

Bacari

RESTAURANT

ENJOY A CULINARY EXPERIENCE OF AUTHENTIC MEXICAN
CUISINE AT ONE OF THE MOST BEAUTIFUL LANDMARKS IN THE WORLD.
DISFRUTE UNA EXPERIENCIA CULINARIA DE AUTÉNTICA COCINA
MEXICANA EN UNO DE LOS MÁS HERMOSOS DESTINOS DEL MUNDO

ENTREES / ENTRADAS

SPICY CHICKEN SOPE **SOPE DE POLLO EN ADOBO**

With pickled onion, green avocado sauce,
coriander, lettuce & tomato

Cebolla curtida, salsa verde de aguacate, cilantro,
lechuga & tomate

SWEET CORN TAMALE **TAMAL DE ELOTE DULCE**

Poblano chile strips, melted cheese & corn kernels
Rajas poblanas, queso & granos de elote

GREEN SALAD WITH AVOCADO **ENSALADA VERDE CON AGUACATE**

Mustard vinaigrette, jalapeño, broccoli, celery,
chayote & asparagus / Vinagreta de mostaza,
jalapeño, broccoli, apio, chayote & espárragos

SOUP OF THE DAY / SOPA DEL DÍA

CORN CREAM SOUP | CREMA DE ELOTE

With Shrimp stew & peppers

Con estofado de camarón & pimientos

TORTILLA SOUP | SOPA DE TORTILLA

With panela cheese, crispy tortilla & sour cream
Queso panela, tortilla crujiente & crema agria

MAIN DISHES / PLATOS FUERTES

CHICKEN OSSOBUCCO WITH PIPIAN SAUCE 200 grs

OSSOBUCCO DE POLLO AL PIPIÁN

Green tomatillo, jalapeño, epazote fine herb
& squash seeds sauce

Tomatillo, jalapeño, epazote, & pepitas de
calabaza

RED SNAPPER FILLET VERACRUZANA STYLE 200 grs

FILETE DE HUACHINANGO A LA VERACRUZANA

Veracruzana sauce & vanilla essence
Salsa veracruzana tradicional & esencia de vainilla

ROASTED TUNA WITH MEXICAN SPECIES **FILETE DE ATÚN ROSTIZADO CON** **ESPECIES A LA MEXICANA**

With avocado salad

Acompañado con ensalada de aguacate

AL PASTOR SHRIMP 200 grs **CAMARONES AL PASTOR**

Beans panucho, pickled onion, coriander,
jalapeño sauce & grilled pineapple

Panucho de frijol, cebolla curtida, cilantro, salsa
de chile jalapeño & piña asada

 GLUTEN FREE | SIN GLUTEN

* In compliance with Mexican regulations regarding raw ingredients, these menu selections are served at the customer's desire. / En cumplimiento con normas de salubridad referentes a ingredientes crudos, se sirve el platillo bajo riesgo del consumidor.

MAIN DISHES / PLATOS PRINCIPALES

FLANK STEAK HUARACHE 200 grs **HUARACHE DE ARRACHERA**

Refried beans, lettuce, pickled onion, radish, avocado,
cherry tomatoes, cotija cheese & sour cream

Con frijol refrito, lechuga, cebolla curtida, rábano,
aguacate, tomate cherry, queso cotija & crema agria

LAMB MIXIOTE 250 grs **MIXIOTE DE CORDERO**

Served with salad chickpea, green tomatillo sauce
& home made corn tortilla

Servidos con ensalada de garbanzo, salsa verde de
tomatillo & tortillas de maíz hechas en casa

LOBSTER CHILE RELLENO 180 grs **CHILE RELLENO DE LANGOSTA**

Covered with tomato sauce & fresh epazote
Bañados con salsa de tomate con epazote

ROASTED KOROBUTA PORK CHOP 400 grs **CHULETA DE PUERCO KOROBUTA**

Roasted with "mancha manteles" mole

Rostizada con mole mancha manteles

BROILED HALF CHICKEN SINALOA STYLE 450 grs

POLLO ADOBADO ESTILO SINALOA

Covered with guajillo sauce

Pollo parrillado bañado con salsa de guajillo

SIDE ORDER TO YOUR CHOICE GUARNICIÓN A ELEGIR

RISOTTO MEXICAN STYLE **RISOTTO A LA MEXICANA**

REFRIED BEANS WITH MEXICAN SAUSAGE **FRIJOLES REFritos CON CHORIZO**

ORGANIC VEGETABLES WITH CORIANDER **& BASIL BUTTER** **VEGETALES ORGÁNICOS A LA MANTEQUILLA** **CON CILANTRO & ALBAHACA**

CHILES TREADOS

FROM OUR PASTRY CHEF CREACIÓN DE NUESTRO CHEF PASTELERO

CHURROS WITH CARAMEL SAUCE **CHURROS CON SALSA DE CARAMELO**

THREE MILK CAKE WITH BERRIES COMPOTE **PASTEL DE TRES LECHE CON** **DE FRUTOS ROJOS**