSTADA DE JAIBA 40g

Tatemada con especias y vegetales frescos • Aguacate • Alioli de cilantro

TOSTADA DE CEVICHE

Camarón 60g, Pescado 60g o Pulpo 50g

SASHIMI

Láminas de pescado crudo 100g • Marinado de serranito • Alioli • Vegetales encurtidos

CEVICHE PERUANO 150g

Pescado fresco • Leche de tigre • Elote amarillo • Cebolla • Cilantro • Chile serrano

TATAKI DE ATÚN 200g

Alioli de algas • Ponzu • Supremas de naranja

NIGIRIS (8 pzas)

Salsa tare • Soya

TARTAR DE ATÚN

Atún 200g • Pasta de ajonjolí • Jengibre • Pepino • Wasabi

AGUACHILE TATEMADO

Camarón 120g • Vegetales rostizados • Pasta de habanero tatemado

TIRADITO DE ATÚN 150g

Salsa de ajonjolí • Vegetales frescos • Cilantro • Chile serrano

CALLO DE HACHA SELLADO 160g

Mantequilla de chiles • Cebolla Cambray

PESCA DEL DÍA 220g

Filete Totoaba • Salsa Miso • Hongo Shitake • Edamames

CARNITAS DE PESCA DEL DÍA 180g

Pescado frito • Guacamole • Salsa mexicana • Tortillas

BAJA STREET FOOD

SOPES DE MARLÍN (3 pzas)

Pescado ahumado 100g • Crema de Cilantro • Cebolla encurtida

TACOS DORADOS CON AGUACHILE 60g

(3 pzas) De papa o frijol • Aguachile tatemado • Mousse de Aguacate • Cilantro

TACOS DE CHICHARRÓN DE PULPO 100g

(2 pzas) Tuétano • Tortilla de maíz • Salsa verde

TACO DE JAIBA

(1 pza) Jaiba frita • Mayonesa picante • Tortilla azul • Vegetales frescos

TORITO DE MARISCOS (2 pzas)

Taco de chile güero • Relleno de Marlín 40g o Camarón 40g • Cebolla encurtida • Queso Mozzarella • Tocino 60g

TACOS BAJA DE CAMARÓN (2 pzas) 100g

Capeados • Ensalada cremosa de col • Salsa martajada • Mayonesa chipotle

TACOS BAJA DE PESCADO (2 pzas) 120g

Capeados • Ensalada cremosa de col • Salsa martajada • Mayonesa chipotle

OYSTERA

THE OYSTER BAR

LOS CLÁSICOS

ENSALADA WEDGE 100g

Tocino crujiente • Cebolla • Tomato Cherry • Aderezo de queso Roquefort

CLAM CHOWDER 350ml

Bowl de pan artesanal • Mantequilla de chiles • Tocino

OSTIONES ROCKEFELLER TS (6 pzas)

Tocino crujiente • Parmesano • Acelgas cremosas

PALOMITAS DE CAMARÓN

Camarones capeados 120g • Salsa tártara • Salsa agridulce

CRISPY FISH STICKS & FRIES

Pescado capeado 150g • Papas fritas • Salsa tártara • Ensalada cremosa de col

BRÓCOLI A LAS BRASAS

Brócoli 280g • Emulsión de betabel • Duxel de hongos • Nueces

TENTÁCULOS FRITOS

Pulpo 100g y Calamares 65g capeados y fritos • Mayonesa de habanero • Vegetales encurtidos

SÁNDWICH DE JAIBA DE CONCHA SUAVE

Jaiba capeada y frita 1 pza • Pan Brioche • Soya a la naranja • Ensalada cremosa de col • Chips de camote

MEJILLONES AL VINO BLANCO (20 pzas)

Acompañados con papas Pont-Neuf

OSTIONES A LAS BRASAS

6 pzas 12 pzas

Mantequilla de chiles • Cítricos

LOBSTER ROLL

Cola de langosta 100g • Mantequilla de cítricos • Pan Brioche • Chips de camote

RISOTTO DE AGUACATE Y HONGOS

Con salsa de chile poblano

RISOTTO DE CALAMAR 65g

En tinta de Calamar • Parmesano Grana Padano • Queso de cabra

PULPO A LAS BRASAS 200g

Puré de papa • Chips de cebolla • Reducción de res

PASTA FRUTTI DI MARE

Camarones 60g • Mejillones 5 pzas • Almeja Chocolate • Hongos de temporada • Salsa blanca

