

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



FRÍAS

CRUDO DE ATÚN

Atún aleta amarilla, marinado en limoneta oriental, con ensaladilla de aguacate, sikil pak, cebollín y alga wakame. | **265**

TARTAR DE SALMÓN

Salmón fresco en cubos, relish de pimientos y tomates deshidratados, vegetales curtidos, cremoso de jocoque, servido con crostinis y sikil pak de alcachofa. | 265

AGUACHILE DIABLA

Nuestra interpretación del aguachile con camarón curado, sikil pak, aguacate, rábanos, y servido con chintextle. | 265

CEVICHE TATEMADO

Camarón y pulpo cocidos, aliñados con salsa de miltomate, vegetales tatemados, jícama fresca y chicharrón de queso. | 265

PATE DE PESCADO

Pesca ahumada en casa, con textura de paté, aliñada con alioli de chiles secos. Se sirve sobre unos taquitos crujientes de frijol, y un topping de ceviche de tomates. | 245



EMPANADAS

Acompañadas con tzatziki ychimichurri rojo picante. | 75

- Lechón adobado.
- Barbacoa de borrego a la brasa.
- Discada de pescado ahumado.
- Chile pasado, elote y queso asadero. (V)

OSTIONES TATEMADOS

4 piezas preparadas 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. | 265

SARTENETA DE CAMARONES AL AJILLO

Salteados con la mezcla de chiles, ajo y vino blanco, acompañados con papas cambray rostizadas. | 255

BARBACOA DE LENGUA

Lengua de res preparada en cocción lenta, con hongos de temporada adobados y asados al Josper, tapenade de aceitunas y pimientos. | 275

CORN CHOWDER

Crema de elote con almeja ahumada y elote rostizado, servida en hogaza hecha en casa. | **185**



LECHÓN CONFITADO

Terrina de lechón confitado, frijoles puercos, puré de aguacate, nopales curados en sal, cebollín asado y cilantro criollo. | **110**

TUÉTANO Y ARRACHERA

Arrachera en cocción al Josper, con rondel de tuétano rostizado, sobre una quesadilla, puré de aguacate, rábano y chicharrón de queso. | **110**

GOBERNADOR AL CHILORIO

Machaca de camarón con cerdo ahumado en chilorio, mozzarella fundido, ensaladilla de verdolagas, sobre tortilla de maíz dorada a la mantequilla. | **110**

COSTILLA DE RES

Short rib en cocción lenta, cebolla caramelizada, muselina de papa, chile serrano fresco, y kale frito. | **110**

PESCADO ESTILO DE NUESTRA BAJA

Pesca del día al tempura con camarón seco, salpicón de vegetales, col morada curtida y alioli de Sriracha. | 110

Enzaladas

CAESAR DE LA BAJA

Lechuga iceberg marinada en hierbas y aceite de oliva, rostizada al Josper, 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

TOMATES Y BETABEL

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

Especialidades Baja

ASADOR DE BRASAY HUMO

PESCA DEL DÍA CON RISOTTO

Filete de pesca marinado en ajo rostizado y limón, envuelta en acelga y asada al Josper, acompañada con risotto de hongos, parmesano y aceite de trufa. | 375

SALMÓN AL JOSPER

Marinado en pimientos y hongos, con mole rosa, betabeles rostizados, salteado de hortalizas, puré de chícharos y kale. | 385

PULPO AL HIERRO

Reposado en adobo, sazonado con chiles y pimientos, cocinado en sartén de hierro con humos de manzano, sobre tostones de papa. | 485

POLLO ORGÁNICO

Oreado y rostizado, servido con mole añejo de dátil y avellana, esquites tatemados, y chicharrón de pollo. | 345

CAMARONES AL JOSPER

Camarones de profundidad marinados en chiles y ajo, asados al Josper, servidos con risotto rojo de tomates salteados y aliño de cilantro con limoneta. | 355

Especialidades Baja

ASADOR DE BRASAY HUMO

COSTILLA DE RES

Braseada 8 horas, acompañada de vegetales asados al Josper, jus de chile pasilla y muselina de papa. | 455

CHAMORRO DE CERDO

Cerdo joven confitado, acompañado de pork belly ahumado, frijoles puercos, ensaladilla de nopales curados en sal, mermelada de tomatillos y queso Real del Castillo. | **415**

FETUCCINI CON CAMARONES

Salsa de crustáceos, mantequilla avellanada, queso parmesano y tocineta. | 320

PASTA AL GRANA PADANO

Linguine mantequilla avellanada, vino blanco, preparado alla ruota, dentro de un queso Grana
Padano. | 275

Pollo +70 | Arrachera +120 | Camarón +120 | Vegetales al Josper +70



Nuestros cortes son elaborados al Josper.

Las piezas que seleccionamos son de ganado Black Angus, que pastan en praderas de corta

> NEW YORK CHOICE 400 g | 535

RIB EYE CHOICE 400 g 580 | 500 g 685

RIB EYE PRIME **500 g | 1,350**

MEDALLONES DE FILETE

300 g | 570

ARRACHERA **350 g | 470**



ESQUITES TATEMADOS

Tatemados en tuétano, servidos con alioli de Sriracha y queso parmesano. | **85**

VEGETALES DEL HUERTO

Rostizados al Josper. | 120

GUACAMOLE TRADICIONAL

Preparado al momento. | 105

SALSA DE MOLCAJETE CON TUÉTANO

De tomatillo crudo, emulsionada con aguacate, chile habanero tatemado y con tuétano rostizado. | 105

PAPAS A LA FRANCESA

Con lluvia de parmesano, aceite de trufa y kale. | 150

www.bajanostrum.com