

MENÚ

BARRACUDA
★ CANTINA ★

LOS CERRITOS B.C.S.

 barracudacantina  Barracuda Cantina

www.barracudacantina.com



ENTRADAS / STARTERS

FRENCH FRIES \$150 PESOS

GUACAMOLE & CHIPS \$250 PESOS

Guacamole, pico de gallo & totopos.

FISH & CHIPS \$250 PESOS

Pescado capeado y papas fritas, salsa tártara
Battered Fish and french fries, tartar sauce.

(PRECIOS POR ORDEN)



CEVICHEs

PRECIOS POR ORDEN

CAMARON \$350 PESOS (220grs)

Camaron , limon, habanero, pepino, cebolla morada.
Shrimp, lime, habanero, cucumber, red onions.

PESCADO \$270 PESOS (245 grs)

Pesca fresca del día, limon, pepino, zanahoria, cebolla, cilantro.
Fresh catch of the day, lime, cucumber, carrot, onion, cilantro.

TOSTADA TUNA MACHA \$350 PESOS (200 grs)

Atún, guacamole.,salsa ponzu, salsa macha, cebolla morada.

Tuna, guacamole, ponzu, salsa macha, pickled red onions

AGUACHILE DE CAMARON \$380 PESOS (160 grs)

Camaron crudo, salsa de aguachile verde, pepino, cebolla morada

Raw shirmp, green aguachile sauce, cucumber, red onions.



QUESADILLAS

PRECIOS POR PIEZA

SENCILLA/PLAIN CHEESE \$ 50 PESOS

Tortilla de maíz, queso mozzarella.

Corn Tortillas, mozzarella.

PESCADO \$95 PESOS

Pescado capeado o plancha, tortilla de maíz mozzarella, pico, guacamole, cole slaw.

Fish, battered or grilled, corn tortilla, mozzarella, pico, guacamole, cole slaw.

CAMARON \$130 PESOS

Camaron capeado o plancha, mozzarella, tortilla de maíz, pico, cole slaw, guacamole.

Shrimp, battered or grilled, corn tortillas, mozzarella, pico, cole slaw, guacamole.

SMOKED FISH/PESCADO AHUMADO \$100 PESOS

Tortilla de harina, guisado de atún ahumado, mozzarella

Flour tortilla, smoked tuna, mozzarella.



TACOS

PRECIOS POR PIEZA

"LA ESPECIALIDAD DE LA CASA"

PESCADO \$85 PESOS GF*

Pescado, capeado o plancha, pico de gallo, cole slaw, guacamole.
Catch of the day, battered or grilled, pico, cole slaw, guacamole.

CAMARON \$90 PESOS GF*

Camaron, capeado o plancha, pico de gallo, cole slaw, guacamole.
Shrimp, battered or grilled, pico, cole slaw, guacamole.

AGUACATE FRITO \$90 PESOS VG*

Aguacate capeado, pico de gallo, cole slaw, guacamole.
Beer battered fried avocado, pico, cole slaw, guacamole.

CAMOTE \$75 PESOS VG*

Camote a la plancha, pico de gallo, cole slaw, guacamole.
Grilled Yams, pico, guacamole, cole slaw, guacamole.

(Todos los tacos se sirven con tortilla de maíz)

(All tacos are made with corn tortilla)

Gf* opción libre de gluten/gluten free

VG* opción vegana/Plant based



SURFER BURRITOS

PRECIOS POR PIEZA

PESCADO \$290 PESOS

Tortilla de harina grande, pescado capeado o plancha, mozzarella, frijol negro, arroz, pico, guacamole, cole slaw.

Large flour tortilla, fish battered or grilled, mozzarella, black beans, rice, pico, cole slaw, guacamole.

CAMARON \$380 PESOS

Tortilla de harina grande, Camaron capeado o plancha, mozzarella, frijol negro, arroz, pico, guacamole, cole slaw.

Large flour tortilla, Shrimp battered or grilled, mozzarella, black beans, rice, pico, cole slaw, guacamole.

VEGETARIANO \$280 PESOS (AGUACATE FRITO/CAMOTE)

Tortilla de harina grande,, mozzarella, frijol negro, arroz, pico, guacamole, cole slaw.

Large flour tortilla, mozzarella, black beans, rice, pico, cole slaw, guacamole.



TORTA SURFA

PRECIO POR PIEZA

"FISH SANDWICH" \$290 Pesos

Telera artesanal, Pesca del día Capeado, salsa tartara, ensalada de repollo, chile güero, papas fritas.

Homemade Telera bread, beer battered fish fillet, tatar sauce, cole slaw, banana pepper, fries.

Pregunta por nuestros especiales de Alimentos y Bebidas.

Siguenos/ Follow us.

FB @barracudacantina

IG @barracudacantina

YouTube "Barracuda Cantina TV"

Grupos/Groups/Catering.

eventosbarracudacantina@gmail.com



Watch us at/Incluidos en:

Netflix

"Las Crónicas del Taco"

Temporada 2/Episodio Fish Taco

Playa Los Cerritos, Baja California Sur.

México.

SOFT DRINKS

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

COCA COLA / COCA LIGHT 355 ml \$60 PESOS

TOPO CHICO 600 ml \$70 PESOS

LIMONADA 300 ml \$70 PESOS

BOTELLA DE AGUA 500 ml \$50 PESOS

JAMAICA 300 ml \$60 PESOS

MOCKTAIL 300 ml \$100 PESOS

CERVEZA / BEER

PACIFICO & PACIFICO LIGHT 355 ml \$80 PESOS

MODELO ESPECIAL & NEGRA MODELO 355 ml \$80 PESOS

MICHELOB ULTRA 355 ml \$80 PESOS

BALLENA PACIFICO 950 ml \$170 PESOS

VICTORIA 355 ml \$80 PESOS

CORONA 355 ml \$80 PESOS

COCKTAILS

OG MARGARITA \$250 PESOS

Tequila, triple sec hecho en casa, limon, sal.

