

# PARA COMENZAR el DÍA



Omelette de Champiñones al Ajillo

## Jugos

JUGO DE NARANJA,  
PIÑA Y ZARZAMORA (320 ml) 75

JUGO DE NARANJA  
NATURAL (320 ml) 65  
Alto contenido de vitamina C.

JUGO BAÖS (320 ml) 60  
Fresco jugo de naranja, piña y fresa.  
Rico en antioxidantes.

JUGO VERDE (320 ml) 55  
Saludable jugo de naranja, espinaca,  
perejil, apio y jugo de limón.  
Rico en vitamina C y fibra.

PLATO DE FRUTAS  
DE ESTACIÓN (120 g) 85

HUEVOS AL GUSTO 110  
Estrellados o revueltos, con jamón,  
chorizo o tocino. Con chilaquiles  
naturales (rojos o verdes), frijoles  
y plátanos fritos.

OMELETTE DE  
CHAMPIÑONES AL AJILLO 150  
Con queso de cabra y ensalada  
de la casa.

**Nuevo**  
OMELETTE NÓRDICO 230  
Con salmón, queso crema, salsa  
de alcaparras y aceitunas. Incluye  
ensalada de la casa.

PLÁTANOS FRITOS 70  
Con queso y crema.

**Nuevo**  
FAJITAS DE ARRACHERA  
A LA MEXICANA (200 g) 270

Jugosos trozos de carne salteados  
con jitomate, cebolla y chile. Con  
arroz, frijoles y plátanos fritos.

QUESO PANELA ASADO (200 g) 175  
Sobre salsa roja, con chilaquiles  
naturales rojos, frijoles y plátanos fritos.

**Nuevo**  
PAN FRANCÉS (2 pzas) 90  
Acompañado de fresas naturales  
y un toque de chocolate líquido.

**Nuevo**  
CROISSANT CON  
MERMELADA ARTESANAL (1 pza) 55  
Variedad de sabores según temporada,  
100% naturales, hechas en BAÖS.



# PAQUETES DE Desayunos

Todos los paquetes incluyen fruta o jugo y dos tazas de café o té.

## DESAYUNO CHIAPANECO (150 g) 260

Omelette de camarón con chipilín y queso crema regional. Con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.

## DESAYUNO MEXICANO (2 pzas) 210

Huevos rancheros montados en tortilla frita y bañados en salsa roja, con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.

## DESAYUNO REGIONAL (4 pzas) 290

Enmoladas de pollo con mole chiapaneco, con arroz y plátanos fritos.

## DESAYUNO TRADICIONAL 250

- Chilaquiles naturales o con pollo.
- Enchiladas con pollo.

Ambos con salsa roja o verde, acompañados de frijoles y plátanos fritos.

## DESAYUNO AMERICANO (130 g) 210

Huevos estrellados o revueltos con jamón, tocino o chorizo. Con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.



Desayuno Tradicional



Desayuno Regional

## MENÚ INFANTIL

### NUGGETS DE POLLO (7 pzas) 95

Con papas a la francesa.

### PASTA FETTUCCHINE ALFREDO CON JAMÓN 85

### PAN PIZZA 90

Pepperoni o Hawaiana



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



# Ensaladas

## ENSALADA TURULA (180 g) 135

Típica de la región, con pico de gallo, camarón seco y chicharrón.

## ENSALADA BAÖS (120 g) 120

Mezcla de lechugas con fresas, pera, queso de cabra, nuez caramelizada, arándanos y aderezo de frambuesa.

Nuevo

## ENSALADA THAI CON CAMARÓN (120 g) 160

Combinación de lechuga, piña, jícama, cacahuete tostado, camarones salteados y los sabores asiáticos de un aderezo tailandés.



Ensalada BAÖS



Lasagna del Mar

# PASTAS

## FETTUCCHINE ALFREDO CON CAMARONES (300 g) 310

Salsa a base de queso parmesano y crema. Receta original de Italia.

## LASAGNA DEL MAR (300 g) 310

Con camarón, champiñones, espinaca y queso.

Nuevo

## SPAGHETTI A LA BOLOGNESA (300 g) 270

Un clásico de la cocina italiana.



