

*Baja  
Nostrum*  
BRASA & VINOS®

**M E N Ú**

Alameda Otay Town Center | TEL: (664) 974-1520  
DOM-JUE 13:00 a 23:00 hrs | VIER-SÁB 13:00 a 00:00 hrs

# Entradas

---

## F R Í A S

---

**Crudo de atún** aleta amarilla, marinado en limoneta oriental, con ensaladilla de aguacate, sikil pak, cebollín y alga wakame. | **245**

**Tartar de salmón** fresco en cubos, relish de pimientos y tomates deshidratados, vegetales curtidos, y cremoso de jocoque, servido con crostinis y sikil pak de alcachofa. | **245**

**Curado de pesca del día** en salazón, leche de tigre emulsionada en salsa verde cruda, pepino persa, manzana verde y uvas, con cremoso de aguacate y kale frito. | **235**

**Aguachile diablo.** Nuestra interpretación del aguachile con camarón curado, sikil pak, aguacate, rábanos, y servido con chintextle. | **235**

**Almeja fresca de la Baja** en su concha, con chimichurri de tomates ahumados, pepino persa, limón eureka y cilantro criollo. (En temporada). **120 g.** | **235**

**Terrina fría de pulpo,** bañada con leche de tigre tatemada, acompañada con esquites orientales, manzana verde, pepino persa, camote crujiente, y gel de mango y maracuyá. | **245**

@bajanostrum

Alameda Otay Town Center | TEL: (664) 974-1520

DOM-JUE 13:00 a 23:00 hrs | VIER-SÁB 13:00 a 00:00 hrs

# Entradas

## CALIENTES

### EMPANADAS | 65

*Se sirven acompañadas con tzatziki y chimichurri rojo picante.*

Lechón adobado.

Barbacoa de borrego a la brasa.

Discada de pescado ahumado.

Chile pasado, elote y queso asadero. (V)

***Ostiones tatemados (4 pzas.)*** preparados en Josper, con salsa cremosa de chile morita, gratinados con queso Ramonetti y crumble de pepita. | **235**

***Cazuela de pulpo*** marinado en adobo de chiles ahumados, y asado al Josper, sofrito de pimientos, tomate cherry, cilantro criollo, mantequilla de cítricos y salsa romesco. | **245**

***Sarteneta de camarones al ajillo***, salteados con la mezcla tradicional de chiles, ajo y vino blanco, acompañados con papas cambray rostizadas. | **235**

***Barbacoa de lengua*** de res preparada en cocción lenta, con hongos de temporada adobados y asados al Josper, tapenade de aceitunas y pimientos. | **240**

***Corn chowder.*** Crema de elote con almejas ahumadas y elotes rostizados al Josper, servida en hogaza hecha en casa. | **165**

# Tacos

**ELABORADOS CON TORTILLAS  
DE MAÍCES NATIVOS.**

## **LECHÓN CONFITADO**

Terrina de lechón confitado, frijoles puercos, puré de aguacate, nopales curados en sal, cebollín asado y cilantro criollo. | **95**

## **TUÉTANO Y ARRACHERA**

Arrachera en cocción al Jospé, con rondel de tuétano rostizado, sobre una quesadilla, puré de aguacate, rábano y chicharrón de queso. | **95**

## **GOBERNADOR AL CHILORIO**

Machaca de camarón con cerdo ahumado en chilorio, mozzarella fundido, ensaladilla de verdolagas, sobre tortilla de maíz dorada a la mantequilla. | **95**

## **COSTILLA DE RES**

Short rib en cocción lenta, cebolla caramelizada, muselina de papa, chile serrano fresco, y kale frito. | **95**

## **PESCADO ESTILO DE NUESTRA BAJA**

Pesca del día al tempura con camarón seco, salpicón de vegetales, col morada curtida y alioli de sriracha. | **95**

@bajanostrum

Alameda Otay Town Center | TEL: (664) 974-1520

DOM-JUE 13:00 a 23:00 hrs | VIER-SÁB 13:00 a 00:00 hrs

# Del Huerto

## **CAESAR DE LA BAJA**

Lechuga iceberg marinada en hierbas y aceite de oliva, rostizada al Jospers, cubierta de aderezo tipo Caesar, con salsa de ostión, dátil y ajo tatemado. Cebollas caramelizadas con tocineta, espinaca baby, crumble de pepita, y queso parmesano. | **195**

## **ATARDECER EN EL VALLE**

Mezcla de selectas lechugas mixtas, pera en tres texturas (asada, caramelizada y vinagreta), avellana tostada, pistachos y queso oreado de cabra. | **185**

## **ENSALADA DE TOMATES Y BETABEL**

Tomates de temporada (heirloom, cherry, tomatillo), betabel rostizado, fruta de la estación asada, reducción de vinagre balsámico y queso oreado. | **195**

## **HORTALIZAS AL JOSPER**

Selección de hortalizas de temporada, vegetales rostizados, limoneta de hierbas, queso Real del Castillo y salsa romesco. | **195**

