

ENTRADAS

FRUTA COSTA

Cocotel de frutas

Piña asada, zanahorias tatemadas, pepino, jícama, naranja, miel, aceite de limón y ajonjolí.

COSTILLAS DE ELOTE TRUFADAS

Tiras de elote, queso parmesano y aceite de trufa.

GUACAMOLE CHOYERO

Aguacate, chile serrano, pico de gallo, fritura de chicharrón y totopos de maíz.

LOS NACHOS

Totopos de maíz, frijoles, salsa de queso cheddar, aguacate, pico de gallo y jalapeños.

DE LA PARRILLA PARA LOS NACHOS

Arrachera

Pollo

Camarón

POKES

Servidos con arroz jazmín al vapor y jengibre.

COSTA

Láminas de kampachi y atún aleta azul, pitaya, wakame y ajonjolí negro.

CABO

Láminas de rib-eye y pulpo marinado con ajo, cebolla frita, salsa tampico, edamame y ajonjolí negro.

V-POKE

Wakame, camote dulce, aguacate, jícama, tofu, edamames y frijol negro de soya dulce y salsa macha.

ENSALADAS

BAJA VERDE

Mix de lechugas, hinojo, aguacate, espárragos, queso de cabra y vinagreta de naranja.

ESPINACA & BERRIES

Espinaca, moras, queso cottage, aceite de romero y nueces.

CALIFORNIA DE UVAS

Mezcla de verdes, uvas en tempura de ajonjolí, nuez pecana y vinagre de manzana con miel.

CRUDOS

Acompañados de tostadas y chips de vegetales.

CAZUELA DE MARISCOS

Callo, pulpo, almejas frescas bañado con salsa de tomate tatemado y limón.

SASHIMI DE ATÚN

Con miso rostizado, vinagre de ciruela y mostaza

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarón crudo con salsa de tomate verde, pepino y chile tatemado.

CEVICHE COSTAMAR

Ceviche de pesca del día sustentable, salsa de coco, ajo, chile serrano y esquites.

CEVICHE DE SETAS

Champiñones asados con aderezo de aceitunas cítricas con tomates cherry y ajo.

OSTIONES Y ALMEJAS DE LA BAJA

Selección de salsas, mignonette, cítricos y aceite de habanero, salsa negra tatemada.

½ DOCENA

PIEZA

DEL GRILL

Mantequilla de ajo confitado y queso parmesano.

½ DOCENA

PIEZA

● LIBRE DE GLUTEN ● NUECES ● VEGETARIANO ● VEGANO

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. El consumo será bajo responsabilidad del comensal. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes de su platillo. Todos los precios se muestran en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

Acompañados de encurtidos caseros,
papas fritas o camote frito

HAMBURGUESA CABO

Carne de res angus, queso americano, tocino,
lechuga romana, tomate cebolla en pan brioche
casero.

PICAÑA FLATBREAD

Asada a las finas hierbas, tomates, cebolla
y chimichurri casero.

FOCACCIA DE VEGETALES

Vegetales asados, pesto de tomate deshidratado
y aceite de oliva.

BURRITO A LA BAJA

Carne asada, camarones, vegetales asados, arroz,
frijoles y aderezo de chipotle.

SÁNDWICH DE QUESO SUNSET

AL GRILL

Queso manchego, gouda, provolone, tomates
y espinacas, en pan brioche tostado, acompañado
de crema de camarón.

ROLL SÁNDWICH DE LANGOSTA Y TOCINO

Horneada a la mantequilla, alioli de especias,
ajo, tocino, sobre pan especial de cebolla tostado,
servido con pimientos rostizados.

HORNO DE PIEDRA

Opción sin gluten, es elaborada en
masa al sartén

PIZZA COSTAMAR

Pure de ajo rostizado, salsa blanca, queso mozzarella
fresco, pulpo a la brasa, tomate y albahacas frescas.

PIZZA MARGHERITA

Salsa de pomodoro, albahaca y queso
mozzarella fresco.

PIZZA PROSCIUTTO

Salsa de pomodoro, queso mozzarella fresco,
prosciutto, gorgonzola y miel.

TACOS COSTAMAR

Tortilla de harina o maíz, variedad
de salsas. Dos tacos por orden.

DE LA BAJA (CAMARÓN O PESCADO)

Capeados o asados, col morada, aguacate
y mayonesa de cilantro y chile serrano.

FAJITAS DE POLLO DE LA PAZ

Pechuga asada con pimientos, cebolla y queso.

CARNE ASADA DE SONORA

Chistorra, costra de queso asadero, cebollas
cambray, frijoles y guacamole.

BARBACOA DE JACA

Jaca en adobo de chiles, salsa verde y verdolagas.



COSTAMAR
B E A C H C L U B

● LIBRE DE GLUTEN ● NUECES ● VEGETARIANO ● VEGANO

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede representar un riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.
El consumo será bajo responsabilidad del comensal. Le agradeceremos nos informe si presenta alguna alergia o si desea conocer el detalle de los ingredientes
de su platillo. Todos los precios se muestran en pesos mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.