

# CLUB BACOCHO

Menú

## ENTRADAS

**Guacamole** 120 g **\$120**

Aguacate fresco y cremoso, preparado al momento con limón, cebolla, jitomate y coronado con cilantro criollo.

+Pork belly 180 g

**Fruta de la estación** 320 g **\$140**

Rebanadas de fruta fresca de la región.

**Mix de verduras** 240 g **\$100**

Bastones de jicama, zanahoria y pepino acompañados con chamoy agrí dulce hecho en casa.

**Tacos baja** 120 g

Servidos sobre tortilla de maíz azul, con mayonesa de salsa macha, zanahoria y encurtido de col morada, coronados con pico de gallo.

Camarón

Pesca del día

**\$250**  
**\$230**

**Tacos de arrachera** 150 g

3 piezas de tortillas de maíz azul, con arrachera asada al grill, sobre guacamole y coronados con pico de gallo. Acompañados de salsa tatamada.

**\$260**

**Chicharrón de pescado** 150 g

Pesca del día marinada en adobo, crujientes por fuera, pero suaves por dentro. Acompañados de salsa tartara.

**\$220**

**Pescadillas** 3 pzas / 40 g c/u

3 piezas de pescadillas doradas rellenas de barrilete ahumado, acompañadas de vegetales frescos, cremoso de aguacate, crema ácida y queso oreado.

**\$180**

**Camarones roca** 180 g

Camarones crujientes bañados de aderezo spicy con aceite de trufa, sobre una cama de lechugas mixtas y vinagreta de jengibre.

**\$320**

## ENSALADAS

**Ensalada César** 150 g **\$140**

Mezcla de lechugas frescas acompañado de aderezo César, queso parmesano, coronada con crujientes crotones.

+Camarón 100 g

+Pollo 100 g

**\$130**  
**\$100**

**Ensalada mixta** 150 g

Lechugas mixtas: nuez, supremas de naranja, durazno impregnado con piloncillo y mezcal, coronada con queso seco. Aderezada con vinagreta de limón real y miel.

**\$230**

## SNACKS

**Papas a la francesa** 300 g **\$120**

Orden de papas a la francesa doradas y crujientes, servidas calientes con un toque sal y pimienta.

**Papas gajo con tocino y queso** 250 g **\$150**

Crujientes papas gajo cubiertas con tocino dorado y queso fundido, ideales para compartir.

**Dedos de pollo con papas a la francesa** 150 g **\$190**

Tiras de pollo empanizadas y crujientes, servidas con papas a la francesa y salsas de la casa.

**Boneless** 300 g **\$200**

Salsa para elegir: BBQ, búfalo o mango habanero. Piezas de pollo empanizadas, bañados en la salsa de tu elección, acompañados de aderezo ranch y crudités.

**Nachos** 100 g **\$120**

Crujientes totopos bañados en queso fundido, frijoles refritos, coronados con guacamole y pico de gallo.

+Pollo 100 g

+Arrachera 100 g

+Camarón 100 g

**\$100**  
**\$130**  
**\$130**



## PLATOS FUERTES

---

### Canasta de camarones empanizados <sup>140 g</sup> \$280

Camarones empanizados, acompañado de arroz blanco y ensalada mixta.

### Gyro de pollo al pastor <sup>120 g</sup> \$180

Pechuga de pollo marinada al pastor servida en pan pita, ensalada fresca de piña asada, cebolla morada, guacamole y aderezo de serrano, terminado con cilantro criollo.

### Club sándwich <sup>100 g</sup> \$200

Pan tostado relleno de pechuga de pollo a la plancha, tocino crujiente, jamón, queso manchego, jitomate, lechuga fresca y mayonesa. Servido con papas fritas.

### Hamburguesa de la casa <sup>180 g</sup> \$250

Carne de res jugosa a la parrilla en pan hecho en casa, con queso fundido, lechuga, jitomate, cebolla y aderezo especial de la casa. Acompañado de papas fritas.

### Choripán <sup>150 g</sup> \$220

Chorizo argentino a la parrilla servido en pan crujiente, acompañado de chimichurri fresco y un toque de cebolla. Acompañado de papas fritas.

