

The background of the entire page is a dark blue color with a pattern of thin, light-colored lines that resemble topographic map contour lines. These lines are irregular and wavy, creating a sense of depth and texture. They are scattered across the page, with some areas having more dense lines than others.

# BAIANDRA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

# BALANDRA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



## Entradas

TIRADITO DE SALMÓN	\$295	CHICHARRON DE PEZ	\$345
Laminado de salmón bañado con vinagreta de alcaparra.		Crujiente chicharrón de pezca blanca acompañada de mayonesa chipotle, guacamole y ajo confitado.	
TIRADITO DE ATÚN	\$285	CHICHARRON DE PULPO	\$315
Laminado de atún bañado con vinagreta de alcaparra.		Acompañado de base de aguacate con salsa serrano limon y pepita	
GUACAMOLE	\$180	CHICHARRON DE RIB EYE	\$320
Tradicional guacamole con pepita, ceniza de habanero, tomate, cebolla y cilantro.		COLIFLOR FRITA	\$295

## Aguachiles

ISLA MANGO CHILE	\$395	CEVICHE VALLE	\$295
Róbalo en aguachile de mango con ceniza de habanero y cebolla morada.		Ceviche de atún curtido en limón, camote, elote y servido con nuestra salsa de aguachile verde.	
PERLA NEGRA	\$325	CAMARÓN COCIDO	\$315
Róbalo en aguachile negro, acompañado de pepino y chicharrón de serrano.		Sal, pimienta, pepino y limón con opción a salsa negra o salsa verde.	
COLORADO	\$315	AGUACHILE DE RYB EYE	\$395
Róbalo en la salsa tradicional con salsa de chiltepin.		Rib eye sellado con aguachile negro, poro frito, rabano sandía y chicharrón de serrano.	
BARRACUDA	\$315	CAMARÓN TOK	\$345
Camarón en aguachile negro, acompañado de pepino y chicharrón serrano.		Camarón curtido en limón, servido con nuestra salsa de aguachile verde.	



## Frescos del mar

OSTIONES SARANDEADOS	\$320
Ostiones frescos con salsas finas para su sabor único.	
COCTEL DE CAMARÓN	\$295
Camarones en salsa de tomate con aguacate, cebolla, cilantro y pepino.	



# BALANDRA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

## Especialidades

<b>LANGOSTA ESTILO BALANDRA</b>	\$1950	<b>RIB EYE CHOICE</b>	\$900
Langosta a la mantequilla con adobo de 3 chiles acompañado con arroz y frijoles refritos, tortilla de harina.		De 500 grs acompañado de papas a la francesa.	
<b>KING CAMARÓN ROCA</b>	\$450	<b>GOLDEN BURGER</b>	\$590
Camarones crocantes con típico aderezo estilo Baja California.		Carne de rib eye, queso cheddar y pan brioche cubierto de hoja de oro.	
<b>HUACHINANGO SARANDEADO</b>	\$565	<b>CAPITAN NICOCHES</b>	\$395
Frito acompañado con arroz y verduras al grill.		Carne de rib eye, pan brioche, tocino y mucho queso cheddar.	
<b>CAMARONES VARA</b>	\$415	<b>BURRITO MAR Y TIERRA</b>	\$460
Tatemados con el adobo de 3 chiles mayonesa de zanahoria, hojuelas de ajo, con ensalada y arroz.		Tortilla de harina con frijol refrito, pico de gallo, langosta a la mantequilla, arrachera al grill, lechuga y aguacate.	
<b>SALMÓN</b>	\$490	<b>MAR Y TIERRA</b>	\$1200
Salmón a las finas hierbas acompañado con arroz frito y verduras al grill.		Laminas de corazon de ryb eye acompañado de camarones ara, en bloque de sal de himalaya y verduras.	
<b>CAMARONES BALANDRA</b>	\$425	<b>COWBOY</b>	\$1700
Camarones salteados con el adobo de 3 chiles con arroz frito y verduras al grill.		Termino de carne a su elección acompañado con papas al grill con verduras 1700 x kilo	
<b>FILETE DE PEZ</b>	\$415	<b>HAMBURGUESA DE CAMARÓN</b>	\$395
Filete de pescado al gusto acompañado con arroz frito y verduras al grill.		<b>PULPO AL MEZCAL SARANDEADO</b>	\$475

## Lo nuevo y sarandeado

<b>CALDO DE CAMARON</b>	\$295	<b>FILETE DE PEZ AL MOJO DE AJO</b>	\$420
<b>PULPO ZARANDEADO ESTILO LA PAZ</b>	\$395	<b>FILETE DE PEZ A LOS 3 CHILES</b>	\$415
<b>CAMARONES AL VINO</b>	\$425	<b>SOPA DE MARISCOS</b>	\$320
<b>CAMARONES AL MOJO DE AJO</b>	\$425		





# BALANDRA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

## Tostadas

### ESPECIAL DE CAMARÓN

\$160

Camarón cocido con el veneno de la casa, pepino y cebolla morada.

