

EL

BALAJÚ

Cocina Tropical

Pa' EMPEZAR

ORDEN DE 3 PICADAS	\$110
una de cada una, cecina, chinameca y longaniza	
FRIJOLES REFritos	\$45
GUACAMOLE	\$95
MINILLA	\$120

BARRA FRIA

MOLCAJETE BALAJÚ\$450

Pulpo, camarón cocido, camarón crudo y caracol, todo en aguachile de piquín y serrano con pepino y cebolla morada

MARISCOS PA´PICAR\$420

Pulpo, camarón cocido, camarón crudo y caracol, rasurados, en cama de cebolla ,chile serrano y un toque de piquín.

AGUACHILE VERDE DE CAMARÓN\$150

Camarón crudo, limón, pepino, cebolla morada y chile serrano

AGUACHILE ROJO DE CAMARÓN\$150

camarón crudo, limón, pepino, cebolla morada y chile piquín.

agrega callo de hacha fresco + 189

"LAS ALMEJAS" de la meritita

Baja California

Chocolata, reina, pata de mula y ostión japonés

Balajú tip: pídelas preparadas y/o con camarón

ENSALADA DE MARISCOS\$220

Camarón, jaiba, caracol y calamar con tomate, cebolla y cilantro

ENSALADA DE CAMARÓN\$130

camarón, cebolla, tomate y cilantro

CEVICHE DE PESCADO\$130

de tilapia, limón, tomate, cebolla y cilantro

COCTÉL DE CAMARÓN\$130

DOBLE \$220

CAMPECHANA\$140

Camarón, jaiba, caracol o calamar con pulpo +\$40

DOBLE \$220

VUELVE A LA VIDA\$220

Camarón, jaiba, caracol y calamar con pulpo +\$40

KILO DE CAMARÓN DE RÍO\$650

Ideal pa' botanear, pídelos para pelar, al mojo de ajo o al chiltepín

PARRILLA & HORNO

PESCA ZARANDEADA

pregunta a tu mesero por pescados de temporada disponibles, tamaños y precios

CAMARONES ZARANDEADOS\$240

doraditos, pa' meterle las manos

CAMARONES A LAS BRASAS\$240

especiales de la casa

Balajú tip: pregunta si hay CAMARÓN JUMBO

PULPO ZARANDEADO\$1

Por gramo de pulpo cocido

Pregunta a tu mesero tamaños disponibles

BARBACOA 100% DE BORREGO\$350

al horno de leña y cazuela de barro 1/2 kg

MEJILLONES EN CAZUELA\$180

del fuego a tu mesa, con un toque de mantequilla y cerveza viene con papas a la francesa.

RIB EYE STEAK\$520

380 GR.

TRADICIONALES

PELLIZCADA PREPARADA\$150

chinameca, longaniza, cecina, plátano frito, huevo cocido, aguacate, frijoles, cebolla, queso y crema

MOJARRA FRITA\$220

al mojo de ajo, en salsa de ajo, enchipotlada, a la veracruzana o al chiltepín.

PESCADOS AL GUSTO

pregunta a tu mesero por pescados de temporada disponibles, tamaños y precios

CAMARONES AL GUSTO\$220

sin cabeza: a la mantequilla,empanizados, al mojo de ajo, en salsa de ajo, enchipotlados o al chiltepín

con cabeza por kilo \$650

POSTA DE ROBALO\$220

zarandeada, enchipotlada, al mojo de ajo, en salsa de ajo o a la veracruzana

PLATO REGIONAL\$150

carne de chinameca, longaniza, cecina, frijoles refritos, queso asado, picada y plátano frito.

CALDOS



CALDO	\$140
de camarón o jaiba	
CONSOMÉ DE BORREGO	\$70
DOBLE	\$130
menudencia, maciza o surtida	

SOPA DE MARISCOS	\$220
camarón, jaiba, caracol, calamar y pescado	
ARROZ A LA TUMBADA	\$240
camarón, jaiba, caracol, calamar, pescado y arroz, en hoja de acuyo	

TACOS & HAMBURGUESAS



SERVIDOS CON PAPAS A LA FRANCESA

TACOS DE ARRACHERA(2pz)	\$130
TACOS GOBERNADOR (2pz)	\$130
TACOS DE CHAMORRO(2pz)	\$110
SÁNDWICH DE CHAMORRO	\$130
HAMBURGUESA DE RES	\$150
150g de carne de res, tocino y queso.	
HAMBURGUESA MAR Y TIERRA	\$180
150g de carne de res, tocino, queso y camarones gratinados	

Pa' LOS CHAMACOS

PESCADITOS EMPANIZADOS CON PAPAS	\$110
NUGGETS DE POLLITO CON PAPAS	\$110



BEBIDAS & COCTELES



AGUA DEL DÍA	\$35	
NARANJADA / LIMONADA	\$40	JARRA \$120
COCA COLA	\$35	JARRA \$130
REFRESCOS DE SABOR	\$35	mineral +20
RUSA	\$45	

JARABE LOCO	\$55
agua fresca del día con un piquete de aguardiente de caña, al puro estilo jarocho.	

CERVEZAS



REGULAR	\$40
XX Lager, Indio, Corona, Victoria, Pacífico	
PREMIUM	\$45
Heineken, Bohemia, Modelo, Ultra, Stella Artois	
VASO MICHELADO/CHELADO	\$20
MICHELADOTA	\$90
de caguamón	

CAFÉ AMERICANO	\$35
CAFÉ LECHERO	\$45

LO DULCE



PLÁTANOS FRITOS	\$45
FLAN DE COCO	\$65
FRESAS CON CREMA	\$70
CHEESECAKE FRIO	\$80

CANTARITOS

CHINGOROLO	\$70
mezcal, jugo de limón, naranja, refresco de toronja y agua mineral.	
Litro	\$120
CANTARITO DE TEQUILA	\$85
tequila, toronja, naranja, limón y refresco de toronja.	
Litro	\$140

MEZCALITAS	\$90
refrescante trago de mezcal con toque cítrico. Escoge el sabor: jamaica, tamarindo, fresa o mango.	

MARGARITAS	\$95
tradicional, mango, fresa o tamarindo	

MOJITOS	\$90
tradicional, mango, fresa o tamarindo	

PIÑA COLADA	\$100
-------------	-------