ENTRADAS

FRUTA COSTA
Piña asada, zanahorias tatemadas, pepino, jícama, naranja, miel, aceite de limón y ajonjolí.

COSTILLAS DE ELOTE TRUFADAS
Tiras de elote, queso parmesano y aceite de trufa.

GUACAMOLE CHOYERO (130g)
Aguacate, chile serrano, pico de gallo, fritura de chicharrón y totopos de maíz.

LOS NACHOS
Totopos de maíz, frijoles, salsa de queso cheddar, aguacate, pico de gallo y jalapeños.

To add
Arrachera (150g)
Pollo (150g)
Camarón(150g)

ENSALADAS

BAJA VERDE
Mix de lechugas, hinojo, aguacate, espárragos, queso de cabra y vinagreta de naranja.

ESPINACA Y BERRIES
Espinaca, moras, queso cottage, aceite de romero y nueces.

UVAS DE CALIFORNIA
Mezcla de verdes, uvas en tempura, ajonjolí, nuez pecana y vinagre de manzana con miel.

POKES

Servidos con arroz jazmín al vapor y jengibre.

COSTA
Láminas de kampachi (75g) y atún aleta azul (75g), pitahaya, wakame y ajonjolí negro.

CABO
Láminas de rib-eye (60g) y pulpo (60g) marinado con ajo, cebolla frita, salsa tampico, edamame y ajonjolí negro.

V-POKE
Wakame, camote dulce, aguacate, jícama, tofu (60g), edamames, frijol negro de soya dulce y salsa macha.

OSTIONES Y ALMEJAS DE LA BAJA

Selección de salsas, mignonette, cítricos y aceite de habanero y salsa negra tatemada.

6 Piezas
1 Pieza

DEL GRILL

Mantequilla de ajo confitado y queso parmesano.

6 Piezas
1 Pieza

CRUDOS

Acompañados de tostadas y chips de vegetales.

CAZUELA DE MARISCOS (320g)
Camarón, callo, pulpo, almejas frescas, bañados con salsa de tomate tatemado y limón.

SASHIMI DE ATÚN (120g)
Atún, miso rostizado, vinagre de ciruela y mostaza.

AGUACHILE DE CAMARÓN (120g)
Camarón crudo con salsa de tomate verde, pepino y chile tatemado.

CEVICHE COSTAMAR (120g)
Ceviche de pesca del día sustentable, salsa de coco, ajo, chile serrano y esquites.

CEVICHE DE SETAS
Champiñones asados con aderezo de aceitunas cítricas con tomates cherry y ajo.

COSTAMAR
BEACH CLUB

VEGANO VEGETARIANO NUECES LIBRE DE GLUTEN

Le pedimos amablemente informar a nuestro equipo si presenta alguna alergia, requerimiento alimenticio, o si desea conocer más sobre los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.

HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES

Acompañados de papas fritas o camote frito.

HAMBURGUESA CABO (220g)
Carne de res angus, queso Americano, tocino, lechuga romana, tomate, cebolla en pan brioche casero.

FOCACCIA DE VEGETALES
Vegetales asados, pesto de tomate deshidratado y aceite de oliva.

BURRITO CALIFORNIA
Carne asada (75g), camarones (75g), vegetales asados, arroz, frijoles y aderezo de chipotle.

SÁNDWICH SUNSET DE QUESO AL GRILL
Queso manchego, gouda, provolone, tomates, espinacas, en pan brioche tostado, acompañado de crema de camarón.

SÁNDWICH DE LANGOSTA Y TOCINO
Langosta horneada(130g) con mantequilla, alioli de especias, ajo, tocino, sobre pan especial de cebolla tostado, servido con pimientos rostizados.

TACOS COSTAMAR

Tortilla de harina o maíz, variedad de salsas.
Dos tacos por orden.

DE LA BAJA $600
CAMARÓN (110g) O PESCADO (120g)
Empanizados o asados, col morada, aguacate, mayonesa de cilantro y mayonesa de chile serrano.

FAJITAS DE POLLO DE LA PAZ (150g) $530
Pechuga asada con pimientos, cebolla y queso.

CARNE ASADA DE SONORA
Cecina (120g), Chistorra (50g), costra de queso asadero, cebollas
cambray, frijoles y guacamole.

BARBACOA DE JACA
Jaca en adobo de chiles, salsa verde y verdolagas.

HORNO DE PIEDRA

Opción sin gluten, elaborada al sartén.

PIZZA COSTAMAR
Puré de ajo rostizado, salsa blanca, queso mozzarella fresco, pulpo (100g) al grill, tomate y albahaca fresca.

PIZZA MARGHERITA
Salsa de pomodoro, albahaca y queso mozzarella fresco.

PIZZA PROSCIUTTO
Salsa de pomodoro, queso mozzarella fresco, prosciutto, gorgonzola y miel.

