

FESTIVAL LOTERÍA

DE SABORES DE MÉXICO

2



EL CHOCOLATE REGIONAL

Con orejitas (Pan dulce)

\$100

3



EL CUERNITO

de Guayaba y Queso Crema

\$125

4



EL OMELETTE DE HUITLACOCHÉ

\$195

5



EL PASTEL AZTECA

\$215

6



EL CHILE ANCHO

Relleno de camarón, plátano macho, pasitos y nuez en salsa al cilantro

\$230

8



EL COCHITO

Typico de Chiapa de Corzo, Chiapas

\$295

10



LA NATILLA DE CAJETA

\$65

11



LA MARGARITA DE CARAMBOLA

\$110

12



EL MEZCAMOJITO

\$245

13



LA MEZCALINA DE MARACUYÁ

\$295



¿SABÍAS EL ORIGEN DE LA
LOTERÍA MEXICANA?

14



EL POXITO

Pox + Piña + Chile Ancho

\$210

Disponible del 16 de agosto al 15 de octubre de 2026

PARA COMENZAR el DÍA



Omelette de Champiñones al Ajillo

Jugos

JUGO DE NARANJA, PIÑA Y ZARZAMORA (320 ml) 95

JUGO DE NARANJA NATURAL (320 ml) 105

Alto contenido de vitamina C.

JUGO BAÖS (320 ml) 80

Fresco jugo de naranja, piña y fresa.
Rico en antioxidantes.

JUGO VERDE (320 ml) 95

Saludable jugo de naranja, espinaca, perejil, apio y jugo de limón.
Rico en vitamina C y fibra.

PLATO DE FRUTAS DE ESTACIÓN (120 g) 130

HUEVOS AL GUSTO 150

Estrellados o revueltos, con jamón, chorizo o tocino. Con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.

TOAST DE AGUACATE 175

Pan de semillas ligeramente tostado con láminas de aguacate fresco, huevo pochado y un toque de crema al chipotle adobado. Acompañado de ensalada de la casa.



HUEVOS BENEDICTINOS

CON SALMÓN (2 pzas) 340

Huevos pochados sobre toast de aguacate con salmón ahumado y bañados en salsa holandesa al chipotle. Acompañados de espárragos asados.

CLÁSICOS (2 pzas) 340

Pan de semillas tostado con jamón, huevo pochado y bañados con una clásica salsa holandesa cremosa. Acompañado de espárragos sazonados.

PAN FRANCÉS (2 pzas) 130

Acompañado de fresas naturales, nuez y un toque de chocolate líquido.

OMELETTE DE CHAMPIÑONES AL AJILLO 235

Con queso de cabra y ensalada de la casa.

OMELETTE VEGETARIANO 195

Relleno de una mezcla de verduras salteadas, queso de cabra y un toque de aceite de albahaca y reducción de balsámico. Acompañado de ensalada de la casa.



PASTEL AZTECA (300 g) 215

Tradicional platillo mexicano a base de capas (tipo lasagna) relleno de pollo, chile poblano elote, salsa roja, tortilla de maíz frita, queso y crema. Acompañado de ensalada de la casa.

CROQUE MONSIEUR 275

Sándwich tradicional francés con pan de semillas tostado, jamón, queso gratinado y bañado en salsa bechamel. Acompañado de ensalada de la casa.

CROQUE MADAME 295

La versión con estilo del Monsieur: coronado con un huevo estrellado. Acompañado de ensalada de la casa.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido

PAQUETES DE Desayunos

Todos los paquetes incluyen fruta o jugo y dos tazas de café o té.



DESAYUNO CHIAPANECO (150g) 330

Omelette de camarón con chipilín y queso crema regional. Con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.

DESAYUNO MEXICANO (2 pzas) 280

Huevos rancheros montados en tortilla frita y bañados en salsa roja, con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.

DESAYUNO REGIONAL (4 pzas) 375

Enmoladas de pollo con mole chiapaneco, con arroz y plátanos fritos.



DESAYUNO TRADICIONAL 315

- Chilaquiles naturales o con pollo.
- Enchiladas con pollo.

Ambos con salsa roja o verde, acompañados de frijoles y plátanos fritos.

DESAYUNO AMERICANO (130g) 280

Huevos estrellados o revueltos con jamón, tocino o chorizo. Con chilaquiles naturales (rojos o verdes), frijoles y plátanos fritos.