Fettuccine Alfredo



# Entradas

## AGUACHILE DE CAMARÓN 130 (100 g)

Camarones macerados en zumo de limón, cebolla y chile habanero.

Nuevo

## PULPOS A LA GALLEGA 380 (150 g)

Delicioso platillo tradicional de Galicia. Con papa cocida y una mezcla de ajo, chile seco y paprika.

## FLAUTAS DE CAMARÓN Y PESCADO 160 (8 pzas)

Combinación de mariscos sazonados envueltos en tortilla de harina frita con guacamole.

## COCTEL DE CAMARÓN 140 (150 g)

Tradicional de la región.

## CEVICHE (150 g) 165

- DE FILETE DE PESCADO 185
- DE CAMARÓN Y PESCADO

Mariscos marinados con el punto exacto de limón, acompañado de tomate, cebolla y chile.

## TACOS MAR Y TIERRA (3 pzas) 170

De filete de res con camarón marinado.

## CALAMAR AL AJILLO (175 g) 230

Salteado con papa.



Calamar al Ajillo

## SOPAS Y CREMAS

### CALDO DE MARISCOS (320 g) 230

Almejas, camarones, jaiba y filete de pescado.

### CREMA DE ALMEJA DE NUEVA INGLATERRA (200 ml) 260

Un clásico de la cocina, acompañada de tocino, papa, hierbas finas y crutones.

Nuevo

### SOPA DE TORTILLA COSTEÑA (200 ml) 150

Nuestra original versión de esta clásica sopa con caldo de camarón.

### CREMA DE CHIPILÍN (200 ml) 95

Fusión de chipilín con queso crema chiapaneco.



Crema de Almeja



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL





# FUERTES de la Tierra

**ARRACHERA (300 g) 390**

Con frijoles, tortillas de maíz, chiles toreados y papas a la francesa o papa rellena.

**RIB EYE (300 g) 450**

Con papas a la francesa o papa rellena y chiles toreados.

**TAMPIQUEÑA BAÖS (200 g) 390**

De filete de res con guacamole, frijoles refritos, chilaquiles naturales (rojos o verdes) y plátanos fritos.

**HAMBURGUESA BAÖS (220 g) 250**

Exquisita hamburguesa de res y cerdo con tocino y queso gouda. Acompañada de papas gajo.



**POLLO TROPICAL (220 g) 240**

Pechugas rellenas de plátano macho frito, bañados con una salsa agri dulce de tamarindo. Con arroz y verduras salteadas.

Nuevo

**POLLO AL CURRY (120 g) 260**

Platillo original de la India. Exótica y cremosa salsa de chiles, especias y leche de coco. Con chutney de mango.

**COCHITO (350 g) 260**

Típico platillo de Chiapa de Corzo a base de piezas de cerdo marinadas en un exquisito y caldoso adobo de chile ancho y especias.





# FUERTES *del Mar*

## Pescados Y MARISCOS



### SALMÓN ALMENDRADO (200 g) 385

Lonja de salmón montada con almendras sazonadas y ensalada de la casa.

### SALMÓN TERIYAKI (200 g) 395

Lonja de salmón marinada al estilo teriyaki. Acompañada de arroz y verduras salteadas.

Nuevo

### PESCADO EN HOJA SANTA (200 g) 205

Filete de pescado envuelto en aromática Hoja Santa con un toque picante, empapelado y cocido al vapor. Servido con arroz.

### MOJARRA FRITA (800 g) 395

Con ensalada de la casa y papas fritas.

### PESCADO A LA VERACRUZANA (200 g) 230

Filete de pescado blanco con una salsa de elementos mediterráneos y mexicanos: cebolla, aceitunas, alcaparras, tomate y chile.

### PULPO AL GRILL (900 g) 930

Para deleitar con dip de betabel, aderezo de tamarindo, habanero y cacahuete con guajillo. Acompañado de papas sazonadas.

### FILETE DE PESCADO AL GUSTO (200 g) 250

Al mojo de ajo, al ajillo o empanizado. Acompañado de arroz y ensalada de la casa.

### FILETE DE PESCADO AL CILANTRO (200 g) 250

Bañado con crema de cilantro, montado sobre una cama de arroz blanco.

### PESCADO CORONA (200 g) 240

Filete de pescado bañado con salsa de cerveza y un toque de chipotle. Con arroz y pimientos asados.



