

BALTA

DRINKS

SOFT DRINKS

Coca Cola 235 ml, Coca Cola Light 235 ml, Ginger Ale 235 ml, Ciel Mineral 235 ml,
Sprite 355 ml, Fresca 355 ml, Limonada Natural 210 ml, Naranja 210 ml

OPEN BAR

(2 hrs) \$560

Vodka Absolut
Whisky Red Label
Gin Beefeater
Havana Club 3
Altos Blanco
Altos Reposado
Corona light/Corona Extra

OPEN BAR DELUXE

(2 hrs) \$680

Vodka Tito's
Whisky Chivas 12 años
Gin Hendrick's
Matusalem Gran Reserva
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Mezcal Cupreata Joven
Corona Light/Heineken
Amaretto Disaronno

WINE & BEER

(2 hrs) \$460

Norte 32 Etiqueta Azul, Valle Guadalupe, México
Folonari Pinot Grigio, Veneto, Italy, Pinot Grigio
México 2010 Elite Tinto, Valle de Guadalupe, Mezcla de uvas, Mexico
Corona light
Stella Artois

Prices include taxes

We accept payments in cash, credit cards AMEX, VISA, MASTER CARD.

In tables of 10 or more people a 15% service charge will be added to the final check.

Corkage: \$450 for 4 hours service with mixers included/ \$680 for 6 hours service with mixers included.



BEBIDAS

REFRESCOS

Coca Cola 235 ml, Coca Cola Light 235 ml, Ginger Ale 235 ml, Ciel Mineral 235 ml,
Sprite 355 ml, Fresca 355 ml, Naranja 210 ml, Limonada Natural 210 ml.

BARRA LIBRE NACIONAL

(2 hrs) \$560

Vodka Absolut
Whisky Red Label
Gin Beefeater
Havana Club 3
Altos Blanco
Altos Reposado
Corona light/Corona Extra

BARRA LIBRE PREMIUM

(2 hrs) \$680

Vodka Tito's
Whisky Chivas 12 años
Gin Hendrick's
Matusalem Gran Reserva
Don Julio Blanco
Don Julio Reposado
Mezcal Cupreata Joven
Corona Light/Heineken
Amaretto Disaronno

VINOS Y CERVEZA

(2 hrs) \$460

Norte 32 Etiqueta Azul, Valle Guadalupe, México
Folonari Pinot Grigio, Veneto, Italia, Pinot Grigio
México 2010 Elite Tinto, Valle de Guadalupe, Mezcla de uvas, Mexico
Corona light
Stella Artois

Precios incluyen IVA

Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas AMEX, VISA, MASTER CARD

En mesas mayores a 10 personas se cargará un servicio del 15% sobre el total de la cuenta.

Descorche: \$450 por 4 hrs con mezcladores incluidos / \$680 por 6 horas con mezcladores incluidos.

BALTA

GROUP MENU

Menus will be described in order to explain allergies or food restrictions, please select accordingly.
Soft drinks, tea & coffee are included
Minimum group: 12 pax

BALTA EN 3 TIEMPOS \$890 P/P

Grilled sourdough bread 1/4 pc
Sweet corn chili butter

Grilled sweet corn soup 300 ml
Corn, cotija cheese, pumpkin seeds

Braised beef short rib 600 g
Black chimichurri & red wine sauce

My Balta Lemon Pie 1 pc
Crunchy butter cookie, merengue & lemon gelée

SMALL PLATES \$560 p/p

Market Oysters 1/2 dz
Red wine shallot mignonette

Market Clam 1 pc
Sea beans, morita chile oil, tomato & lemon

Set of Tacos 3 pcs
Trompo del día, onions & cilantro
Baja style fish tacos, cabbage, pickle onion & chili mayo
Grilled avocado, peppers, green chili, fine green herbs pesto & Oaxaca cheese