Desayuno Tradicional

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO (7 pzas) 150
Con papas a la francesa.

PASTA FETTUCCHINE ALFREDO 150
CON JAMÓN

PAN PIZZA 140
Pepperoni o Hawaiana



Desayuno Regional

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido

Ensaladas



ENSALADA TURULA (180 g) 145

Típica de la región, con pico de gallo, camarón seco y chicharrón.



ENSALADA BAÖS (120 g) 175

Mezcla de lechugas con fresas, pera, queso de cabra, nuez caramelizada, arándanos y aderezo de frambuesa.



ENSALADA THAI CON CAMARÓN (120 g) 235

Combinación de lechuga, piña, jícama, cacahuete tostado, camarones salteados y los sabores asiáticos de un aderezo tailandés.



Ensalada BAÖS



Lasagna del Mar

PASTAS



FETTUCCINE ALFREDO CON CAMARONES (300 g) 330

Salsa a base de queso parmesano y crema. Receta original de Italia.



LASAGNA DEL MAR (300 g) 375

Con camarón, champiñones, espinaca y queso.

TAGLIATELLE CACIO E PEPE (PARMESANO & PIMIENTA) CON CAMARONES 350

Un tesoro romano poco conocido fuera de Italia. Pasta en crema de parmesano y pimienta negra, realzada con camarones salteados y un aromático toque de trufa.



Fettuccine Alfredo

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido

Entradas

★ AGUACHILE DE CAMARÓN 140 (100 g)

Camarones macerados en zumo de limón, cebolla y chile habanero.

👨‍🍳 PULPOS A LA GALLEGA 425 (150 g)

Delicioso platillo tradicional de Galicia. Con papa cocida y una mezcla de ajo, chile seco y paprika.

★ FLAUTAS DE CAMARÓN Y PESCADO 195 (8 pzas)

Combinación de mariscos sazonados envueltos en tortilla de harina frita con guacamole.

COCTEL DE CAMARÓN 150 (150 g)

Tradicional de la región.

ENSALADA DE MARISCOS 330 (250 g)

De camarón y pescado, con rodajas de tomate, pepino, cebolla morada y aguacate, sazonado con limón y chile habanero.

👨‍🍳 TIRADITO DE ATÚN 225 (100 g)

Laminas de atún marinadas en vinagreta cítrica y servidas con pepino, cebolla y chile. De origen peruano.

TACOS MAR Y TIERRA 210 (3 pzas)

De filete de res con camarón marinado.

CEVICHE PERUANO 195

Pescado blanco fresco marinado en leche de tigre ligeramente picante, con maíz tierno, camote y chips de plátano y camote.



Pulpo a la Gallega

SOPAS Y CREMAS

★ CALDO DE MARISCOS (320 g) 260

Almejas, camarones, jaiba y filete de pescado.

👨‍🍳 CREMA DE ALMEJA DE NUEVA INGLATERRA (200 ml) 315

Un clásico de la cocina, acompañada de tocino, papa, hierbas finas y crutones.

SOPA DE TORTILLA COSTEÑA (200 ml) 205

Nuestra original versión de esta clásica sopa con caldo de camarón.

CHIA PAS CREMA DE CHIPILÍN (200 ml) 130

Fusión de chipilín con queso crema chiapaneco.

CALDO DE ROBALO 330

Acompañado con vegetales y un rico caldo sazonado con chipotle y epazote para realzar su sabor.

Servido en postas o filete en cubos sin espinas.



Crema de Almeja

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



FUERTES de la Tierra

ARRACHERA (300 g) 475

Con frijoles, tortillas de maíz, chiles toreados y papas a la francesa o papa rellena.

