



BAKUSS

O Y S T E R B A R

V A L L E D E
G U A D A L U P E



BAKUSS

O Y S T E R B A R

VALLE DE
GUADALUPE



· B R U N C H ·

DISPONIBLE JUEVES A DOMINGO DE 11:00 AM - 2:00 PM

Torta de Carnitas	\$170.00
Pan bolillo, carnitas, pepino, rábano sandía, cebolla con chile manzano encurtido.	
Croque Madame	\$250.00
Tosta de pan brioche, huevo estrellado, salsa de hongos, jamón serrano, queso mozzarella, mix de hojas verdes, reducción de vinagre balsámico.	
Chilaquiles con Pulpo	\$220.00
Salsa de chipotle meco, totopos de maíz hechos en casa, puplo frito, cebolla, cilantro, queso y crema.	
Bagel Gravalax con Salmón	\$210.00
Bagel, salmón curado, mayonesa de jerez, vinagreta de estragón, eneldo y alcaparra, huevo estrellado, reducción de balsámico y mix de hojas verdes.	
Pan Francés	\$220.00
Pan brioche, mousse de chocolate, fruta de temporada.	
Bowl de Frutas	\$150.00
Fruta de temporada acompañada de miel de salvia, smoothie de acai y frutos rojos.	
Bak-Cakes	\$180.00
Hotcake, crema montada de guayaba y fruta de temporada.	
Omelette de Birria	\$250.00
Huevo revuelto, birria de res, cebollas encurtidas.	
Caldo de Camarón	\$120.00
Caldo de camarón de cantina, camarón seco, papa, zanahoria y chipotle.	
<hr/>	
Mimosas Brunch	\$220.00
Sabores: Naranja, Mix Berries, Sour Butterfly, Manzana, Toronja, Sandía.	





Cocktails

Olimpo \$230.00

Mezcal Ojo de Tigre / Aperol / Puré de piña asada / Espuma de habanero y naranja.

Midsummer Hera \$250.00

Hendricks Lunar / Bitter de lavanda / Infusión Butterfly Pea / Tónica

Cuarzo \$220.00

Beffearer pink / Bitter de cítricos/ Jugo de toronja / Agua mineral.

Fetiza \$200.00

Hendrick's /Crema de Coco / Agua Natural / Butterfly Pea / Jugo de Limón Amarillo.

Poseidón de la Baja \$200.00

Vino blanco / Jengibre / Maceración de manzana verde y almendras / Tintura de salvia / Bitter de Lavanda.

Quetzal \$210.00

Ojo de Tigre Tobalá/ Tintura de hoja santa/ Aguacate / jugo de limón / Tintura de habanero.

Caballo de Troya \$215.00

Don Ramon Plata Platino/ Jugo de sandia / Jarabe de Chile Xcatic / Jugo de limón.

Valle Tonic \$280.00

Don Ramon Plata Platino / Agua de coco / Óleo Saccharum de Limón/ Bitter de Lavanda.

Cerveza Artesanal

Harry Polanco / Red ALE \$98.00
Cervecería Wendlandt / (5.5%) (45 IBU)

Perro del Mar / India Pale ALE \$98.00
Cervecería Wendlandt / (7%) (60 IBU)

Perversa / Doble IPA /Border Psycho \$140.00
(7.7%) (150 IBU)

Brutal / Imperial Stout / Border Psycho \$140.00
(10.5%) (55 IBU)

Colibre Blonde \$98.00
(4.2%) (15 IBU)

Colibre Lager \$98.00
(4.5) (20 IBU)

Lágrimas Negras / Stout / Cervecería Rámuri \$110.00
(10%) (30 IBU)

Cerveza de Barril* (Temporada). \$110.00

Todas nuestras copas se sirven de 45ml.

Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx

*Venta de alcohol con alimentos.



BAKUSS

OYSTER BAR

VALLE DE
GUADALUPE



DEL OYSTER

Ostiones Naturales

Ostiones naturales, Salsa marisquera, Salsa botanera.

(12 pzs)	\$450.00
(6 pzs)	\$360.00

Variedad de Conchas (Por Temporadas, 6 Pzs) . . \$490.00

Pregunte por Conchas Disponibles por Temporada.

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche de Almeja Generosa con Clamato	\$320.00
Almeja Generosa en Ceviche, Pepino, Jícama, Apio, Cebolla, Limón Marroquí y Clamato.	
Tostada de Atún (90 grs)	\$220.00
Lomo de Atún salvaje, Yuzu, Ponzu, Tostada de maíz, Mayonesa de Siracha, Aguacate, Alga Wacame y Poro frito.	
Aguachile Negro de Callo Catarina y Camarón	\$190.00
Camarón y Callo Catarina fresco, Macerado Negro, Pepino, Cebolla y Aguacate.	
Ceviche de Pescado, Camarón y Mango (200 grs)	\$380.00
Lobina y Camarón fresco, pepino, Cebolla, Limón Marroquí, Mango y Chile Manzano.	