Mojarra Frita





# Camarones

**CAMARONES AL COCO** 325  
(220 g)

Con salsa de tamarindo acompañados de ensalada de la casa y arroz.

**CAMARONES HAWAIANOS** 395  
(150 g)

Con crema de coco, piña, tocino y queso, en una base de arroz. Montados dentro de una piña.

**CAMARONES COCHON** 375  
(220 g)

Camarones cubiertos con fino molido de chicharrón, servidos con guacamole, pico de gallo y frijoles refritos.

**CAMARONES BRAVOS** 365  
(220 g)

Brochetas de camarones rellenos de queso holandés, envueltos en tocino, montados en salsa de chile de árbol.

ESPECIALIDAD  
de la Casa

**CAMARONES  
BAÖS** (1,000 g) 850

Tabla con 1 kg de camarones al grill y 6 dips: Habanero, Tamarindo, BBQ, Piña-Chipotle, Chutney de mango y Cacahuete con guajillo.



**CAMARONES AL GUSTO** 290  
(220 g)

Al mojo de ajo, al ajillo o empanizados. Acompañados de arroz y ensalada de casa.

**HAMBURGUESA DE  
CAMARÓN** (140 g) 285

Con mayonesa de aguacate, papas a la francesa y aderezo de ajo.



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL





Daiquiri de Tascalate

Gin Tonic de Frutos Rojos

# Cocteles

MARGARITA	85
(LIMÓN, FRESA, TAMARINDO)	
DAIQUIRÍ	85
(FRESA, LIMÓN, TAMARINDO, TASCALATE)	
GIN TONIC	90
GIN TONIC	120
(FRESA, FRUTOS ROJOS, PEPINO)	
PIÑA COLADA	90
PIÑA COLADA CON LICOR	160
MOJITO	90
MOJITO DE FRESA	120
CARAJILLO	140
CLERICOT	
• Copa	80
• Jarra	280

# BEBIDAS

## LIMONADA O NARANJADA

• Jarra Natural o Mineral (1,500 ml)	160
• Individual Natural (260 ml)	45
• Individual Mineral (260 ml)	45

## JAMAICA NATURAL

• Jarra (1,500 ml)	160
• Individual (260 ml)	45

## REFRESCOS (355 ml) 55

Coca-Cola (Regular, Light, Zero),  
Fanta, Fresca, Manzanita, Sprite

## AGUA MINERAL (355 ml) 55

## AGUA EMBOTELLADA (600 ml) 30

## AGUA PERRIER (330 ml) 80

# Cervezas

NEGRA MODELO (355 ml)	75
MODELO ESPECIAL (355 ml)	75
CORONA O VICTORIA (355 ml)	60
CORONA O VICTORIA (210 ml)	35
STELLA ARTOIS (330 ml)	70
ULTRA (330 ml)	60

## PREPARADOS

• Chelada	20
• Michelada	45
• Clamacheve	45

## CUBETAZO 1/2 550

Corona, Victoria, Negra Modelo,  
Modelo Especial.



# Postres

<b>PAY DE BAILEYS</b>	95	<b>PLÁTANOS FLAMEADOS</b>	95
Combinación de pay de queso con crema irlandesa de café y ganache de chocolate.		Con ron y canela.	
<b>PASTEL SUPREMO DE CHOCOLATE</b>	90	<b>FLAN DE LICOR DE CAFÉ</b>	85
Pastel tipo brownie con helado de vainilla.		Elaborado con ingredientes de la región.	
<b>STRUDEL DE MANZANA</b>	130	<b>PANNA COTTA DE COCO</b>	80
Típico postre austriaco a base de manzana y pasta de hojaldre. Acompañado de helado de vainilla.		<b>PAY DE LIMÓN BAÖS</b>	70
		<b>HELADO DE VAINILLA</b>	65

## Café

<b>CAFÉ AMERICANO</b> (220 ml)	40
<b>ESPRESSO</b> (80 ml)	40
<b>ESPRESSO DOBLE</b> (160 ml)	50
<b>CAPUCCINO</b> (200 ml)	60
<b>VARIETADES DE TÉ</b> (220 ml)	35



Strudel de Manzana

Postres