RIB EYE (300 g) 560

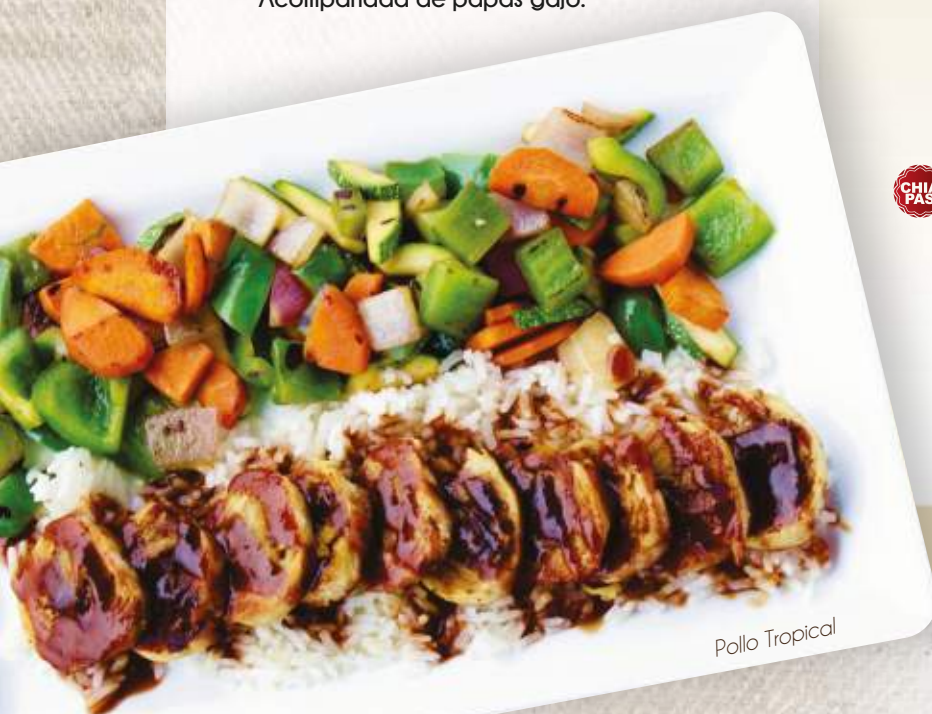
Con papas a la francesa o papa rellena y chiles toreados.

TAMPIQUEÑA BAÖS (200 g) 475

De filete de res con guacamole, frijoles refritos, chilaquiles naturales (rojos o verdes) y plátanos fritos.

★ HAMBURGUESA BAÖS (220 g) 340

Exquisita hamburguesa de res y cerdo con tocino y queso gouda. Acompañada de papas gajo.



Pollo Tropical



Arrachera

POLLO TROPICAL (220 g) 275

Pechugas rellenas de plátano macho frito, bañados con una salsa agri dulce de tamarindo. Con arroz y verduras salteadas.



POLLO AL CURRY (120 g) 275

Platillo original de la India. Exótica y cremosa salsa de chiles, especias y leche de coco. Con chutney de mango.



COCHITO (350 g) 295

Típico platillo de Chiapa de Corzo a base de piezas de cerdo marinadas en un exquisito y caldoso adobo de chile ancho y especias.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido

FUERTES *del Mar*

Pescados Y MARISCOS



SALMÓN ALMENDRADO (200 g) 435

Lonja de salmón montada con almendras
sazonadas y ensalada de la casa.



SALMÓN TERIYAKI (200 g) 435

Lonja de salmón marinada al estilo teriyaki.
Acompañada de arroz y verduras salteadas.



PESCADO EN HOJA SANTA (250 g) 330

Filete de pescado envuelto en aromática
Hoja Santa con un toque picante, empapelado
y cocido al vapor. Servido con arroz.



MOJARRA FRITA (900 g) 475

Con ensalada de la casa y
papas fritas.

PESCADO A LA VERACRUZANA (250 g) 340

Filete de pescado blanco con una salsa de
elementos mediterráneos y mexicanos:
cebolla, aceitunas, alcaparras, tomate y chile.



PULPO EN SALSA MACHA (800 g) 1100

Bañado en salsa a base de chiles secos,
acompañado de guarniciones frescas y
arroz, que realzan su exquisito sabor.

FILETE DE PESCADO AL GUSTO (250 g) 375

Al mojo de ajo, al ajillo o empanizado.
Acompañado de arroz y ensalada de
la casa.

FILETE DE PESCADO AL CILANTRO (250 g) 365

Bañado con crema de cilantro, montado
sobre una cama de arroz blanco.

PESCADO CORONA (250 g) 350

Filete de pescado bañado con salsa
de cerveza y un toque de chipotle.
Con arroz y pimientos asados.



Mojarra Frita

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido



Camarones BAÖS



Camarones al Natural



Camarones Zarandeados

Camarones

★ CAMARONES AL COCO 375 (220 g)

Con salsa de tamarindo acompañados de ensalada de la casa y arroz.

CAMARONES HAWAIANOS 475 (150 g)

Con crema de coco, piña, tocino y queso, en una base de arroz. Montados dentro de una piña.