CAMARONES ZARANDEADOS

Camarones Jumbo 500g • Adobo de chiles • Mayonesa picante

CAMARONES COCO 120g

Salsa de mango agridulce • Sriracha

STEAK & FRIES

New York 250g • Papas fritas • Chimichurri

OSSOBUCO 400g

Res • Puré de elote • Elote amarillo

HAMBURGUESA WAGYU 220g

Costra de queso Parmesano y Roquefort • Queso Cheddar • Cebolla caramelizada • Pepinillos • Arúgula

POSTRES

DULCE DE CALABAZA AL HORNO

Jarabe de piloncillo • Crema inglesa • Crumble de chocolate

STICKY TOFFEE

Bizcocho de dátil • Toffee • Crujiente de parmesano • Helado de vainilla

BOMBA DE CHOCOLATE

Ganache de chocolate • Mousse de chocolate • Gel de frutos rojos • Sal de jamaica

CAFÉ AMERICANO

CAPUCCINO

LATTE

ESPRESSO

ESPRESSO DOBLE

TÉ L'ORIENTAL

Verde floral
Manzanilla herbal
Té negro Darjeeling

Si tienes alguna alergia o alguna pregunta, por favor, infórmale a tu mesero. Nuestro menú utiliza productos frescos y de origen local; algunos artículos podrían estar agotados. Recuerda que consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

BREAKFAST:
10 AM - 12 PM

SERRANO OMELETTE

Serrano ham 35g • Mozzarella cheese

MUSHROOM OMELETTE

Seasonal mushrooms 30g • Mozzarella cheese

FRENCH TOAST

Maple syrup & Bacon 40g • Sweet peanuts

HUEVOS ROTOS (2 pcs)

Serrano ham 35g • French fries 150g

AVOCADO TOAST

Avocado 70g • Goat cheese • Pasilla chile • Fresh vegetables

EGG TOAST

Egg 2pcs • Goat cheese • Pasilla chile • Fresh vegetables

SERRANO TOAST

Serrano ham 35g • Goat cheese • Pasilla chile • Fresh vegetables

BREAKFAST BURRITO

Flour Tortilla • Egg 3pcs • Bean • Avocado • Panceta 30g • Mozzarella cheese

GRILLED CHEESE SANDWICH

Mixed cheeses & Garden salad

ENGLISH

OYSTERA BAR

FRESH OYSTERS

Our sauces: Cocktail • Mignonette • Serranito sauce • Habanero Paste

6 pcs

12 pcs

Sol Azul (Mulegé, BCS)
La Paz (La Paz, BCS)

Kumamoto (San Quintín, BC)
Bahía Cancún (Comondú, BCS)
Aragón (Bahía Magdalena, BCS)

López Mateos (Comondú, BCS)
Abre Ojos. (La Bocana, BCS)

CHOCOLATA CLAM
(Comondú, BCS)

1 pc

3 pcs

FRESH SCALLOPS 120g

Fresh vegetables • Serranito sauce

GRILLED CLAMS

Chili-infused butter • Citrus

3 pcs

6 pcs

GRILLED OYSTERS

Chile-infused butter • Citrus

6 pcs

12 pcs

RAW TOSTADA

Fresh Fish 85g • Ponzu • Guacamole • Mix Vegetables

CRAB TOSTADA 40g

Charred with spices • Fresh Vegetables • Avocado • Cilantro Alioli

CEVICHE TOSTADA

Shrimp 60g, Fish 60g or Cooked Octopus 50g

RAW SASHIMI

Fish slices 100g • Serrano sauce • Alioli • Pickled Vegetables

PERUVIAN CEVICHE

Fresh fish 150g • Leche de tigre • Yellow corn • Onion • Cilantro • Serrano chile

TUNA TATAKI 200g

Seaweed Aioli • Ponzu • Orange Supreme Salad

NIGIRIS (8 pcs)

Tare Sauce • Soja

TUNA TARTAR

Tuna 200g • Sesame Paste • Ginger Emulsion • Cucumber • Wasabi

SHRIMP AGUACHILE 120g

Charred sauce • Roasted vegetables • Habanero paste

TUNA TIRADITO 150g

Sesame sauce • Fresh Veggies • Cilantro • Serrano

SEARED SCALLOPS 160g

Chili-infused Butter • Spring onion

CATCH OF THE DAY 220g

Totoaba Fish • Miso Sauce • Shitake Mushroom • Edamames

CATCH OF THE DAY CARNITAS 180g

Guacamole • Fried Fish • Mexican Sauce • Tortillas

BAJA STREET FOOD

MARLIN SOPES (3 pcs)