### COQUETA

\$180

Róbalo curado, jugo de limón, pepino, chile serrano y jicama.

### BRISA

\$285

Camarón y callo de robalo, pulpo cocido, pepino, tomate y cebolla.

### TOSTADA DE ATÚN

\$175

Atún curtido, pepino, cebolla, salsa de anguila poro y betabel fritos.

### CALLO DE ROBALO

\$160

Róbalo curado, cebolla morada, chile chiltepin y chicharrón de serrano.

### AGUILA BLANCA

\$180

Camarón y pulpo cocido, salsas negras, cebolla y jicama.

### PREMIER DE PULPO

\$185

Tentaculo de pulpo con pepino, cebolla morada acompañado con el veneno de la casa.

## Tacos de la baja

### TACO GOBER

\$120

Adobo de 3 chiles camarón cocido gratinado con queso cheddar.

### TACO HALCÓN

\$135

Taco zarandeado de robalo, en adobo de 3 chiles.

### TACO BAJA

\$120

Tradicional receta de camarón rebosado y pico de gallo.

### TACO DE JAIBA BALANDRA

\$180

Jaiba suave con nuestra receta de adobo de 3 chiles.

## Tacos de res

### VOLCÁN DE ASADA

\$145

Volcán de asada gratinado sobre tostada dorada y guacamole.

### LA COSTRA

\$160

Costra de queso, arrachera y aguacate, acompañado de pico de gallo.

### MEXITACO

\$155

Tortilla a elegir, arrachera, guacamole y frijoles, acompañado de salsa molcajetada roja.

## Pizzas

### PIZZA MR SERRANO

\$315

Napolitana con salsa pomodoro, jamón serrano y queso mozzarella y albahacar.

### PIZZA DE CAMARÓN

\$305

Napolitana con salsa pomodoro, camarones salteados, queso mozzarella y arugula.

### PIZZA CUATRO QUESOS

\$295

Queso mozzarella, queso azul, queso parmesano y fortina.

## Pastas

### PASTA ALFREDO

\$315

Tradicional receta de salsa alfredo.

### FETUCCINI BALANDRA

\$295

Con tomate cherry y albahacar.





# BALANDRA

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

## *Experiencia cajun*

### CAMARONES LOISIANA (7 PZ) \$388

2 trozos de salchicha ahumada un trozo de elote  
45 gr de papa y un arroz individual

### CAMARONES LOISIANA (14 PZ) \$726

4 trozos de salchicha ahumada 2 trozos de elote  
100 gr de papa 2 porciones de arroz individual individual

### CAMARONES LOISIANA (28 PZ) \$1352

8 trozos de salchicha de res ahumada 4 trozo de  
elote 180 gr de papa y 4 arroz individual

### CAMARONES LOISIANA JUMBO \$1785

1kg camaron jumbo 6 trozos de salchicha ahumada  
3 trozos de elote 135 gr de papa 3 arroz individual

### ROBALO ZARANDEADO \$415

### SALMON ZARANDEADOS \$470

## *Ensaladas*

### ENSALADA CESAR \$225

Lechuga baby al grill con aderezo tradicional  
hecho en casa, parmesano y perejil.

### ENSALADA GAUCHA \$230

Lechuga Romana, tomate, aceituna negra,  
mozzarella rayado y aderezo ranch.

## *Menú infantil*

### NUGGETS \$125

Nuggets de pollo con papas.

### PIZZA \$115

Mini pizza de peperoni.

## *Postres*

### CHEESCAKE VASCO \$295

### VOLCAN DE CHOCOLATE \$310

### PASTEL DE FRUTOS ROJOS \$270

### PASTEL DE MANGO \$290



## Tequila

	Sencillo	Doble
Don Julio 70	\$269	\$370
Don Julio Añejo	\$280	\$395
Don Julio Blanco	\$170	\$300
Don Julio Reposado	\$185	\$310
Don Julio 1942	\$780	\$1430
Casa Dragones	\$975	\$1850
Herradura Plata	\$160	\$275
Herradura Reposado	\$159	\$260
Herradura Ultra	\$215	\$320
Maestro Añejo	\$200	\$380
Maestro Blanco	\$140	\$260
Mestro Dobel	\$245	\$380
Maestro Reposado	\$165	\$280
1800 Cristalino	\$220	\$330
1800 Blanco	\$170	\$230
1800 Reposado	\$190	\$235
1800 Añejo	\$210	\$335
Patrón Reposado	\$195	\$295
Tradicional Reposado	\$130	\$190
La Luz Tequila Blanco	\$290	\$380
Tradicional Plata	\$180	\$245

## Mezcal

	Sencillo	Doble
400 Conejos Joven	\$230	\$335
400 Conejos Reposado	\$260	\$345
400 Conejos Tobala	\$275	\$370
Ojo de Tigre Joven	\$298	\$398
Amares Joven	\$220	\$320
Creyente Joven	\$245	\$335
Creyente Tobala	\$315	\$410

