





*Nuestros alimentos pueden contener en su preparación leche, trigo, huevo, cacahuates, frutos secos, pescado, crustáceos y soja, avísanos por favor si eres alérgico.*

*Our food may contain in its preparation milk, wheat, egg, peanuts, nuts, fish, crustaceans and soy, please let us know if you are allergic.*



*Los gramajes en todos nuestros alimentos son aproximados antes de su cocción y/o preparación.*

*The weights in all our foods are approximate before cooking and/or preparation.*

**BAHIA DEL REY**

# ENTRADAS

## STARTERS

Guacamole con chicharrón de pulpo  
*guacamole with octopus cracklings*  
\$ 355.00

MOLCAJETE DE QUESO  
*molcajete of cheese*  
\$ 385.00

Miniempanadas de mariscos  
*seafood empanadas*  
\$ 180.00

Sliders de camarón  
*shrimp sliders*  
\$ 395.00

Calamari  
*squid*  
\$ 320.00

Mini sopes mar y tierra  
*mini fried masa base surf & turf*  
\$ 270.00

Alitas (8 piezas)  
*bufalo, mango habanero, barbecue*  
\$ 220.00

Boneless (12 piezas)  
*bufalo, mango habanero, barbecue*  
\$ 250.00

Nachos arrachera  
\$ 320.00

Nachos camarón  
\$ 400.00

Nachos pollo  
\$ 290.00

NACHOS DEL REY  
*para compartir*  
\$ 650.00

Arroz blanco con plátano frito  
\$ 120.00

Sopa de camarón  
\$ 320.00

Sopa de mariscos (pulpo, camarón, calamar)  
\$ 420.00





SOPA DE CAMARON

# CEVICHES / AGUACHILES

- 
- CEVICHE CARIBEÑO DE CAMARÓN ..... \$ 395.00  
*caribbean shrimp ceviche*
  - Ceviche Caribeño de pulpo ..... \$ 450.00  
*caribbean octopus ceviche*
  - Ceviche Caribeño mixto ..... \$ 465.00  
*caribbean mixed ceviche*
  - Ceviche Borracho de camarón ..... \$ 385.00  
*drunken shrimp ceviche*
  - Ceviche Borracho de pulpo ..... \$ 450.00  
*drunken octopus ceviche*

- Aguachile negro de pulpo ..... \$ 495.00  
*black octopus aguachile*
- 

AGUACHILE NEGRO DE CAMARÓN ..... \$ 495.00  
*black aguachile shrimp*
- Aguachile verde de camarón ..... \$ 495.00  
*green aguachile shrimp*
- Torre del Rey (atún, camarón y pulpo) ..... \$ 550.00  
*king's tower*

## PESCADO FRITO FRIED FISH

MARINADO A ELEGIR

AL GUSTO ..... \$ .85 x gramo

## PESCADO ASADO ROASTED FISH

MARINADO A ELEGIR

PENINSULA

TIKIN-XIC

\$ 1.00 x gramo

Incluye: tortillas, 2 salsas molcajeteadas, limón, ensalada fresca



CEVICHE CARIBEÑO DE CAMARÓN

SOPA DE MARISCOS





## CORTES MEAT CUTS

RIB EYE (400 g.)..... \$ 565.00  
TOMAHAWK ..... \$ 1,800.00  
1 kg - 1.200 kg (bajo reservación)

NEW YORK (400 g.)..... \$ 485.00  
ARRACHERA (400 g.)..... \$ 470.00

## PARRILLADAS GRILL

2 / 4 PERSONAS



### REAL

**Camarones, pulpo, arrachera, chorizo.**  
*shrimp, octopus, arrachera, sausage*

**2 personas** \$ 1,235.00      **4 personas** \$ 2,435.00

### TIERRA

**Arrachera, pollo, costilla de cerdo.**  
*flank steak, chicken, pork ribs*

**2 personas** \$ 875.00      **4 personas** \$ 1,325.00

### MAR

**Camarón, cola de langosta, pulpo, mejillones.**  
*shrimp, lobster tail, octopus, mussels*

**2 personas** \$ 1,945.00

### EL FESTIN DEL REY *the king's feast*

**Doble parrillada de mariscos acompañada de una botella de vino.**

**4 personas** \$ 3,815.00

### VEGETARIANA

**Pimiento rojo y verde, portobello, nopal, zanahoria**  
*red and green bell pepper, portobello, cactus, carrot, pumpkin, cheese*

**2 personas** \$ 505.00      **4 personas** \$ 915.00

Incluyen chile jalapeño relleno de queso, cebolla morada, elote, 2 salsas, tortillas de maiz y harina.

