

*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 Jospier, 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 JOSPIER

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 dátil 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**