## Ginebra

	Sencillo	Doble
Tanqueray	\$139	\$249
Smirnoff Tamarindo	\$129	\$249
Ketel One	\$135	\$239
Absolut Azul	\$115	\$229
Grey Goose	\$175	\$285

## Whisky

	Sencillo	Doble
Etiqueta Roja	\$187	\$290
Etiqueta Negra	\$229	\$380
Buchans 12	\$270	\$345
Buchans Master	\$295	\$370
Buchans 18	\$470	\$595
Mcallan 12	\$355	\$580
Mcallan 15	\$415	\$715
Chivas 18	\$390	\$580
Chivas 12	\$250	\$370
Jack Daniels	\$165	\$280
Glendifddich 12	\$315	\$420
Glendifddich 15	\$415	\$440
Glenlivet 12	\$299	\$390

## Ron

	Sencillo	Doble
Zacapa 23	\$270	\$415
Captain Morgan	\$120	\$210
Bacardi Blanco	\$115	\$210
Bacardi Añejo	\$118	\$215
Havana 7	\$130	\$230
Matusalem Clasico	\$120	\$210
Matusalem Platino	\$130	\$220
Matusalem gran reserva 15	\$160	\$245
Matusalem gran reserva 18	\$190	\$280
Malibu	\$125	\$220
flor de caña	\$130	\$210
Apleton Special	\$110	\$200
Appleton State	\$140	\$220
Appleton White	\$110	\$190

## Vodka

	Sencillo	Doble
Smirnoff	\$115	\$229
Smirnoff Tamarindo	\$115	\$199
Ketel One	\$119	\$239
Absolut Azul	\$115	\$229
Grey Goose	\$175	\$285

## Cervezas

Cartita blanca	\$65
Amstel	\$60
XX Ultra	\$60
XX lager	\$60
Heineken	\$70
Heineken silver	\$70
Bohemia Clara	\$65
Bohemia Oscura	\$65
Bohemia crystal	\$70
Indio	\$60
Dorada	\$99

## Digestivo

	Sencillo	Doble
Bayleys	\$180	\$265
Amaretto	\$175	\$270
Frangelico	\$175	\$279
Jagermeister	\$145	\$220
Licor 43	\$185	\$270
Sambuca nero/Blanco	\$170	\$230
Midori licor de melon	\$180	\$245
ANCHO REUES	\$160	
Kahlua	\$170	\$240
Aperol	\$175	\$255
Gran Marnier	\$290	\$398

## Vinos tinto

	Copa	Botella
3 v Casa madero	\$255	\$1300
Avion de Juguete	\$245	\$1270
Don Leo	\$315	\$2200
La cetto	\$195	\$1100
Cas madero chirax	\$290	\$1300
Scielo	\$230	\$1800
Cal y canto	\$210	\$1100

## Blanco

	Copa	Botella
2 V casa madero	\$235	\$1200
Finca de las moras	\$200	\$1100
Scielo bco vino bco	\$225	\$1150

## Rosado

	Copa	Botella
Beringer	\$235	\$1200
2v rosado	\$200	\$1100

## Cognac

	Sencillo	Doble
Hennessy Vsop	\$319	\$510

## Brandy

	Sencillo	Doble
Torres 10	\$115	\$190
Torres 15	\$280	\$345
Torres 20	\$295	\$370

## Champagne

Moet Chandon	\$2300
--------------	--------

## Bebidas

Americano	\$60	Limonada Premium	\$75	Coca ligth	\$55
Espresso	\$55	Te Manzanilla	\$55	Coca zero	\$55
Capuchino	\$70	Te Negro	\$55	Toranja	\$55
Limonada natural	\$55	Agua Natural Ciel	\$55	Manzana	\$55
Limonada Mineral	\$60	Agua Mineral	\$55	Sprite	\$55
Naranjada Natural	\$55	Agua Mineral Gde	\$145	Boost	\$60
Naranjada Mineral	\$60	Coca regular	\$55	Agua Quina	\$60
				Perrier	\$70

CLUB RESTAURANTE

## *Mixología*

Carajillo	\$170	Mazcalita piña	\$180
Carajilla	\$160	Mezcalita maracuya	\$180
Carajillo de Mazapan	\$190	Mezcalita jamaica	\$180
Carajillo de Chocolate	\$180	Margarita	\$165
Negroni	\$170	Mojito frutos rojos	\$170
Moscow Mule	\$170	Mojito kiwi	\$170
Aperol spritz	\$165	Mojito clásico	\$150

## *Signature cocktails*

Balandra Gin	\$190	<i>Mocktail</i>	
Hongo	\$190	Lichi con menta	\$110
Mezcalina la paz	\$190	Mango maracuya	\$110
La isla	\$190	Manzana jengibre	\$110
Azul	\$190	Guanabana piña	\$110
Baja California	\$190	Frutos rojos	\$110
Coral	\$190		

JURANTE & TERRA