Smoked fish 100g • Homemade tortilla • Cilantro Cream • Pickled onion

FRIED TACOS WITH SHRIMP AGUACHILE 60g

(3 pcs) Bean or potato • Avocado mousse • Cilantro

OCTOPUS CHICHARRÓN TACOS (2 pcs) 100g

Bone marrow • Corn Tortilla • Green sauce

SOFT SHELL CRAB TACO

(1 pc) Blue Tortilla • Fried Soft Shell Crab • Spicy Mayonese • Fresh Vegetables

SEAFOOD TORITO (2 pcs)

Chile güero taco • Shrimp 40g or Marlin 40g stuffed • Pickled onion • Mozzarella cheese • Bacon 60g

BAJA SHRIMP TACOS (2 pcs) 100g

Battered • Creamy coleslaw • Homemade red sauce • Chipotle mayonnaise

BAJA FISH TACOS (2 pcs) 120g

Battered • Creamy coleslaw • Homemade red sauce • Chipotle mayonnaise

OYSTERA

THE OYSTER BAR

THE CLASSICS

WEDGE SALAD 100g

Crispy bacon • Onion • Cherry tomatoes • Roquefort cheese dressing

CLAM CHOWDER 350ml

Homemade bread bowl • Chili-infused butter • Bacon

ROCKEFELLER OYSTERS TS (6 pcs)

Crispy Bacon • Parmesan • Creamy Chard

POPCORN SHRIMP

Battered Shrimp 120g • Tartar sauce • Sweet & sour sauce

CRISPY FISH STICKS & FRIES

Battered fish 150g • French fries • Tartar sauce • Coleslaw

GRILLED BROCCOLI

Broccoli 280g • Beetrot Emulsion • Mushrooms Duxel • Nuts

CRISPY TENTACLES

Battered Octopus 100g and Calamari 65g • Habanero aioli • Pickled vegetables

SOFT SHELL CRAB SANDWICH

Battered crab 1pc • Brioche bun • Orange soy sauce • Coleslaw • Sweet Potato Chips

WHITE WINE MUSSELS (20 pcs)

With Pont-Neuf potatoes

GRATIN CLAMS (3 pcs)

Chimichurri • 4 cheese sauce • Chilli Peppers

LOBSTER ROLL

Lobster Tail 100g • Citrus-infused butter • Brioche Bun • Chives • Sweet Potato Chips

AVOCADO & MUSHROOM RISOTTO

With poblano pepper sauce

CALAMARI RISOTTO 65g

In Squid Ink • Parmesan Grana Padano • Goat cheese

GRILLED OCTOPUS 200g

Mashed potatoes • Onion Chips • Beef Juice

FRUTTI DI MARE PASTA

Shrimp 60g • Mussels 5 pcs • Chocolata Clam • Seasonal Mushrooms • Homemade white sauce

GRILLED SHRIMP (ZARANDEADO STYLE)

Jumbo Shrimp 500g • Homemade marinade • Spicy mayonnaise

COCONUT SHRIMP 120g

Sweet and sour mango sauce • Sriracha

STEAK & FRIES

New York Steak 250g • French fries • Chimichurri

OSSOBUCO (HEEL BEEF) 400g

Beef • Corn Purée • Corn on the Cob

WAGYU BURGER 220g

Parmesan and Roquefort cheese crust • Cheddar cheese • Pickles • Caramelized onions • Arugula

DESSERTS

SWEET PUMPKIN

Piloncillo Syrup • Crème Anglaise • Chocolate Crumble

STICKY TOFFEE

Date Sponge Cake • Toffee • Crispy Parmesan cheese • Vanilla Ice Cream

CHOCOLATE BOMB CAKE

Chocolate Ganache • Chocolate Mousse • Berrys • Jamaican Salt

AMERICANO COFFEE

CAPPUCCINO

LATTE

ESPRESSO

DOUBLE ESPRESSO

L'ORIENTAL TEA

Green Floral Tea
Herbal Camomile Tea
Darjeeling Black Tea

If you have a food allergy or any question, please notify your server in the restaurant. Our menu uses only fresh products and is locally sourced, some items might be out of stock. Remember consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase the risk of foodborne illness.