Strawberry & early grey tartlet 1 pc
Earl grey biscuit, roasted strawberries

FAMILY STYLE (6 pax minimum) \$1020 p/p

** Plates to share*

Roasted carrots 150 g
Endive, labneh & chipotle

Market fish Green aguachile 90 g
Avocado, tomato, radish & olive tapenade

Kampachi crudo 90 g
Charred salsa, orange, grapefruit & smoked sea salt

Fish of the day baked in ciabatta 180 g
Cherry tomatoes, capers, sea beans & fine herbs

Morita rubbed bone-in pork belly 600 g
Chermoula Salsa

New York Strip loin 350 g
Shallot & chipotle meco jus

Grilled sourdough bread 1/4 pc
Sweet corn chili butter

SIDES

Wood grilled sweet corn 100 g

Peas & fava beans 120 g

Sweet potato mash 120 g

DESSERTS

Mango & Basil 1 pc
Mango basil cake, yogurth, mango sorbet

Vainilla Pavlova 1 pc
Vanilla cream, strawberry, cactus fruit sorbet

My Balta Lemon Pie 1 pc
Crunchy butter cookie, merengue & lemon gelée

Prices are in local currency. Tips are voluntary. Prices include taxes

We accept payments in cash, credit cards AMEX, VISA, MASTER CARD.

In tables of 10 or more people a 15% service charge will be added to the final check.

BALTA

MENÚ DE GRUPOS

Por favor, seleccionar los platos según alergias, los asistentes con alergias se identificarán en cada mesa antes del servicio.

Incluye refrescos, agua, limonada, naranjada, café y té

Mínimo de personas: 12 pax

BALTA EN 3 TIEMPOS \$890 P/P

Pan campesino 1/4 pz
Mantequilla de elote dulce y chile

Crema de elote 300 ml
Queso de cabra y pepita verde

Costilla de res braseada 600 g
Salsa de Chimichurri negro y vino tinto

My Balta Lemon Pie 1 pz
Base crujiente de galleta de mantequilla, gel y crema de limón

PLATOS PEQUEÑOS \$560 p/p

Ostiones del día 1/2 dc
Mignonette de échalotte al vino tinto

Almeja del día 1 pz
Sauce vierge, salicornia, aceite de chile morita

Trío de Tacos 3 pzs
Trompo del día, coriandre y cebollas
Pescado estilo Baja, ensalada de col, cebollitas, chili mayo
Aguacate a la parrilla, pimientos, chile verde, pesto de hierbas y queso Oaxaca

Tartaleta de Fresa Earl Grey 1 pz
Bizcocho húmedo de Earl Grey, fresas rostizadas

FAMILY STYLE (mínimo mesa de 6 pax) \$ 1020 p/p

*Servicio de platillos al centro para compartir

Zanahorias Rostizadas 150 g
Endivia, jocoque y chipotle

Aguachile verde de pesca del día 90 g
Aguacate criollo, tapenade, jitomate confitado

Ceviche Tatemado de Kampachi 90 g
Tomatillo, cítricos, sal ahumada

Pesca del Día en Ciabatta 180 g
Cherry tomato, sauce vierge

Costillar de cerdo confitado 600 g
Chile morita, chermoula, tortillas

Entraña a la leña 400 g
Jugo de chipotle meco & échalottes

Pan campesino 1/4 pz
Mantequilla de elote dulce y chile

GUARNICIONES

Esquite de elote amarillo 100 g

Chícharos y habas 120 g

Puré de camote 120 g

POSTRES

Mango & Albahaca 1 pza
Pastel de mango y albahaca, yogurt, sorbete de mango

Pavlova de vainilla 1 pza
Crema de vainilla, fresa y sorbete de tuna

My Balta Lemon Pie 1 pza
Base crujiente de galleta de mantequilla, gel y crema de limón

Precios son en moneda nacional, propina voluntaria. Precios incluyen IVA.

Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas AMEX, VISA, MASTER CARD

En mesas mayores a 10 personas se cargará un servicio del 15% sobre el total de la cuenta.