



## AL CENTRO

<b>TIRADITO DE MARISCOS</b> 250g	<b>\$469</b>
Salmón, pulpo, camarón crudo, atún, almeja chocolate, callo de hacha y camarón cocido marinado con sal Colima, limón y yuzu.	
<b>MOLCAJETE CHILTEPÍN</b> 240g	<b>\$419</b>
Camarón y callo de hacha marinado al momento con sal, limón, clamato y salsa de chiltepin. Terminado con aguacate y cerveza.	
<b>MANITAS DE JAIBON</b> 220g	<b>\$949</b>
Confitadas en mantequilla y vino blanco, acompañadas de dip de ajo macho.	
<b>CALLO SPICY SOUR</b> 440g	<b>\$1059</b>
Pulpo, camarón cocido y callo de riñón marinados en limón Eureka con sal Colima, salsa chiltepin y paprika.	

<b>CHICHARRÓN DE PULPO</b> 200g	<b>\$394</b>
Trozos de pulpo marinados en cerveza, fritos en katakuriko. Acompañados con guacamole y mayonesa picante.	

<b>TENTA TUÉTANOS</b> 150g	<b>\$394</b>
Pulpo cocinado con tuétano montado sobre hueso de res al grill. Terminado con cebolla encurtida, bombones de aguacate y relish de habanero.	

<b>DÚO DE EMPANADAS</b> 120g	<b>\$179</b>
Empanada de camarón con queso crema y empanada de marlín con queso mozzarella.	

<b>PESCADILLA</b> 60g	<b>\$79</b>
Tortilla rellena de lengüadillo a la mexicana con ligero toque de epazote.	

<b>TARTA MIXTA</b> 120g	<b>\$309</b>
Salmón y atún marinados en yuzu y limón Eureka. Acompañados de mango y aguacate.	

<b>TIRADITO DE SALMÓN</b> 130g	<b>\$254</b>
Láminas de salmón marinadas con yuzu, furikake y tajín habanero, montado sobre cama de pepino dulce y aguacate quemado.	

<b>CARPACCIO DE PULPO</b> 130g	<b>\$309</b>
Finas láminas de pulpo encurtidas en ponzu, yuzu, aceite de ajonjolí, furikake. Terminado con relish de mango y rajas de chile serrano.	

<b>CARPACCIO DE ATÚN</b> 130g	<b>\$289</b>
Finas láminas de atún marinadas con ponzu, yuzu, sal y pimienta. Terminado con tapenade, láminas de chile serrano, ajonjolí negro y limón Eureka.	

<b>RISOTTO CON PULPO</b> 120g	<b>\$309</b>
Arroz cocinado con crema, queso y un toque de vino blanco. Acompañado con tentáculos de pulpo rostizados.	

<b>GUACAMOLE CON CHICHARRÓN DE PESCADO</b> 450g	<b>\$439</b>
Chicharrón de pescado y chicharrón de camarón montados sobre un guacamole rústico. Terminado con cebolla morada y cilantro.	

<b>DÚO DE VOLCANES</b> 170g	<b>\$199</b>
Volcanes mixtos rellenos de arrachera, chistorra y marlín. Montados sobre tostadas de maíz azul y costra de mix de quesos.	

<b>CAMARONES ROCA</b> 100g	<b>\$249</b>
Tradicionales camarones roca con aderezo sriracha. Acompañado de soya jalapeño.	

## ENSALADAS

<b>VERDURAS AL GRILL</b> 500g	<b>\$214</b>
Berenjena, espinaca, zanahoria, betabel, papa cambray, champiñón, espárragos, calabaza y cebolla al grill con un toque de aceite de oliva y sal.	

<b>ALCACHOFA AL GRILL</b> 1 pza	<b>\$219</b>
Alcachofa al grill. Acompañada de un dip de queso azul y aderezo de mostaza dulce.	

<b>ENSALADA DE ARÚGULA Y PERA</b> 250g	<b>\$289</b>
Mezcla de arúgula y espinaca baby, pera rostizada, frambuesa, zarzamora. Acompañada de queso de cabra y vinagreta italiana.	

<b>ENSALADA DE HIGOS CARAMELIZADOS</b> 200g	<b>\$234</b>
Fina mezcla de arúgula y espinaca baby. Acompañada de higos caramelizados, queso azul, aceitunas verdes, arándanos y chips de manzana con vinagreta de frambuesa.	

## AGUACHILES, CEVICHE & CÓCTELES

<b>AGUACHILE MANÍACO</b> 120g	<b>\$309</b>
Camarón crudo, limón, pepino, cebolla, cilantro. Acompañado de salsa maniaca de la casa.	

<b>AGUACHILE BARRITA</b> 120g	<b>\$309</b>
Camarón crudo con pepino, cebolla, jugo de limón y salsa de la casa.	

<b>AGUACHILE DE HABANERO</b> 120g	<b>\$309</b>
Camarón crudo, ceniza de habanero. Acompañado de pepino y cebolla morada.	

<b>AGUACHILE TRES CHILES</b> 120g	<b>\$309</b>
Mezcla perfecta de picantes, chile serrano, chile de árbol, habanero. Acompañado de pepino y cebolla morada.	

<b>CEVICHE MIXTO</b> 120g	<b>\$309</b>
Camarón crudo, pulpo, callo de hacha acompañado de pepino, cebolla y salsa verde tradicional.	

<b>CÓCTEL ACAPULCO</b> 150g	<b>\$279</b>
Camarón cocido, salsa coctelera, aguacate y aceite de habanero.	

<b>VUELVE A LA VIDA</b> 180g	<b>\$349</b>
Camarón, ostión kumai, pulpo y ceviche de pescado.	

<b>CÓCTEL PIRATA</b> 150g	<b>\$289</b>
Pulpo, robalo y camarón cocido mezclados con cubos de aguacate, salsa negra y salsa maniaca. Terminado con una espuma de cerveza oscura.	

<b>AGUACHILE VERDE TATEMADO</b> 120g	<b>\$309</b>
Tradicional aguachile de camarón tatemado con base de habanero y tomate.	

## SOPAS & PASTAS

<b>PASTA DE MARISCOS</b> 210g	<b>\$319</b>
Fetuccini con camarón, mejillón y almeja bañado con salsa de queso y un ligero toque de vino blanco.	

<b>CALDO BUCANERO</b> 270g	<b>\$309</b>
Camarón, pulpo, mejillones, filete, almeja, papa, zanahoria. Acompañado de cebolla y cilantro.	

<b>CALDO DE CAMARÓN</b> 200g	<b>\$254</b>
Dos tipos de camarón, papa, zanahoria y jugo de chile.	

<b>CLAM CHOWDER</b> 350ml	<b>\$254</b>
Crema de almeja estilo Barrita. Acompañada de tocino frito y croutón de focaccia.	

## TOSTADAS

<b>CRAZY TUNA</b> 80g	<b>\$149</b>
Atún marinado en limón, montado sobre tostada de maíz con cebolla caramelizada.	

<b>PULPO JALAPEÑO</b> 80g	<b>\$149</b>
Pulpo encurtido en limón, cajún y aceite de ajo, terminado con chile tempura.	

<b>ATÚN ZAKU</b> 80g	<b>\$149</b>
Atún cortado a la minuta marinado con yuzu, limón Eureka y aceite de ajonjolí. Montado sobre una tostada de maíz untada con aderezo de chipotle y cama de aguacate.	

<b>CAMARÓN COCIDO</b> 100g	<b>\$139</b>
Camarón cocido con mayonesa picante, montado sobre tostada de maíz, terminando con cebolla encurtida y aguacate.	

<b>CEVICHE DE PESCADO</b> 120g	<b>\$139</b>
Pescado blanco, zanahoria, pepino y salsa bruja.	

<b>MARLÍN AL CHIPOTLE</b> 100g	<b>\$129</b>
Tostada untada con frijol, marlín con chipotle y aguacate.	

<b>TOSTADA MACHA</b> 100g	<b>\$209</b>
Camarón crudo marinado en jugo de limón y salsa macha. Terminado con aguacate y montado sobre tostada de maíz.	

## DEL GRILL

<b>ZARANDEADO</b> PRECIO X KILO	<b>\$919</b>
Pescado entero preparado con nuestra salsa a la talla.	

<b>PESCA DEL DÍA</b> 250g	<b>\$394</b>
A elegir entre talla, mojo de ajo, ajillo o mantequilla.	

<b>PULPO</b> 500g	<b>\$824</b>
Pulpo a la talla, acompañado de chile Anaheim relleno de queso.	

<b>CAMARÓN COLOSAL</b> 500g	<b>\$714</b>
Camarón sin cáscara marinado con nuestra salsa especial.	

<b>OSTIONES ROCKEFELLER</b> 6pzas	<b>\$394</b>
Ostiones gratinados con crema, vino blanco, espinaca y queso parmesano. Un clásico elegante, lleno de sabor.	

<b>SALMÓN</b> 250g	<b>\$439</b>
Salmón al grill con puré rústico, espárragos y salsa de curry verde.	

<b>ATÚN ZAKU</b> 250g	<b>\$439</b>
Atún al grill con champiñones y setas al ajillo o pasta con salsa de champiñón.	

<b>RIB EYE</b> 400g	<b>\$694</b>
Rib Eye acompañado de cebolla al grill y chile güero con queso.	

<b>ARRACHERA</b> 250g	<b>\$459</b>
Preparada y servida con cebolla al grill y chile güero con queso.	

<b>PECHUGA DE POLLO</b> 250g	<b>\$314</b>
Pechuga de pollo al grill acompañada de puré rústico, calabaza y chile ancho dulce.	

## PAELLA

<b>CHICA</b> 600g	<b>\$419</b>
Al estilo único de Barrita, con camarones, mejillón, calamar, chistorra, pollo, almeja chirila y tentáculo de pulpo estilo roaster.	

<b>GRANDE</b> 1kg	<b>\$579</b>
Al estilo único de Barrita, con camarones, mejillón, calamar, chistorra, pollo, almeja chirila y tentáculo de pulpo estilo roaster.	

## OYSTER BAR

<b>OSTIONES NATURALES</b> 6 pzas	<b>\$374</b>
Ostiones naturales o rasurados montados sobre cama de hielo y acompañados de limón Eureka.	

<b>ALMEJA CHOCOLATA</b> 1 pza	<b>\$254</b>
Almeja natural o rasurada sobre cama de hielo acompañada de limón Eureka.	

## PA 'TAQUEAR

<b>TACO DE PESCADO BARRA VIEJA</b> 60g	<b>\$134</b>
Pescado a la talla estilo Barra Vieja, servido con arroz, aguacate y cebolla encurtida.	

<b>TACOS DE PULPO ZARANDEADO</b> 60g (2 pzas)	<b>\$244</b>
Tortilla de maíz untada con frijoles y chorizo, rellena de queso manchego y pulpo zarandeado. Acompañados con salsa de aguacate.	

<b>LECHÓN CONFITADO PA'TAQUEAR</b> 150g	<b>\$254</b>
Tierno lechón confitado por tres horas en manteca. Acompañado de cebolla encurtida, tortillas y limón.	

<b>TACO "EL JUNIOR"</b> 70g	<b>\$209</b>
Jaiba suave desnuda y crocante montada sobre tortilla de maíz y terminada con aguacate.	

<b>TACOS DE RIB EYE</b> 120g (3 pzas)	<b>\$289</b>
Tortilla de maíz untada con frijoles maneados, costra de queso, Rib Eye y cebolla caramelizada.	

<b>TACO DE PULPO TALLA</b> 60g	<b>\$134</b>
Pulpo cocinado a la talla, montado sobre tortilla de maíz con ligero toque de frijoles.	

<b>TACO TORITO "EL GÜERO"</b> 40g	<b>\$129</b>
Chile güero relleno de queso mozzarella acompañado de camarón o marlín envuelto en tocino.	

<b>TACO "LA ROCA"</b> 50g	<b>\$129</b>
Camarón rebozado acompañado de aderezo sriracha y montado sobre tortilla de maíz.	

<b>TACO "EL PRESI"</b> 80g	<b>\$129</b>
Estofado de camarón con queso mozzarella, montado sobre tortilla de harina terminado con aguacate.	

<b>TACOS DE FILETE CON TUÉTANO</b> 150g (3 pzas)	<b>\$289</b>
3 tacos de tortilla de maíz con tuétano y medallón de filete de res al grill. Acompañado de chile árbol.	

<b>TACOS DE CARNITAS DE ATÚN</b> 180g (3 pzas)	<b>\$244</b>
Atún cocinado al estilo carnitas con ligero toque de ajo. Tortilla de maíz untada con guacamole y salsa taquera aparte.	

<b>TACOS DE SALMÓN Y PULPO</b> 120g (3 pzas)	<b>\$244</b>
Brocheta de salmón y pulpo cocinado al grill. Montado sobre tortilla de maíz y aligot de habanero rústico.	

<b>TACO DE PULPO AL GRILL</b> 60g	<b>\$159</b>
Pulpo al grill montado sobre tortilla de maíz y arroz. Terminado con aguacate y cebolla encurtida.	

<b>TACO CREMOSO DE CAMARÓN</b> 70g	<b>\$134</b>
Camarón cremoso en tortilla de harina. Acompañado de aguacate, frijoles bayos y cebollita morada.	

## GUARNICIONES

<b>PAPA RELLENA AL GRILL</b> 300g	<b>\$119</b>
Papa rellena con crema, tocino, queso y cebolla.	

<b>GUACAMOLE</b> 150g	<b>\$74</b>
Pulpa de aguacate con chile serrano, cebolla y cilantro.	

<b>ESPÁRRAGOS</b> 200g	<b>\$94</b>
Servidos al grill con mantequilla y un toque de limón.	

<b>ARROZ</b> 200g	<b>\$34</b>
-------------------	-------------

<b>PURÉ DE PAPA</b> 100g	<b>\$49</b>
--------------------------	-------------

<b>PAPAS A LA FRANCESA</b> 300g	<b>\$69</b>
---------------------------------	-------------

## POSTRES

<b>CREPA DE GANSITO</b> 1 pza	<b>\$169</b>
Crepa de vainilla, rellena de mermelada de fresa y crema batida. Terminada con ganache de chocolate y granillo.	

<b>COOKIE NUTELLA</b> 1 pza	<b>\$244</b>
Tibia galleta de vainilla rellena de crema de avellana preparada en casa y chispas de chocolate. Acompañada de helado de vainilla.	

<b>CHEESECAKE TROPICAL</b> 1 pza	<b>\$244</b>
Base de galleta de mantequilla con cheesecake de piña y mermelada de mandarina.	

<b>SNI-CKERS</b> 1 pza	<b>\$244</b>
Bizcocho de chocolate con caramelo de cacahuete y mantequilla de maní. Terminado con espejo de chocolate.	

<b>CREMOSO DE CHOCOLATE</b> 1 pza	<b>\$244</b>
Pastel esponjoso de chocolate y cocoa con fina crema pastelera de chocolate belga.	

<b>MERENGUE DE MANGO</b> 1 pza	<b>\$204</b>
Media esfera de merengue suizo, rellena de crema pastelera de vainilla. Coronada con mango y mermelada de mandarina.	

<b>PASTEL DE ELOTE</b> 1 pza	<b>\$209</b>
Cremoso pastel de elote tibio bañado con salsa de rompope. Acompañado de helado de vainilla.	

<b>DULCE ANÉMONA</b> 1 pza	<b>\$209</b>
Pastel de helado de dulce de leche, nuez, hojaldre y dulce de leche.	

<b>HELADO DE TEMPORADA</b> 1 pza	<b>\$99</b>
----------------------------------	-------------

\*El consumo de alimentos crudos es responsabilidad de quien lo consume. \*Todos nuestros alimentos son preparados bajo estándares de calidad e higiene. \*En caso de ser alérgico a pescados mariscos o algún ingrediente que pueda contener nuestros platillos, favor de avisar al mesero. \*Los menores en la zona infantil son responsabilidad de sus padres o tutores. \*Barrita de Mar se deslinda de cualquier incidencia. \*Los pagos realizados con tarjeta de crédito o débito, deberán presentar: Identificación original, pasaporte, cartilla militar o cédula profesional. \*La propina no es obligatoria. \*Precios en moneda nacional. IVA incluido. \*Forma de pago efectivo, American Express, Mastercard y Visa.