ENTRADAS CALIENTES

Alitas de Pescado Crunchy	\$290.00	Taco de Suadero Rib Eye (3 pzs)	\$390.00
Mayonesa de eneldo y limón, salsa de tomate y chiltepín		Ribe Eye Preparado como Suadero, Tortilla de Maíz, Cebolla, Cilantro y Cebollas Cambray Confitadas	
Boneless de Pulpo	\$320.00	Ostiones al Grill con Gremolata (6 pzs)	\$390.00
Salsa de la casa y Limón Rostizado		Ostión al Grill, Gremolata, Queso Parmesano y Mantequilla Avellanada.	
Taco de Pescado (2 pzs)	\$220.00	Papas Fritas Trufadas	\$180.00
Pesca del Día en Tempura, Tortilla de Harina, Pico de Gallo, Col Morada, Crema Fresca y Salsa Botanera		Papas Fritas con Aceite de Trufa y Queso Parmesano.	
Hamburguesa de Rib Eye (200grs)	\$290.00		
Carne de Res, Queso Cheddar, Aderezo de la Casa, Cebolla, Tomate Heirloom, Lechuga.			

POSTRES

Pastel de Chocolate con Caramelo Salado		Degustación de Helados	\$220.00
Pastel de Chocolate con Mousse de Chocolate Armargo, Salsa de Caramelo y Caramelo salado.		Sorbete de frutos rojos , sorbete de maracuyá, helado de chocolate con leche de soya.	
Para compartir	\$450.00	Tinamisu	\$220.00
Individual	\$220.00	Biscocho de Almendras con espresso doble y mousse de mascarpone con baileys.	
Pastel de Mazapán con Palomitas de Caramelo . .	\$450.00	Golden Velvet	\$250.00
Pastel de Mazapán con crema y Palomitas de Caramelo.		Biscocho velvet con frosting de queso crema, Aceite de oliva y uvas, acompañado de helado de yogurt	
Buñuelos	\$190.00	Escapade en Forêt	\$280.00
Buñuelos, crema de baileys, miel de guayaba y helado de elote		Hongo de chocolate relleno de frambuesa y diplomat de vainilla.	





ESPUMOSOS

Nombre	Casa Vinícola	Precio	Nombre	Casa Vinícola	Precio
Armand de Brignac Brut Gold	Mezcla, Champagne A.O.C	\$27,000.00	Moët & Chandon ICE	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,600.00
Burbujas en Braile	Mezcla, Champagne A.O.C	\$2,300.00	Moët & Chandon ICE Magnum	Mezcla, Champagne A.O.C	\$12,000.00
Dom Perignon Vintage	Mezcla, Champagne A.O.C	\$19,600.00	Moët & Chandon ICE Rosé Magnum	Mezcla, Champagne A.O.C	\$14,000.00
Dom Perignon Luminus	Mezcla, Champagne A.O.C	\$21,000.00	Moët & Chandon Néctar Imperial	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,300.00
Luis Roederer Cristal	Mezcla, Champagne A.O.C	\$18,000.00	Moët & Chandon Néctar Rosé	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,600.00
Moët & Chandon Brut Mini	Mezcla, Champagne A.O.C	\$1,200.00	Moët & Chandon Rosé	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,000.00
Moët & Chandon Rose Mini	Mezcla, Champagne A.O.C	\$1,600.00	Veuve Clicquot Posardin	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,000.00
Moët & Chandon Brut	Mezcla, Champagne A.O.C	\$4,300.00	Veuve Clicquot Rosé	Mezcla, Champagne A.O.C	\$5,300.00

Vinos



DISFRUTA DE NUESTRA GRAN SELECCIÓN DE VINOS NACIONALES E INTERNACIONALES.

SOLICITA LA CARTA A TU MESERO

Todas nuestras copas se sirven de 150ml.