*includes jalapeño peppers stuffed with cheese, red onion, corn, 2 sauces, corn tortillas and flour.*

## complementos COMPLEMENTS

100 gr arrachera \$ 130.00  
*beef*

100 gr camarón \$ 150.00  
*shrimp*

espárragos a la parrilla \$ 155.00  
*grilled asparagus*

elote dulce asado \$ 135.00  
*roasted sweet corn*

papa cambray a la mantequilla \$ 105.00  
*chambray potato with butter*

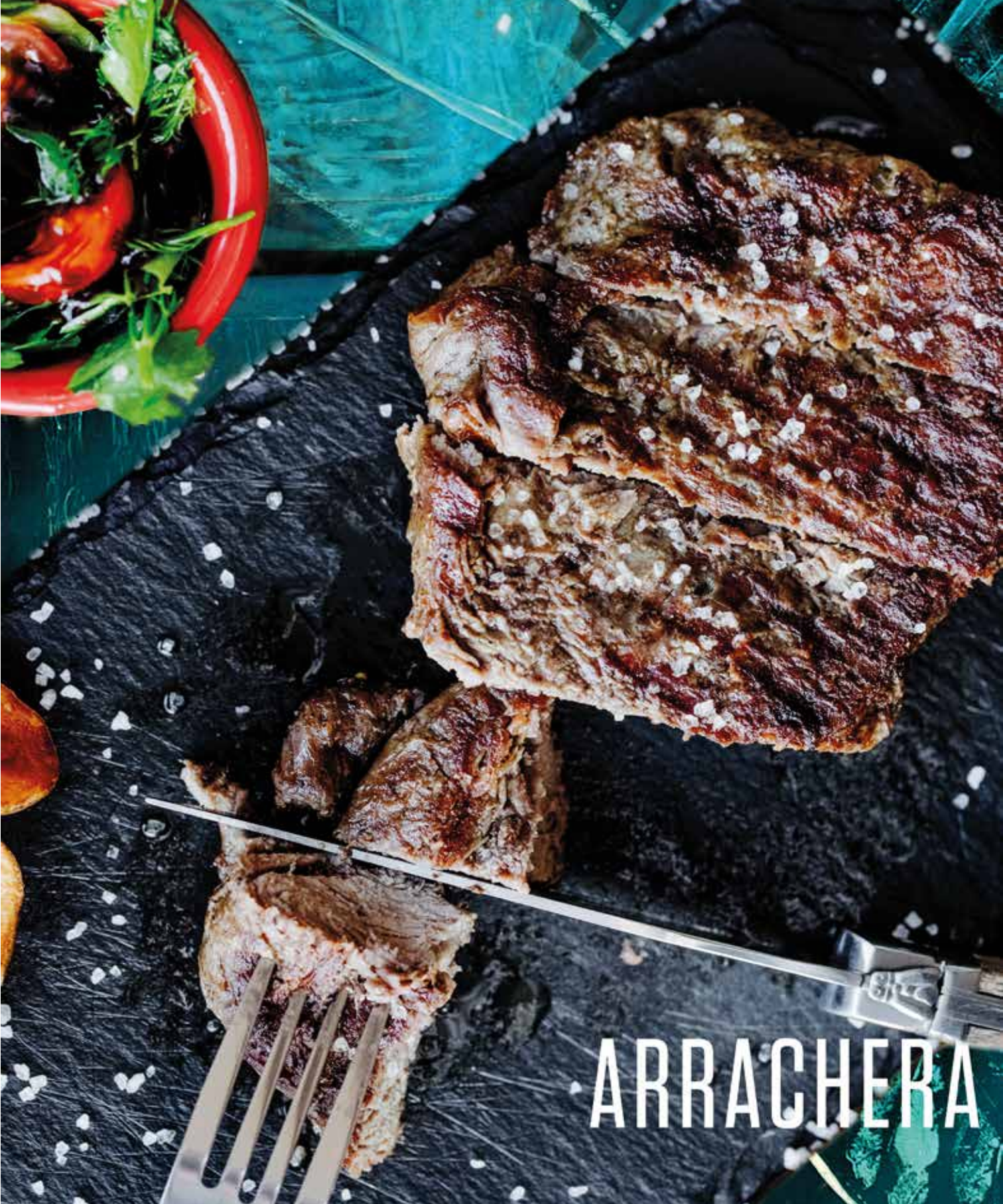
camote frito / papas fritas \$ 135.00  
*fried sweet potato / french fries*

papas fritas Bahía \$ 155.00  
*french fries Bahía*



FAVORITOS

**BAHIA DEL REY**



ARRACHERA

# ESPECIALIDADES

## SPECIALITIES

PULPO CAJÚN

*cajun octopus*

\$ 615.00

PULPO AL PASTOR

*octopus pastor style*

\$ 560.00

TACOS BAHÍA ESTILO TEMPURA

*Bahia tacos*

\$ 268.00

CAMARONES AL COCO

*coconut shrimp*

\$ 470.00

SALMÓN A LA PARRILLA (250g)

*grilled salmon*

\$ 535.00



## HAMBURGUESAS

### BURGERS

LA DEL REY \$ 475.00

SIRLOIN \$ 385.00

DEL MAR \$ 515.00

CRISPY CHICKEN \$ 315.00

PESCADO \$ 270.00

ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA  
O CAMOTE FRITO.