Tequila, homemade triple sec, lime, salt.

BROWN PRIDE \$280 PESOS

Mezcal, tamarindo, ancho reyes, limon, miel de agave.

Mezcal, tamarind, ancho reyes, lime, agave néctar.

SEXY-MEXI \$280 PESOS (favorito de todos* everyone's favorite)

Mezcal, ancho verde, maracuyá, albahaca fresca.

Mezcal ancho verde, passion fruit, fresh basil.

SMOKY MARGARITA \$250 PESOS

Mezcal, limón, triple sec hecho en casa jarabe de agave, sal.

Mezcal, limon, triple sec casero, miel de agave, sal.

PALOMA \$280 PESOS

Tequila, Jugo de toronja natural, jugo de limón, sal.

Tequila, grapefruit, lime, salt.

PIÑA COLADA \$250 PESOS

Ron, coco, piña

MEZCAL MULE \$280 PESOS

Mezcal espadín, limon, ginger beer.



WINE-VINO

BLANCO/WHITE

Sauvignon blanc, Santo Tomas, Baja.

Copa \$150 pesos

Botella 750 ml \$600 pesos

TINTO/RED

Tempranillo, Santo Tomas, Baja.

Copa \$180 pesos

Botella 750ml \$ 700 pesos

Descorche \$500 pesos

COCKTAILS

FLOR DE MEXICO \$280 PESOS

Mezcal, aperol, Jamaica, miel de agave, angostura.

Mezcal, aperol, hibiscus, agave néctar, angostura

APEROL SPRITZ \$300 PESOS

Prosecco, Aperol, topo chico.

BARRACRUDO \$170 PESOS

Cerveza de su preferencia, clamato con salsas de la casa.

Cerveza, clamato and homemade spicy salsa.

BLOODY CAESAR \$230 PESOS

Vodka, clamato, salsas de la casa.

Vodka, clamato, homemade spicy salsa.

MOJITO \$230 PESOS

Bacardi blanco, mucha menta, lime, topo chico.

Bacardi blanco, lots of mint, lime, topo chico.

DESTILADOS-SPIRITS

TEQUILA BLANCO

100% AGAVE

7 LEGUAS. Atotonilco, Jalisco. 40% VOL \$230 PESOS

SANTANERA -KOSHER ORGANICO-. El Arenal, Jalisco 40% VOL \$450 PESOS

DON JULIO. Atotonilco, Jalisco. 38% VOL \$230 PESOS

CASCAHUIN. El Arenal, Jalisco. 38 % VOL \$230 PESOS

HERRADURA. Amatitan, Jalisco. 46% VOL \$200 PESOS

REPOSADO

100% AGAVE

CASCAHUIN. El Arenal Jalisco. 38% VOL \$260 PESOS

DON JULIO. Atotonilco Jalisco. 38% VOL \$260 PESOS

7 LEGUAS. Atotonilco Jalisco. 38% VOL \$260 PESOS

60ml por shot.

2 oz per shot.

AÑEJOS

100% AGAVE

DON JULIO. Atotonilco, Jalisco. 38% VOL \$290 PESOS

DON JULIO 1942 (30 months aged) . Atotonilco, Jalisco 40% VOL

\$600 PESOS

DON JULIO 70 (Criticalino) . Atotonilco, Jalisco. 38% VOL \$320 PESOS

EXTRA AÑEJO

100% AGAVE

RESERVA DE LA FAMILIA CUERVO. Tequila jalisco. 40% VOL \$800 PESOS

MEZCAL

100% AGAVE

GRACIAS A DIOS PECHUGA GUAJOLOTE. Espadin, Matatlan Oax. 45% VOL

\$400 PESOS.

GRACIAS A DIOS COYOTE. Americano, Matatlan Oaxaca. 45%VOL \$380 PESOS

GRACIAS A DIOS TEPEXTATE. Marmorata, Matatlan Oax. 45% VOL \$380 PESOS

GRACIAS A DIOS CUISHE. Karwinski, Matatlan Oax.45% VOL \$380 PESOS.

MATLAZIHUA. Espadin . Oaxaca, 45% VOL \$180 PESOS

60 ml Shot

2 oz Shot

DESTILADOS-SPIRITS

GIN/GINEBRA

TANQUERAY DRY LONDON, UK \$200 PESOS

HENDRICKS GIN SCOTLAND-ESCOCIA \$300 PESOS

VODKA

TITO'S VODKA , 40% VOL TEXAS, USA \$200 PESOS

ABSOLUT 40%VOL SUECIA, SWEEDEN \$180 PESOS

***PIDELO A TU GUSTO, CON TONICA O SODA.**

60ml por shot.

2 oz per shot.

RON-RUM

100% AGAVE

HAVANA CLUB 7 AÑOS 40% VOL SANTA CRUZ DEL NORTE, CUBA

\$190 PESOS

HAVANA CLUB 3 AÑOS 40% VOL SANTA CRUZ DEL NORTE, CUBA

\$160 PESOS

BACARDI BLANCO. CUBA 38% VOL \$150 PESOS

BACARDI AÑEJO. Cuba 38% VOL \$180 PESOS

60ml por shot.

2 oz per shot.