@bajanostrum

Alameda Otay Town Center | TEL: (664) 974-1520

DOM-JUE 13:00 a 23:00 hrs | VIER-SÁB 13:00 a 00:00 hrs

# Del mar a los valles

## ASADOR DE BRASA Y HUMO

**Todas nuestras especialidades son hechas al Josper.**

*El Josper es una combinación de horno de brasa y parrilla con leña, que genera una carne jugosa, con tonos ahumados, sabores intensos, variedad de texturas, corteza crujiente, y suavidad interna.*

**Filete zarandeado de pesca del día**, marinado en emulsión de chiles frescos y ahumados, asado al Josper, servido con arroz, vegetales a la brasa, y ensaladilla cítrica. **350 g. | 330**

**Filete de pescado de nuestra Baja** (rockot, lenguado o bonita), encostrado en crumble de hierbas y cítricos, cocinado al Josper, con muselina de papa, vegetales asados, mantequilla avellanada, y limón eureka asado. **350 g. | 330**

**Salmón al Josper** marinado en pimientos y hongos, con mole rosa, betabeles rostizados, salteado de hortalizas, puré de chícharos y kale. **| 355**

**Camarones al Josper.** 4 piezas de camarón U16 marinados en emulsión de chiles ahumados, aliñados con limón y cilantro, servidos con arroz y ensalada cítrica. **| 310**

@bajanostrum

Alameda Otay Town Center | TEL: (664) 974-1520

DOM-JUE 13:00 a 23:00 hrs | VIER-SÁB 13:00 a 00:00 hrs

# Del mar a los valles

---

## ASADOR DE BRASA Y HUMO

---

***Pulpo al hierro***, marinado en emulsión de chiles verdes, tomatillo y hierbas, asado en sartén de hierro, servido con camote rostizado, salsa cremosa de pimientos, y ensaladilla de hojas mixtas. | **380**

***Fetuccini fresco con camarones***, salsa de crustáceos, mantequilla avellanada, queso parmesano y tocineta. | **320**

***Pasta pesca***. Fetuccini en salsa de pimientos rostizados, pesca del día asada con piel (rockot, lenguado o bonita), coliflor, espárragos, kale y queso parmesano. | **285**

***Linguine fresco*** hecho en casa, prensado de costilla braseada y cerdo confitado, salsa reducida de cocción, demi glace de hongos, queso parmesano y shiitake deshidratado. | **285**

***Pollo orgánico*** oreado y rostizado, servido con mole añejo de dátíl y avellana, esquites tatemados, y chicharrón de pollo. | **345**

***Terrina de borrego horneado***, terminada en el Jospier, acompañada de ensaladilla fresca de garbanzo y menta, puré de frijoles puercos, emulsión de escabeche y caldillo de la cocción. | **355**

# Del mar a los valles

---

## ASADOR DE BRASA Y HUMO

---

**Costilla de res braseada** 8 horas, acompañada de vegetales del huerto asados al Josper, jus de chile pasilla y muselina de papa. | **375**

**Nostrum burger.** Rib eye calidad choice, pan brioche artesanal, tocineta de la casa, mermelada de tomate y hierbas, queso Real del Castillo y papas de la casa. | **285**

**Rib eye** asado al Josper, acompañado de vegetales rostizados y jus de la casa.

CHOICE **400 g. 540** | PRIME **2.35** por gramo.

**New York.** Característico corte calidad choice, servido con vegetales al Josper, bañado en jus de chiles secos.

**400 g. | 460**

**Medallones de corazón de filete de res,** asados al Josper, bouquet de acelgas y mantequilla avellanada con tuétano. **300 g. | 510**

**Arrachera a la piedra.** Corte calidad choice, marinada en adobo de chiles secos y especias, cocinada al josper, y terminada en la mesa sobre una piedra volcánica.

Servida con ensaladilla de garbanzo y caldillo de chiles.

**350 g. | 420**

**Chamorro de cerdo joven** confitado, acompañado de pork belly ahumado, frijoles puercos, ensaladilla de nopales curados en sal, mermelada de tomatillos y queso Real del Castillo. | **365**

# Guarniciones

**Esquites tatemados** en tuétano, servidos con alioli de sriracha y queso parmesano. | **85**

**Vegetales rostizados** del huerto al Jospier. | **120**

**Bouquet de acelgas asado.** Mezcla de hortalizas con limoneta, servida con salsa romesco. | **75**

**Papas de la casa** con queso parmesano, cebollín y kale. | **85**

**Muselina de papa.** Con mantequilla avellanada. | **95**

**Guacamole** tradicional, preparado al momento. | **105**

**Salsa de molcajete con tuétano.** Salsa de tomatillo crudo, emulsionada con aguacate, chile habanero tatemado y con tuétano rostizado. | **105**

*Nuestros precios son en moneda nacional e incluyen IVA. Platillos que contienen alimentos crudos se sirven bajo consideración del comensal.*

# Postres

## **CHEESECAKE PASIÓN**

Base de galleta, clásico cheesecake estilo Nueva York, con una capa de cremoso de chai, y otra de mousse de frutos rojos. | **220**

## **TARTA BANOFFEE**

Crujiente galleta sablé, con frangipane de almendra, relleno de dulce de leche, plátano y crema pastelera de vainilla, coronado con mascarpone Baileys y coco tostado. | **220**

## **PAY DE LIMÓN**

Base de galleta sablé, con frangipane de almendra, relleno de crema de limón, y cubierto con merengue italiano flameado en la mesa. | **220**