## FLAT BREADS

PULPO GRILL \$ 415.00

SPICY CHICKEN \$ 305.00

LANGOSTA \$ 3.00 por gramo

BAHIA DEL REY

A top-down view of a gourmet dish featuring grilled salmon. The salmon is cut into several pieces, showing a charred exterior and a moist, pink interior. It is served on a large, rustic blue ceramic plate with a dark, patterned rim. The plate is drizzled with a golden-brown sauce and garnished with fresh green herbs, including long, thin green onions and a bunch of curly parsley. A single, roasted red tomato sits to the right of the salmon. Surrounding the main plate are three small, round ceramic bowls: one containing white rice, another with a vibrant red powder (likely paprika), and a third with a dark sauce. The background is a dark green, textured surface, and a green and white checkered cloth is visible on the right side.

SALMÓN A LA PARRILLA

## PIZZA

MEAT LOVERS..... \$ 345.00

*salchicha italiana, peperoni,  
carne molida.*

LANGOSTA ..... \$ 750.00

*200 g. de langosta*

DEL MAR ..... \$ 630.00

*camaron, pulpo, calamar*

PORTOBELLO CHICKEN..... \$ 375.00

*pollo con champiñones*

VEGETARIANA..... \$ 280.00

*coliflor, brocoli, jitomate, pimientos*

MEXICANA..... \$ 420.00

*chorizo, pimienta, cebolla morada,  
jalapeño, arrachera*



## POSTRES DESSERT

PASTEL FUDGE DE CHOCOLATE ..... \$ 180.00

PAY DE LIMON ..... \$140.00

CHEESE CAKE ..... \$ 160.00

ROL DE CANELA ..... \$ 95.00



# MEAT LOVERS

# BEBIDAS



## LA FAMILIA REAL

---

IXCHEL \$ 300.00

*tequila reposado y mezcal espadín amargo de angostura, polen de abeja, jarabe de manzanilla, miel y piel de toronja.*

SU MAJESTAD 1942 \$ 600.00

*tequila 1942, jarabe de piloncillo amargo de naranja.*

NAL AHAU "PRINCIPE DEL MAÍZ" \$ 300.00

*mezcal espadín, jarabe de huitlacoche hecho en casa, limón y sal de ceniza de tortilla.*

## PALOMAS Y MARGARITAS

---

PALOMA ARTESANAL \$ 250.00

PALOMA DE GUAYABA Y JENGIBRE \$ 250.00

HUITLA-RITA NEGRA \$ 220.00

*margarita con mezcal*

COCORITA DE NARANJA \$ 220.00

*tequila blanco, crema de coco, jugo de naranja, licor de naranja artesanal.*

NACKED PIÑA COLADA \$ 220.00

## LOS SPRITZ

---

LIMONCELLO SPRITZ \$ 250.00

*limoncello, prosecco, agua mineral*

ST. GERMAIN SPRITZ \$ 280.00

*flor de sauco, prosecco, agua mineral*

SPRITZ DE OLIVA Y ALBAHACA \$ 250.00

*jarabe de aceite de oliva, azúcar, albahaca, agua mineral*

P ´ AK (TOMATE) SPRITZ \$ 220.00

*jarabe casero, fruta (tomate), azúcar, vinagre de arándano, vermut rosso, prosecco, agua mineral, ginebra diego rosa*

COFFEE SPRITZ \$ 250.00

*prosecco, agua mineral, vermut rosso, jarabe de piloncillo, licor de café artesanal.*





## CLASICOS CONTEMPÁNEOS (CON UN TWIST)

---

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| RUBUS "ARBUSTO DE FUEGO" | \$ 220.00 |
| NAKED GIN BASIL SMASH    | \$ 220.00 |
| GINGER MOJITO            | \$ 220.00 |

## COCKTELES POSTRE

---

|                                                                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| TIRAMISÚ                                                                                                                    | \$ 280.00 |
| <i>torres 10 ahumado, licor de cafe artesanal, crema de cacao oscura, leche evaporada, yema de huevo y queso marcarpone</i> |           |
| PAN DE ELOTE                                                                                                                | \$ 280.00 |
| <i>creme brule, licor de maiz, jarabe de maiz, leche evaporada, yema de huevo y mazcabado</i>                               |           |
| MAI THAI                                                                                                                    | \$ 220.00 |
| <i>ron dorado, ron obscuro, licor de naranja artesanal, jarabe de almendra, jugo de limón, 2 gotas de solución salina</i>   |           |

## MOCKTAILS (SIN ALCOHOL)

---

|                                                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| B.O.L. BASIL ORGEAT LEMONADE                                                            | \$ 120.00 |
| <i>albahaca, limón, nuez</i>                                                            |           |
| O.T.C. ORANGE COFFEE TONIC                                                              | \$ 120.00 |
| <i>cordial de naranja, cold brew sin azucar, agua tónica, jarabe de naranja</i>         |           |
| MOCK-A-RITA PICANTE DE GUAYABA                                                          | \$ 120.00 |
| <i>jarabe de guayaba, jugo de guayaba, jugo de piña, crema de coco, limón, jalapeño</i> |           |
| COFFE & BERRIES                                                                         | \$ 120.00 |
| <i>cold brew (camaleones), jugo de arándano, jarabe de frutos rojos</i>                 |           |



**BAHIA DEL REY**