### BBQ ribs <sup>400 g</sup> \$350

Jugosas costillas de cerdo glaseadas con BBQ de la casa, servidas con papas fritas y elote asado a la parrilla.



Club.Bacocho



## MARISCOS DE CARRETA

---

### Tiritas <sup>120 g</sup> \$220

Pesca del día marinada en jugo de limón, cebolla morada, pepino persa, aceite de oliva y un toque de habanero.

### Tostada de ceviche verde <sup>100 g</sup> \$180

Tostada de maíz servida con ceviche de pesca del día, cebolla morada, pepino persa y marinado en aguachile verde.

### Aguachile de camarón <sup>150 g</sup> \$260

Aguachile de camarón con pepino persa, jicama, cebolla morada, cremoso de aguacate y coronado con cilantro criollo. Servido con aguachile rojo.

### Tostada oaxaqueña <sup>100 g</sup> \$160

Tostada de chapulín, camarón pacotilla y camarón curtido marinado en salsa ponzu y aceite de ajonjolí, aguacate machacado, mayonesa de chile costeño y poro frito.

### Tiradito de atún <sup>150 g</sup> \$290

Finas láminas de pescado con mango fresco, cebolla morada, pepino persa y gel de limón. Terminado con salsa oriental y un ligero toque de habanero.

### Ceviche Bacocho <sup>100 g</sup> \$180

Pesca del día marinada, acompañada de cebolla morada, jitomate y pepino coronado con aguacate y aceite de epazote.

### Ostiones rasurados <sup>6 pzas</sup> \$380

6 piezas de ostiones frescos, coronado con cremoso de aguacate y cilantro criollo. Acompañados de salsa de mignollette y limón amarillo.

## POSTRES

---

### Pan de plátano \$150

Pan de plátano, crumble de mantequilla, plátano macho caramelizado, ganache de mezcal y helado de vainilla.

### Pay de manzana \$170

Crumble de mantequilla, compota de manzana verde, mousse de queso crema y canela.

### Mousse de limón \$170

Mousse de queso crema, compota de limón eureka, crumble de vainilla.

# CLUB BACOCHO

## Menu

### STARTERS

---

**Guacamole** <sup>120 g</sup> \$120  
Fresh, creamy avocado prepared to order with lime, onion, and tomato, topped with native cilantro. Served with crispy pork belly strips.  
+Pork belly <sup>180 g</sup> \$250

**Seasonal fruit** <sup>320 g</sup> \$140  
Sliced fresh fruit from the region.

**Vegetable mix** <sup>240 g</sup> \$100  
Jícama, carrot, and cucumber sticks served with homemade sweet and tangy chamoy.

**Baja tacos** <sup>120 g</sup> \$230  
Served on blue corn tortillas, with salsa macha mayo, carrot, and pickled red cabbage, topped with pico de gallo.  
Fish \$250  
Shrimp

**Skirt steak tacos** <sup>150 g</sup> \$260  
Three blue corn tortillas with grilled skirt steak, served over guacamole and topped with pico de gallo. Accompanied by fire-roasted salsa.

**Fish chicharrón** <sup>150 g</sup> \$220  
Catch of the day marinated in adobo, crispy on the outside and tender inside. Served with tartar sauce.

**Pescadillas** <sup>3 pcs · 40 g each</sup> \$180  
Three golden-fried pescadillas filled with smoked barrilete, served with fresh vegetables, avocado cream, sour cream, and aged cheese.

**Rock shrimp** <sup>180 g</sup> \$320  
Crispy shrimp tossed in a spicy dressing with truffle oil, served over mixed greens with ginger vinaigrette.

### SALADS

---

**Caesar Salad** <sup>150 g</sup> \$140  
Fresh mixed greens with Caesar dressing, parmesan cheese, and crispy croutons.

+Shrimp <sup>100 g</sup> \$130  
+Chicken <sup>100 g</sup> \$100

**Mixed salad** <sup>150 g</sup> \$230  
Mixed greens with walnuts, orange supremes, and peach infused with piloncillo and mezcal, topped with aged cheese. Dressed with a lime and honey vinaigrette.