CAMARONES COCHON 435 (220 g)

Camarones cubiertos con fino molido de chicharrón, servidos con guacamole, pico de gallo y frijoles refritos.

CAMARONES BRAVOS 405 (220 g)

Brochetas de camarones rellenos de queso holandés, envueltos en tocino, montados en salsa de chile de árbol.

CAMARONES AL GUSTO 335 (220 g)

Al mojo de ajo, al ajillo o empanizados. Acompañados de arroz y ensalada de casa.

👨‍🍳 HAMBURGUESA DE CAMARÓN 340 (140 g)

Con mayonesa de aguacate, papas a la francesa y aderezo de ajo.

ESPECIALIDAD de la Casa

CAMARONES ZARANDEADOS

(1,000 g) 985
MEDIA ORDEN (500 g) 495

Marinados en adobo de guajillo y especias, servidos con piña asada, aderezo picante de chile pepita. Exquisito platillo originario de Nayarit.



★ CAMARONES BAÖS (1,000 g) 985

MEDIA ORDEN (500 g) 495

Tabla con 1 kg de camarones al grill y 6 dips: Habanero, Tamarindo, BBQ, Piña-Chipotle, Chutney de mango y Cacahuete con guajillo.

CAMARONES AL NATURAL 985 (1,000 g)

MEDIA ORDEN (500 g) 495

1 kg de camarones cocidos al natural. Acompañados de tres salsas ideales para dip: Salsa Tártara, Mayonesa al Tabasco y la clásica Salsa Cóctel americana.

TABLA MIXTA (1,000 g) 985

Media porción de camarones con opción a elegir entre Baös, Zarandeados o al Natural, con 3 aderezos a elegir.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido



Cervezas

NEGRA MODELO	(355 ml)	85
MODELO ESPECIAL	(355 ml)	85
CORONA O VICTORIA	(355 ml)	70
VICTORIA	(210 ml)	45
CORONA CERO	(210 ml)	45
STELLA ARTOIS	(330 ml)	80
ULTRA	(330 ml)	75
PREPARADOS		
• Chelada		25
• Michelada		60
• Clamacheve		50
CUBETAZO 1/2		700
Corona, Victoria, Negra Modelo, Modelo Especial.		

BEBIDAS

LIMONADA, NARANJADA O JAMAICA

• Jarra	Natural o Mineral	(1,500 ml)	230
• Individual	Natural	(260 ml)	60
• Individual	Mineral	(260 ml)	60

REFRESCOS (355 ml) 65

Coca-Cola (Regular, Light, Zero),
Fanta, Fresca, Manzanita, Sprite

AGUA MINERAL (355 ml) 65

AGUA MINERAL TOPO CHICO (600 ml) 75

AGUA EMBOTELLADA (600 ml) 40

AGUA PERRIER (330 ml) 95

Cocteles

MARGARITA 105 (LIMÓN, FRESA, TAMARINDO)

CHIA PAS DAIQUIRÍ DE TASCALATE 130

DAIQUIRÍ 115 (FRESA, LIMÓN, TAMARINDO)

GIN TONIC 105

GIN TONIC 155 (FRESA, FRUTOS ROJOS, PEPINO)

MEZCALINA DE MARACUYÁ 295

APEROL SPRITZ 255

PIÑA COLADA 135

PIÑA COLADA CON LICOR 180

MOJITO 120

MOJITO DE FRESA 145

CARAJILLO 160

CLERICOT

• Copa	90
• Jarra	340

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

Postres

PAY DE BAILEYS 120

Combinación de pay de queso con crema irlandesa de café y ganache de chocolate.



FLAN DE LICOR DE CAFÉ 90

Elaborado con ingredientes de la región.

HELADO DE VAINILLA 70

PLÁTANOS FLAMEADOS 110

Con ron y canela. Acompañado de helado de vainilla.



STRUDEL DE MANZANA 140

Típico postre austriaco a base de manzana y pasta de hojaldre. Acompañado de helado de vainilla.

BEBIDAS Calientes



CHOCOLATE REGIONAL 65

(Chocolate de Tuxtla Chico + leche)

CAFÉ AMERICANO (220 ml) 45

ESPRESSO (80 ml) 45

ESPRESSO DOBLE (160 ml) 55

CAPUCCINO (200 ml) 70

VARIEDADES DE TÉ (220 ml) 40



Strudel de Manzana

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido