



#ErizoBaja | @ErizoBaja | erizobaja.com

## **BOTANAS FRIAS**

para compartir

### **CARPACCIO DE PULPO \$340**

nopal asado en sal, salsa de la casa.

### **ENSALADILLA DE ATÚN AHUMADO \$320**

preparada con aceite de olivo, pepino persa, cebolla morada, chile chiltepín, tomate y jalapeño.

### **SASHIMI DE ATÚN \$240**

sellado en ajonjolí, ponzu y chile serrano.

### **TIRADITO DE PESCA DEL DÍA \$385**

### **TIRADITO DE CALLO DE HACHA\* \$P/M**

### **TIRADITO MIXTO \$P/M**

### **MIXTA PARA PICAR \$P/M**

pulpo, camarón, callo de hacha\*, pepino, cebolla, cilantro, aceite de olivo y leche de tigre.

## *Los Aguachiles*

### **ROJO ESTILO "COREANO" \$420**

Camarón con chile fermentado y ponzu de tomate. Con guarniciones para "lettuce wraps"

### **NEGRO DE CAMARÓN \$330**

### **CLÁSICO DE CAMARÓN \$330**

### **AGUACHILE DE CALLO DE HACHA\* \$500**

### **AGUACHILE MIXTO \$500**

camarón con callo de hacha\*

## **LOS COCTELES**

Preparados con salsa especial, salsa mexicana, aguacate y jugo de marisco.

### **CAMARÓN \$330**

### **PULPO \$400**

### **MIXTO\* \$500**

camarón, pulpo y callo de hacha\*.



## **BOTANAS CALIENTES**

### **CHILES GÜERITOS RELLENOS**

Capeados (bañados con ponzu)  
ó Bichis (asados + shoyu + yuzu + mayonesa de chile chilhuacle)

Camarón, Jaiba y Queso Crema (2pz) \$200

Atún Ahumado y Queso Mozzarella (2pz) \$170

### **SOPES VERDES DE CAMARÓN \$270**

crema, zanahoria en escabeche, cilantro y frijoles (3 piezas).

### **CHICHARRÓN DE ATÚN \$260**

pico de gallo, aguacate y salsa agridulce.

### **PULPOS ASADOS AL MEZQUITE \$360**

### **CUCARACHAS DE CAMARÓN \$290**

### **CAMARONES PICAPIEDRA \$300**

capeados y bañados en salsa cremosa oriental.

### **CUBETA DE CAMARONES \$360**

empanizados, montados sobre papas fritas, acompañados de salsa picosita de la casa.

## **LOS SHOTS**

### **LECHE DE TIGRE \$85**

jugo de ceviche, vodka, aji amarillo y huevo de codorniz.

### **+ Ostión \$100**

### **+ Almeja Chocolate \$90**

### **+ Erizo\* \$P/M**

## **LAS ALMEJAS\***

Jugo clarificado de tomate, tomate cherry, aceite de oliva extra virgen, chiltepín y cebolla morada.

### **CHOCOLATA o PISMO \$120**

Preparada, en frío

### **CHOCOLATA \$90 | PISMO \$135**

A las Brasas

### **CHOCOLATA \$100 | PISMO GRATINADA \$150**

## **LOS OSTIONES\***

**KUMAMOTO** 1/2 doc \$250 - 1 doc \$450

**GRANJA** 1/2 doc \$230 - 1 doc \$400

**KUMIAI** 1/2 doc \$295 - 1 doc \$480

**ASADOS AL MEZQUITE** 4 pz \$260

chile serrano, chicharrón de res, ponzu y jengibre.

## **LAS SOPAS**

### **"CHOWDER" DE ALMEJA**

Grande \$220 | Chica \$140

### **POZOLE DE CAMARÓN \$280**

con sus clásicas guarniciones

### **SOPA DE MARISCOS "BAJA CALIFORNIA" \$260**

## **LAS ENSALADAS**

### **CON SASHIMI DE ATÚN SELLADO \$280**

lechugas mixtas, ponzu, jengibre, cilantro, zanahoria y aguacate. Con vinagreta de la casa.

### **CON PESCA DEL DÍA \$285**

lechugas mixtras, aguacate, tomate, tortilla frita y queso fresci. Con aderezo cremoso de chile poblano.

## **LAS TOSTADAS**

### **CLÁSICA DE PESCADO \$90**

### **CLÁSICA DE CAMARÓN \$100**

### **TOSTADA CRUDA \$135**

láminas de jurel sobre mayonesa de chipotle con ensaladilla de algas y salsa de la casa.

### **VERDE DE PESCADO \$90**

chile serrano, tomatillo, cilantro, cebollín y aguacate.

### **VERDE DE CAMARÓN \$100**

chile serrano, tomatillo, cilantro, cebollín y aguacate.

### **TOSTADA BLANCA \$140**

pescado con lentejas, trigo, cebollín horneado y aguacate.

### **PULPO RAZURADO \$115**

frijoles machacados, cremosa de chile huajillo. chile pasilla frito, salsa mexicana y salsa de la casa.

### **ATÚN ALETA AMARILLA \$130**

ponzu, crema de habanero, cebolla morada, tomate, pepino, cilantro y cebollín horneado.

### **ESPECIAL DE ATÚN CON:**

Machaca Seca de Res \$140

Tripa Doradita de Res \$155

### **TOSTADA MIXTA \$340**

callo\*, camarón crudo, pulpo, pescado curtido.

### **TOSTADA DEL JEFE \$340**

ceviche verde de camarón, callo\*, erizo\*, machaca seca de res.

### **TOSTADA DE AGUACHILE DE CAMARÓN \$140**

*Agrega los toppings Del Jefe!* + callo\*, erizo\* y machaca seca de res \$ P/M

### **JAIBA AL NATURAL \$P/M**

### **JAIBA ENCHIPOTLADA \$P/M**

aguacate, cebolla morada curtida y sal.

## **LOS CEVICHE**

### **CEVICHE BLANCO \$280**

pescado con lentejas, trigo, cebollín horneado y aguacate.

### **CLÁSICO DE PESCADO \$250**

### **CLÁSICO DE CAMARÓN \$260**

### **VERDE DE PESCADO \$240**

chile serrano, tomatillo, cilantro, cebollín y aguacate.

### **VERDE DE CAMARÓN \$255**

chile serrano, tomatillo, cilantro, cebollín y aguacate.

### **ATÚN ALETA AMARILLA \$280**

ponzu, crema de habanero, cebolla morada, tomate, pepino, cilantro y cebollín horneado.

### **ESPECIAL DE ATÚN CON:**

Machaca Seca de Res \$295

Tripa Doradita de Res \$315

### **EL PERUANO \$300**

camarón y pescado con cebolla morada, aji, limón, leche de tigre y cilantro.

### **CALLO DE HACHA CON MANGO \$P/M**

chile chiltepín, albahaca, aceite de olivo y aguacate.

## *Pulpo Puerco*

### **CARNITAS DE CERDO CON PULPO**

Taco \$120

Orden para taquear \$430

Acompañado de zanahorias encurtidas, aguacate, salsa mexicana y tortillas.

## **LOS TACOS**

### **TACO VERDE \$80**

nopal asado, rajas, queso fresco, salsa mexicana y chicharrón de cerdo.

### **ENSENADA DE PESCADO \$90**

### **ENSENADA DE CAMARÓN \$100**

### **PESCADO A LA PLANCHA \$90**

### **BIRRIA DE PESCADO \$100**

aguacate, cilantro y cebolla.

### **QUESABIRRIA DE PESCADO \$100**

queso, aguacate, cilantro y cebolla.

### **MACHACA DE ATÚN AHUMADO \$120**

con queso, aguacate y repollo.

### **TACO DE FIDEO SECO \$95**

con atún ahumado, queso, aguacate y repollo

### **TACO TORITO \$95**

chile güero relleno de atún ahumado y queso.

**\*DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO VARIA SEGUN LA TEMPORADA.**

**\$ P/M (PRECIO MERCADO)**

*-Cocina de Mariscos-*  
**ERIZO**  
**ESTILO TIJUANA**

#ErizoBaja | @ErizoBaja | erizobaja.com

### **MAS TACOS**

**CHICHARRÓN DE ATÚN \$120**  
pico de gallo, salsa hoisin y aguacate.

**GOBERNADOR \$95**

**CAMARÓN POBLANO \$115**  
con rajas y elote.

**CAMARÓN ENCHILADO CON QUESO \$130**

**TACO DE BRÓCOLI ASADO \$120**  
camarón, queso fresco, chips de ajo, aguacate.

**TACO TRIPEADO \$180**  
pulpo, tripa de res doradita, pico de gallo y aguacate.

**PULPO AL MEZQUITE \$170**  
aguacate y queso

**TACO TIJUANERO \$180**  
pulpo a las brasas, camarón enchilado, cecina de res, frijoles, queso, aguacate y pico de gallo.

**DE LA JEFA \$140**  
pulpo, champiñones, pesto y queso de cabra

**PERRÓN DE CAMARÓN ENCHILADO \$220**  
burrito de harina con frijol, queso y aguacate.

**JAIBA A LA MANTEQUILLA DE AJO \$P/M**

**CANGREJO DE CONCHA SUAVE\* \$P/M**  
ligeramente empanizado, crema, repollo y pico de gallo.

**TACO GOLOSO \$150**  
pescado, cecina de res, tripita dorada de res, rábano, aguacate y chiles toreados.

### **LOS PLATILLOS**

**PESCADO EMPANIZADO \$240**  
acompañado con papas fritas.

**PESCADO A LA PLANCHA \$330**  
con arroz y ensalada o verduras asadas.

**PESCADO AL AJILLO \$360**  
asado con chips de ajo y chile pasilla frito.  
con arroz y ensalada o verduras asadas.

**LONJA DE PESCADO ZARANDEADO \$360**  
asado con salsa cremosa de la casa.  
con arroz y ensalada o verduras asadas.

**CAMARONES AL MEZQUITE \$340**  
acompañados con arroz.

**CAMARONES A LA DIABLA \$360**  
acompañados con arroz.

### **KIDS MENU**

**DEDOS DE PESCADO \$160**  
acompañado con papas fritas.

**QUESADILLAS DE MÁIZ O HARINA \$100**

### *- Los Extras -*

Erizo\* \$ P/M

Arroz Blanco \$60

Aguacate \$60

Guacamole \$85

Frijoles de la Olla \$60

Papas Fritas \$60

Cebollitas y Chiles Treados \$50

Tripita Dorada de Res \$70

Alga / Wakame \$70

Habanero encurtido con  
cebollita morada \$30

Ensalada de lechugas mixtas  
con toronja \$90

### **LOS POSTRES**

**PAY DE LIMÓN \$120**

**TAMALITO DE MORAS \$110**

**TAMALITO DE GUANÁBANA \$110**

**PAN DE ELOTE A LAS BRASAS \$140**

Todos nos nuestros postres se  
sirven con helado de nata.

**DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO PUEDE VARIAR SEGUN LA TEMPORADA.**