

Festival del Chocolate Artesanal

(Tuxtla Chico, Chiapas)

PARA EMPEZAR EL DÍA

CROISSANT CON MERMELADA
DE CHOCOLATE Y PLÁTANO (1 pza) 75

PARA ABRIR EL APETITO

ENSALADA BAÖS (120 g) 240
(Con aderezo de Balsámico y Chocolate)

PLATO FUERTE

MOLE (250 g) 250
(Con Pollo, elaborado con Chocolate
Regional)

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE CON
CARDAMOMO 105

VOLCÁN TACANÁ 135

BROWNIE CON CACAHUATE 130

MOLE



BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE CALIENTE (200 ml) 65
(Chocolate + leche)

CHOCOLATE MAYA (200 ml) 45
(Chocolate + agua)

MOKA (200 ml) 70
(Chocolate + leche + café espresso)

CÓCTEL

DAIQUIRÍ DE POZOL 125
(Bebida tradicional chiapaneca a
base de maíz y cacao + ron de
chocolate chiapaneco)



CHOCOLATE MAYA



VOLCÁN TACANÁ



DAIQUIRÍ DE POZOL



BROWNIE DE CACAHUATE

PARA COMENZAR el DÍA

Jugos

JUGO DE NARANJA,
PIÑA Y ZARZAMORA (320 ml) 80

JUGO DE NARANJA
NATURAL (320 ml) 80
Alto contenido de vitamina C.

JUGO BAÖS (320 ml) 70
Fresco jugo de naranja, piña y fresa.
Rico en antioxidantes.

JUGO VERDE (320 ml) 65
Saludable jugo de naranja, espinaca,
perejil, apio y jugo de limón.
Rico en vitamina C y fibra.



Omelette de Champiñones al Ajillo


PLATO DE FRUTAS
DE ESTACIÓN (120 g) 95

HUEVOS AL GUSTO 125
Estrellados o revueltos, con jamón,
chorizo o tocino. Con chilaquiles
naturales (rojos o verdes), frijoles
y plátanos fritos.


OMELETTE DE
CHAMPIÑONES AL AJILLO 210
Con queso de cabra y ensalada
de la casa.

TARTA DE TOCINO Y
CEBOLLA CARMELIZADA (250 g) 205
Nuestra original versión de tarta tipo "quiche"
(mezcla de huevo, crema y queso).
Acompañada de ensalada de la casa.

PAN FRANCÉS (2 pzas) 115
Acompañado de fresas naturales
y un toque de chocolate líquido.

 HUEVOS BENEDICTINOS 320
CON SALMÓN (2 pzas)

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

 PASTEL AZTECA (300 g) 200

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.

CROISSANT CON
MERMELADA ARTESANAL (1 pza) 60

Variedad de sabores según temporada,
100% naturales, hechas en BAÖS.

QUESO PANELA ASADO (200 g) 220

Sobre salsa roja, con chilaquiles
naturales rojos, frijoles y plátanos fritos.

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

PAQUETES DE Desayunos

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

DESAYUNO CHIAPANECO (150 g) 295

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

DESAYUNO MEXICANO (2 pzas) 250

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) 350

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

DESAYUNO TRADICIONAL 285

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

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

DESAYUNO AMERICANO (130 g) 250

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



Desayuno Tradicional



Desayuno Regional

MENÚ INFANTIL

NUGGETS DE POLLO (7 pzas) 140

Con papas a la francesa.

PASTA FETTUCCHINE ALFREDO CON JAMÓN 140

PAN PIZZA 130

Pepperoni o Hawaiana

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

Ensaladas



ENSALADA TURULA (180 g) 135

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



ENSALADA BAÖS (120 g) 140

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



ENSALADA THAI CON CAMARÓN (120 g) 195

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



PASTAS



FETTUCCINE ALFREDO CON CAMARONES (300 g) 310

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



LASAGNA DEL MAR (300 g) 350

Con camarón, champiñones, espinaca y queso.



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido

Entradas

★ **AGUACHILE DE CAMARÓN** 130
(100 g)

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

👨‍🍳 **PULPOS A LA GALLEGA** 380
(150 g)

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

★ **FLAUTAS DE CAMARÓN Y PESCADO** 180
(8 pzas)

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

COCTEL DE CAMARÓN 140
(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** 195
(100 g)

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

TACOS MAR Y TIERRA 195
(3 pzas)

De filete de res con camarón marinado.

CALAMAR AL AJILLO 260
(175 g)

Salteado con papa.