Venta de alcohol con alimentos*

Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx



Licores & Destilados

RON	COP.	BOT.	TEQUILA	COP.	BOT.
Barcardi	\$125.00	\$1,400.00	Maestro Tequilero Dobel Diamante 750ml	\$210.00	\$3,300.00
Havana 3 años	\$125.00	\$1,400.00	Maestro Dobel Diamante 1.750lt	N/A	\$6,900.00
Havana 7 años	\$140.00	\$1,800.00	Maestro Dobel Diamante 3lt	N/A	\$11,500.00
Zacapa Centenario 23 Años	\$190.00	\$2,500.00	Tequila Centinela Eterno Cristalino 3lt	N/A	\$10,800.00
Zacapa Centenario XO	\$620.00	\$7,450.00	Maestro Dobel 50	\$550.00	\$7,500.00
Sailor Jerry	\$140.00	\$1,300.00	Don Julio Reposado	\$150.00	\$2,400.00
Flor de Caña 12	\$150.00	\$1,600.00	Don Julio 70	\$250.00	\$3,850.00
Rum Chata Limón	\$140.00	\$1,400.00	Don Julio Ultima Reserva	\$1,980.00	\$24,400.00
			1800 Cristalino	\$210.00	\$3,300.00
WHISKY	COP.	BOT.	Herradura Ultra	\$210.00	\$3,300.00
Buchanan's 12	\$220.00	\$3,500.00	Casa Dragones Joven	\$750.00	\$12,000.00
Buchanan's 18	\$350.00	\$4,600.00	Casa Dragones Blanco	\$400.00	\$5,900.00
Bulleit Bourbon	\$180.00	\$2,800.00	Casa Dragones Añejo	\$550.00	\$8,500.00
J. Walker Double Black	\$300.00	\$4,200.00	Clase Azul Ultra Añejo	\$7,500.00	\$100,000.00
J. Walker Gold	\$320.00	\$4,200.00	Clase Azul Reposado	\$620.00	\$9,800.00
J. Walker Black Label	\$220.00	\$3,600.00	Clase azul Plata	\$360.00	\$4,600.00
J. Walker Blue Label	\$1,380.00	\$17,250.00	Don Ramón Plata Platino	\$120.00	\$1,400.00
J. Walker Green Label	\$260.00	\$3,300.00	Don Ramón Reposado Platino	\$130.00	\$1,500.00
Jack Daniel's	\$150.00	\$1,700.00	Don Ramón Añejo Platino	\$170.00	\$1,800.00
Macallan 15 Años	\$540.00	\$6,200.00			
Macallan 18 Años	\$1,360.00	\$17,000.00	GINEBRA	COP.	BOT.
Chivas Regal 18 Años	\$350.00	\$4,600.00	Hendricks	\$190.00	\$3,100.00
Macallan 12 Años	\$270.00	\$4,200.00	Tanqueray	\$180.00	\$2,800.00
Talisker Whisky	\$1,360.00	\$17,000.00	Tanqueray Ten	\$190.00	\$2,300.00
The Glenfiddich 18	\$500.00	\$6,100.00	Beefeater	\$160.00	\$2,200.00
			Bombay	\$190.00	\$3,000.00
MEZCAL	COP.	BOT.	Beefeater Black Berry	\$190.00	\$2,500.00
Ojo de Tigre Joven / Espadín Tobalá	\$180.00	\$2,500.00	Beefeater Pink	\$190.00	\$2,500.00
Ojo de Tigre Reposado	\$180.00	\$2,500.00			
Mezcal Unión	\$140.00	N/A	COÑAC	COP.	BOT.
Montelobos Ensamble	\$180.00	\$2,000.00	Hennessy VSOP	\$250.00	\$3,100.00
Mezcal Creyentes	\$150.00	\$1,900.00			
			CERVEZA COMERCIAL		
VODKA	COP.	BOT.	Bohemia Clara		\$60.00
Grey Goose	\$190.00	\$2,500.00	Amstel		\$65.00
Ketel ONE	\$160.00	\$2,200.00	Heineken		\$65.00
Stolichnaya	\$160.00	\$2,200.00			
Cîroc	\$220.00	\$2,900.00	SODAS		
Titos	\$200.00	\$2,700.00	Soda Fresca		\$35.00
Stolichnaya Elit	\$200.00	\$2,000.00	Soda Fanta		\$35.00
			Soda Coca Zero		\$35.00
CREMA	COP.		Soda Manzanita		\$35.00
Baileys		\$140.00	Soda Sprite Zero		\$35.00
Licor del 43		\$140.00	Soda Sprite		\$35.00
Aperol		\$200.00	Soda Coca Cola Lata		\$35.00
Dissarone Amaretto.		\$140.00	Soda Coca Light Lata		\$35.00
Jagermaister		\$120.00	RED BULL		\$60.00
Frangelico		\$180.00			
St. Germain		\$160.00			
Grand marnier		\$160.00			
Midori.		\$160.00			

Todas nuestras copas se sirven de 45ml.

Evita el exceso www.alcoholinformate.org.mx

*Venta de alcohol con alimentos.