COSTAMAR
BEACH CLUB

VEGANO VEGETARIANO NUECES LIBRE DE GLUTEN

Le pedimos amablemente informar a nuestro equipo si presenta alguna alergia, requerimiento alimenticio, o si desea conocer más sobre los ingredientes de su platillo. Todos los precios están expresados en pesos Mexicanos e incluyen el 16% de IVA. Se aplicará un cargo por servicio del 15%.

APPETIZERS

FRUTA COSTA
Grilled pineapple, charred carrots, cucumber, jícama, orange, honey, lemon oil and sesame seeds.

TRUFFLED CORN RIBS
Corn strips, parmesan cheese and truffle oil.

GUACAMOLE CHOYERO (130g)
Avocado, serrano pepper, pico de gallo, fried pork rinds and tortilla chips.

LOS NACHOS
Corn tortilla chips, beans, cheddar cheese sauce, avocado, pico de gallo and jalapeños.
Agregar
Flank Steak 150g
Chicken 150g
Shrimp 150g

SALADS

BAJA GREEN
Mixed greens, fennel, avocado, asparagus, goat cheese and orange vinaigrette.

SPINACH & BERRIES
Spinach, blueberries, cottage cheese, rosemary olive oil and walnuts.

CALIFORNIA GRAPES
Mixed greens and grapes in tempura with black sesame seeds, pecans and apple vinegar with honey.

POKES

Prepared with ginger jasmine steamed rice.

COSTA
Slices of kampachi (75g) and bluefin tuna (75g), pitahaya, wakame and black sesame seeds.

CABO
Slices of rib-eye (60g) and octopus (50g) marinated on garlic, fried onions, tampico sauce, edamame and sesame seeds.

V-POKE
Wakame, sweet potato, avocado, jícama, tofu (60g), edamame, sweet black soybeans, and macha sauce.

OYSTERS & CLAMS FROM THE BAJA

Selection of sauce, mignonette, citrus habanero oil, black salsa tatemada.

6 Pieces
1 Piece

FROM THE GRILL

Confit garlic butter, parmesan cheese.

6 Pieces
1 Piece

RAW BAR

Served with tostadas and vegetable chips.

SEAFOOD CASSEROLE (320g)
Shrimp, scallop, octopus and fresh clams with charred
tomato and lemon sauce.

TUNA SASHIMI (120g)
Tuna, roasted miso, plum vinegar and mustard.

SHRIMP AGUACHILE(120g)
Raw shrimp with green tomato sauce, cucumber and charred chili.

CEVICHE COSTAMAR (120g)
Sustainable catch of the day ceviche, coconut sauce, garlic, serrano chili and esquites.

MUSHROOM CEVICHE
Roasted mushrooms in citrus olive dressing with cherry tomatoes and garlic.

COSTAMAR
BEACH CLUB

VEGAN VEGETARIAN NUTS GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of food borne illness. Please let us know if you have any allergies or if you wish to know the detailed ingredients of your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.

BURGERS & SANDWICHES

Served with french fries or sweet potato fries.

CABO BURGER (210g)
Angus beef, American cheese, bacon, romaine lettuce, tomato, onion, on a homemade brioche bun.

VEGETABLE FOCACCIA
Roasted vegetables, sundried tomato pesto and olive oil.

BURRITO CALIFORNIA
Grilled beef (75g) shrimp (75g), grilled vegetables, rice, beans and chipotle dressing.

SUNSET GRILLED CHEESE SANDWICH
Manchego, gouda, and provolone cheeses, tomatoes, spinach, on toasted brioche bread, accompanied by shrimp tomato cream.

LOBSTER BACON ROLL SANDWICH
Butter baked lobster (130g), spiced alioli, garlic, bacon, on special toasted onion bread, served with roasted peppers.

COSTAMAR TACOS

Flour or corn tortilla, variety of salsas.
Two tacos per order.

BAJA STYLE
SHRIMP (110g) OR FISH (120g)
Breaded or grilled, red cabbage, avocado, cilantro mayo and serrano chili mayo.

CHICKEN FAJITAS FROM LA PAZ (150g)
Grilled chicken breast with peppers, cheese and onions.

CARNE ASADA FROM SONORA
Cecina (120g), chistorra (50g), asadero cheese crust, spring onions, beans, and guacamole.

JACKFRUIT BARBACOA
Jackfruit in chili adobo, green sauce and purslane.

STONE OVEN

Gluten free pizzas are baked in a skillet.

COSTAMAR PIZZA
Roasted garlic purée, white sauce, fresh mozzarella cheese, grilled octopus (100g), tomato and fresh basil.

MARGHERITA PIZZA
Pomodoro sauce, basil and fresh mozzarella cheese.

PROSCIUTTO PIZZA
Pomodoro sauce, fresh mozzarella cheese, prosciutto, gorgonzola and honey.

COSTAMAR
BEACH CLUB

VEGAN VEGETARIAN NUTS GLUTEN FREE

The consumption of raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase the risk of food borne illness. Please let us know if you have any allergies or if you wish to know the detailed ingredients of your dish. All prices are in Mexican pesos and include 16% VAT. A 15% service charge will be applied.