Pulpo a la Gallega

SOPAS Y CREMAS

★ **CALDO DE MARISCOS** (320 g) 245

Almejas, camarones, jaiba y filete de pescado.

👨‍🍳 **CREMA DE ALMEJA DE NUEVA INGLATERRA** (200 ml) 280

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

SOPA DE TORTILLA COSTEÑA (200 ml) 195

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

🍷 **CREMA DE CHIPILÍN** (200 ml) 120

Fusión de chipilín con queso crema chiapaneco.



Crema de Almeja

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

FUERTES de la Sierrita



Arrachera

ARRACHERA (300 g) 425

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

RIB EYE (300 g) 495

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

TAMPIQUEÑA BAÖS (200 g) 430

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

★ **HAMBURGUESA BAÖS** (220 g) 310

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

POLLO TROPICAL (220 g) 260

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

👨‍🍳 **POLLO AL CURRY** (120 g) 260

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

🍷 **COCHITO** (350 g) 280

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



Pollo Tropical

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

FUERTES *del Mar*

Pescados Y MARISCOS



SALMÓN ALMENDRADO 395
(200 g)

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



SALMÓN TERIYAKI (200 g) 395

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



PESCADO EN HOJA SANTA (250 g) 310

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



MOJARRA FRITA (900 g) 430

Con ensalada de la casa y papas fritas.

PESCADO A LA VERACRUZANA (250 g) 320

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



PULPO EN SALSA MACHA 990
(800 g)

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) 350

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

FILETE DE PESCADO AL CILANTRO (250 g) 340

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

PESCADO CORONA (250 g) 330

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

★ CAMARONES AL COCO (220 g) 350

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

CAMARONES HAWAIANOS (150 g) 430

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

CAMARONES COCHON (220 g) 395

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

CAMARONES BRAVOS (220 g) 385

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

ESPECIALIDAD de la Casa

CAMARONES ZARANDEADOS

(1,000 g) 895

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) 870

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 GUSTO (220 g) 310

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

👑 HAMBURGUESA DE CAMARÓN (140 g) 310

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



PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Daiquiri de Tascalate

Gin Tonic de Frutos Rojos

Cervezas

NEGRA MODELO	(355 ml)	80
MODELO ESPECIAL	(355 ml)	80
CORONA O VICTORIA	(355 ml)	65
CORONA O VICTORIA	(210 ml)	40
STELLA ARTOIS	(330 ml)	75
ULTRA	(330 ml)	70
PREPARADOS		
• Chelada		20
• Michelada		45
• Clamacheve		45
CUBETAZO 1/2		600
Corona, Victoria, Negra Modelo, Modelo Especial.		

BEBIDAS

LIMONADA, NARANJADA O JAMAICA

• Jarra	Natural o Mineral (1,500 ml)	170
• Individual	Natural (260 ml)	50
• Individual	Mineral (260 ml)	50

REFRESCOS (355 ml) 60

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

AGUA MINERAL (355 ml) 60

AGUA MINERAL TOPO CHICO (600 ml) 70

AGUA EMBOTELLADA (600 ml) 35

AGUA PERRIER (330 ml) 80

Cocteles

MARGARITA (LIMÓN, FRESA, TAMARINDO) 90

CHIA PAS DAIQUIRÍ DE PINOLE 140

DAIQUIRÍ 110

(FRESA, LIMÓN, TAMARINDO)

GIN TONIC 90

GIN TONIC 130

(FRESA, FRUTOS ROJOS, PEPINO)

MEZCALINA DE MARACUYÁ 255

APEROL SPRITZ 220

PIÑA COLADA 95

PIÑA COLADA CON LICOR 160

MOJITO 110

MOJITO DE FRESA 130

CARAJILLO 140

CLERICOT

• Copa 80

• Jarra 280

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

Postres

PAY DE BAILEYS 110

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.



STRUDEL DE MANZANA 140

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

PAY DE LIMÓN BAÖS 80

PLÁTANOS FLAMEADOS 110

Con ron y canela. Acompañado de helado de vainilla.

PASTEL SUPREMO DE CHOCOLATE 95

Pastel tipo brownie con helado de vainilla.



BROWNIE DE CACAHUATE 130

Con chocolate regional de Tuxtla Chico. Acompañado de helado de vainilla.

HELADO DE VAINILLA 70

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

VARIETADES DE TÉ (220 ml) 40



Strudel de Manzana

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Chiapaneco



Sugerencia del Chef



Preferido