### SNACKS

---

**French fries** <sup>300 g</sup> \$120  
Golden, crispy fries served hot with a touch of salt and pepper.

**Loaded potato wedges with bacon & cheese** <sup>250 g</sup> \$150  
Crispy potato wedges topped with crispy bacon and melted cheese, perfect for sharing.

**Chicken tenders with french fries** <sup>150 g</sup> \$190  
Crispy breaded chicken strips served with French fries and house-made sauces.

**Boneless wings** <sup>300 g</sup> \$200  
Choice of sauce: BBQ, buffalo, or mango habanero. Breaded chicken bites tossed in your choice of sauce, served with ranch dressing and crudités.

**Nachos** <sup>100 g</sup> \$120  
Crispy tortilla chips topped with melted cheese and refried beans, finished with guacamole and pico de gallo.  
+Chicken <sup>100 g</sup> \$100  
+Skirt steak <sup>100 g</sup> \$130  
+Shrimp <sup>100 g</sup> \$130



## MAIN COURSES

---

**Breaded shrimp basket** 140 g **\$280**  
Crispy breaded shrimp served with white rice and mixed salad.

**Chicken al pastor gyro** 120 g **\$180**  
Al pastor-marinated chicken breast served in pita bread with a fresh grilled pineapple salad, red onion, guacamole, and serrano dressing, finished with native cilantro.

**Club sandwich** 100 g **\$200**  
Toasted bread layered with grilled chicken breast, crispy bacon, ham, manchego cheese, tomato, fresh lettuce, and mayonnaise. Served with french fries.

**House burger** 180 g **\$250**  
Juicy grilled beef on homemade bread, with melted cheese, lettuce, tomato, onion, and our house special dressing. Served with French fries.

**Choripan** 150 g **\$220**  
Grilled chorizo served on crusty bread with fresh chimichurri and a touch of onion. Served with french fries.

**BBQ ribs** 400 g **\$350**  
Juicy pork ribs glazed with house BBQ sauce, served with french fries and grilled corn on the cob.



## SEAFOOD CART

---

**Tiritas** 120 g **\$220**  
Catch of the day marinated in lime juice with red onion, persian cucumber, olive oil, and a hint of habanero.

**Green ceviche tostada** 100 g **\$180**  
Corn tostada topped with catch of the day ceviche, red onion, persian cucumber and marinated in green aguachile.

**Shrimp aguachile** 150 g **\$260**  
Shrimp aguachile with persian cucumber, jicama, red onion, and avocado cream, topped with native coriander. Served with red aguachile.

**Oaxacan tostada** 100 g **\$160**  
Chapulín tostada with pacotilla shrimp and cured shrimp marinated in ponzu sauce and sesame oil, mashed avocado, chile costeño mayo, and crispy leek.

**Tuna tiradito** 150 g **\$290**  
Thinly sliced fish with fresh mango, red onion, persian cucumber, and lime gel, finished with an Asian-style sauce and a touch of habanero.

**Bacocho ceviche** 100 g **\$180**  
Marinated catch of the day with red onion, tomato, and cucumber, topped with avocado and epazote oil.

**Shaved oysters** 6 pcs **\$380**  
Fresh oysters topped with avocado cream and native coriander, served with mignonette sauce and yellow lemon.

## DESSERTS

---

**Banana bread** **\$150**  
Banana bread with butter crumble, caramelized plantain, mezcal ganache, and vanilla ice cream.

**Apple pie** **\$170**  
Butter crumble with green apple compote, cream cheese mousse, and cinnamon.

**Lemon mousse** **\$170**  
Cream cheese mousse with eureka lemon compote and vanilla crumble.

# DESTILADOS

## TEQUILA & MEZCAL 45 ml

Don julio 70	\$260
7 Leguas blanco	\$210
Don julio reposado	\$230
José cuervo traidiconal	\$180
Maestro dobel	\$295
Mezcal comuna	\$195
Mezcal de la casa (espadín)	\$160
Mezcal tobalá	\$240
Mezcal ensamble	\$190

## WHISKEY 45 ml

Buchanan's 12 años	\$270
JW etiqueta negra	\$260
JW etiqueta roja	\$190
Jack daniel's	\$200

## VODKA & GIN 45 ml

Absolut azul	\$180
Grey goose	\$260
Beefeater	\$220
Bombay	\$230
Hendricks	\$290
Tanqueray london	\$240
Smirnoff	\$160



## RON, BRANDY & COGNAC 45 ml

Matusalem clásico	\$180
Bacardí blanco	\$170
Torres 10	\$180
Zacapa 23	\$280
Captain morgan	\$180
Havana 7 años	\$220
Hennessy V.S.O.P	\$340
Martell V.S.O.P	\$400

\*Los destilados incluyen 1 mezclador de 355 ml

# CERVEZAS & OTROS



## CERVEZA

Ultra 355 ml	\$75
Corona, victoria, XX lager o XX ambar 355 ml	\$70
Bohemia clara u oscura 355 ml	\$85
Tecate light 325 ml	\$70
Michelada 90 ml	+\$40
Chelada 45 ml	+\$25
Clamato 150 ml	+\$65
Heineken 355 ml	\$80
Heineken cero 250 ml	\$65

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

Refrescos 355 ml	\$65
Botella de agua 600 ml	\$45
Limonada o naranjada 350 ml	\$65
Clamato 350 ml	\$90
Piñada 350 ml	\$95
Vaso de agua fresca 350 ml	\$60
Naranja, jamaica, mango, maracuyá y pepino	
Jarra de agua de sabor 1500 ml	\$165
Naranja, jamaica, limón, mango, maracuyá y pepino	
Jarra limonada / naranjada 1500 ml	\$190
Ginger birra 355 ml	\$125
Kombucha 355 ml	\$110
Mocktail	\$95
Mojito, piñada, daiquiri	

## CERVEZA ARTESANAL

Costera 355 ml	\$120
Mareta 355 ml	\$120
Caleta 355 ml	\$120
Bahía 355 ml	\$120

## AGUAS MINERALES

Topo Chico 355 ml	\$70
Agua de Piedra Natural 650 ml	\$180
Agua de Piedra Mineral 650 ml	\$190
San Pellegrino 750 ml	\$200

## DIGESTIVOS

Chinchón seco 45 ml	\$120
Chinchón dulce 45 ml	\$120
Chinchón campechano 45 ml	\$130
Baileys 45 ml	\$150
Licor 43 45 ml	\$150
Nixta 45 ml	\$150
Fernet branca 45 ml	\$160

\*Incluye un chaser de agua mineral de 200 ml

# COCTELES & MOCKTAILS

## COCTELES

<b>Piña colada o mojito</b> 350 ml (45 ml ron)	\$170
<b>Paloma</b> 350 ml (45 ml tequila)	\$180
<b>Vodka tonic</b> 350 ml (45 ml vodka)	\$170
<b>Gin tonic</b> 350 ml (45 ml gin)	\$165
<b>Daiquiri</b> 350 ml (45 ml ron)	\$165
Mango c/chamoy, coco, maracuyá y fresa	
<b>Margaritas</b> 350 ml (45 ml tequila)	\$190
Mango, maracuyá, limón y fresa	
<b>Mezcalinis</b> 350 ml (45 ml espadin de la casa)	\$175
Maracuyá, jamaica, mango y limón	
<b>Sangría</b> 50 ml (45 ml vodka, 45 ml vino tinto)	\$170
<b>Bloody Mary</b> 350 ml (45 ml vodka)	\$180
<b>Guayabito</b> 350 ml (45 ml ron)	\$180
<b>Negroni</b> 300 ml (30 ml gin, 30 ml vermouth, 30 ml Campari)	\$180
<b>Mezcal mule</b> 350 ml (45 ml mezcal)	\$180
<b>Moscow mule</b> 350 ml (110 ml cerveza de jengibre y 45 ml vodka)	\$180
<b>Aperol spritz</b> 420 ml (60 ml aperol, 150 ml Cinzano)	\$240
<b>Mimosa</b> 200 ml (100 ml vino espumoso, 100 ml jugo de naranja natural)	\$150

## MOCKTAILS

<b>Sandia spice</b> 16 oz	\$120
Fresca combinación de sandía, fresa y limón endulzado con un jarabe hecho en casa de cardamomo y canela.	
<b>Tropical chai</b> 16 oz	\$110
Yogurt de coco cremoso y piña natural fusionados con un jarabe de chai aromático.	
<b>Pistacho sunset</b> 16 oz	\$120
Mezcla refrescante de piña, maracuyá y jugo de naranja equilibrado con un toque de limón, sirope de granadina, orgeat de pistache y finalizado con soda de jengibre.	
<b>Alma de maguey</b> 19 oz	\$150
Bebida fría a base de jugo de piña, té negro, tamarindo y limón, perfumado con un jarabe de romero hecho en casa.	
<b>Esmeralda tiki</b> 14 oz	\$80
Bebida tropical de piña, naranja y limón fresco combinada con orgeat de pistache y sirope de vainilla con un toque burbujeante de jengibre.	
<b>Guava glow</b> 14 oz	\$90
Té negro infusionado en frío con naranja fresca y guayaba, notas cremosas de plátano y vainilla coronado con soda de jengibre.	
<b>Aurora</b> 16 oz	\$85
Fresco jugo de naranja y maracuyá con un toque de limón y notas florales de jamaica, servidos con Corona Cero.	
<b>Mora beer</b> 16 oz	\$110
Mocktail costero hecho con coulis de frutos rojos, jugo de limón y Corona Cero.	

**HORA FELIZ**

1 PM a 2 PM

**2x1**

Aplican restricciones\*

Margaritas, tequila, whiskey, mezcal, ron, gin, vodka.

Pregunta por nuestro servicio por botella



# SPIRITS

## TEQUILA & MEZCAL 45 ml

---

Don julio 70	\$260
7 Leguas blanco	\$210
Don julio reposado	\$230
José cuervo traidiconal	\$180
Maestro dobel	\$295
Mezcal comuna	\$195
Mezcal de la casa (espadín)	\$160
Mezcal tobalá	\$240
Mezcal ensamble	\$190

## WHISKEY 45 ml

---

Buchanan's 12 años	\$270
JW etiqueta negra	\$260
JW etiqueta roja	\$190
Jack daniel's	\$200

## VODKA & GIN 45 ml

---

Absolut azul	\$180
Grey goose	\$260
Beefeater	\$220
Bombay	\$230
Hendricks	\$290
Tanqueray london	\$240
Smirnoff	\$160

# BEERS & OTHERS

## BEER

---

Ultra 355 ml	\$75
Corona, victoria, XX lager o XX ambar 355 ml	\$70
Bohemia light or dark 355 ml	\$85
Tecate light 325 ml	\$70
Michelada 90 ml	+\$40
Chelada 45 ml	+\$25
Clamato 150 ml	+\$65
Heineken 355 ml	\$80
Heineken cero 250 ml	\$65

## NON-ALCOHOLIC

---

Sodas 355 ml	\$65
Bottled water 600 ml	\$45
Lemonade or orangeade 350 ml	\$65
Clamato 350 ml	\$90
Piñada 350 ml	\$95
Fresh fruit water 350 ml	\$60
Orange, hibiscus, mango, passion fruit, cucumber	
Large pitcher of flavored water 1500 ml	\$165
Orange, hibiscus, mango, passion fruit, cucumber	
Large lemonade/orangeade 1500 ml	\$190
Ginger birra 355 ml	\$125
Kombucha 355 ml	\$110
Mocktail	\$95
Mojito, piñada, daiquiri	



## RUM, BRANDY & COGNAC 45 ml

---

Matusalem clásico	\$180
Bacardí blanco	\$170
Torres 10	\$180
Zacapa 23	\$280
Captain morgan	\$180
Havana 7 años	\$220
Hennessy V.S.O.P	\$340
Martell V.S.O.P	\$400

*Include 1 mixer (355 ml)*



## CRAFT BEER

---

Costera 355 ml	\$120
Mareta 355 ml	\$120
Caleta 355 ml	\$120
Bahía 355 ml	\$120

## SPARKLING WATERS

---

Topo Chico 355 ml	\$70
Agua de Piedra Natural 650 ml	\$180
Agua de Piedra Mineral 650 ml	\$190
San Pellegrino 750 ml	\$200

## DIGESTIVES

---

Chinchón seco 45 ml	\$120
Chinchón dulce 45 ml	\$120
Chinchón campechano 45 ml	\$130
Baileys 45 ml	\$150
Licor 43 45 ml	\$150
Nixta 45 ml	\$150
Fernet branca 45 ml	\$160

*\*Includes a 200 ml sparkling water chaser*

# COCKTAILS & MOCKTAILS

## COCKTAILS

<b>Piña colada o mojito</b> 350 ml (45 ml rum)	\$170
<b>Paloma</b> 350 ml (45 ml tequila)	\$180
<b>Vodka tonic</b> 350 ml (45 ml vodka)	\$170
<b>Gin tonic</b> 350 ml (45 ml gin)	\$165
<b>Daiquiri</b> 350 ml (45 ml rum)	\$165
Mango with chamoy, coconut, passion fruit, strawberry	
<b>Margaritas</b> 350 ml (45 ml tequila)	\$190
Mango, passion fruit, lime, strawberry	
<b>Mezcalinis</b> 350 ml (45 ml house espadin mezcal)	\$175
Passion fruit, hibiscus, mango, lime	
<b>Sangría</b> 50 ml (45 ml vodka, 45 ml red wine)	\$170
<b>Bloody Mary</b> 350 ml (45 ml vodka)	\$180
<b>Guayabito</b> 350 ml (45 ml rum)	\$180
<b>Negroni</b> 300 ml (30 ml gin, 30 ml vermouth, 30 ml Campari)	\$180
<b>Mezcal mule</b> 350 ml (45 ml mezcal)	\$180
<b>Moscow mule</b> 350 ml (110 ml cerveza de jengibre y 45 ml vodka)	\$180
<b>Aperol spritz</b> 420 ml (60 ml aperol, 150 ml Cinzano)	\$240
<b>Mimosa</b> 200 ml (100 ml vino espumoso, 100 ml jugo de naranja natural)	\$150

## MOCKTAILS

<b>Sandia spice</b> 16 oz	\$120
A refreshing combination of watermelon, strawberry, and lemon sweetened with a homemade cardamom and cinnamon syrup.	
<b>Tropical chai</b> 16 oz	\$110
Creamy coconut yogurt and natural pineapple fused with an aromatic chai syrup.	
<b>Pistacho sunset</b> 16 oz	\$120
A refreshing blend of pineapple, passion fruit and orange juice balanced with a hint of lemon, grenadine syrup, pistachio orgeat and finished with ginger soda.	
<b>Alma de maguey</b> 19 oz	\$150
Cold beverage made with pineapple juice, black tea, tamarind, and lime, infused with a house-made rosemary syrup.	
<b>Esmeralda tiki</b> 14 oz	\$80
Tropical drink of fresh pineapple, orange and lemon combined with pistachio orgeat and vanilla syrup with a bubbly touch of ginger.	
<b>Guava glow</b> 14 oz	\$90
Cold brewed black tea with fresh orange and guava, creamy notes of banana and vanilla topped with ginger soda.	
<b>Aurora</b> 16 oz	\$85
Fresh orange and passion fruit juice with a touch of lemon and floral notes of hibiscus, served with Corona Cero.	
<b>Mora beer</b> 16 oz	\$110
Coastal mocktail made with red fruit coulis, lemon juice and Corona Cero.	

**HAPPY HOUR**  
**2x1**

1 PM a 2 PM

Terms & restrictions apply

Margaritas, tequila, whiskey,  
mezcal, ron, gin, vodka.

Ask about our bottle service

