

BALDEMAR



MRL
GRUPO MRL

BALDEMAR



MÉ NÚ

MRL

GRUPO MRL



CLAMATOS

SALVAVIDAS \$148

Nuestra mezcla de mariscos y jugos de verduras y el toque especial de salsa de la casa que te salvará la vida.

BARBANEGRA \$148

El clamato especial que toma el Capitán Barbanegra con ese toque de camarón seco al aguachile.

CLAMATADA CLÁSICA \$148

Nuestro clamato clásico con su sabor original con la preparación especial de la casa.

EL DEL CAPITÁN \$148

Nuestra miche con camarón fresco y un toque de vuelve a la vida.

TIBURÓNCITO \$220

Gin Tanqueray con nuestra agua cremosa de coco y ese toque de alta mar.

LÁGRIMAS DE SIRENA \$220

Gin Beefeater Pink con un toque de sandía y nuestra paleta de grosella.

EL HOLANDÉS \$220

Un equilibrio de mango con coco y todo el toque de vainilla del ron Matusalem Clásico.

BALDOMERO \$220

Gin Tanqueray, frutos rojos, sirope de jengibre y top de refresco de jengibre.

EL PERLA NEGRA \$220

El misterioso barco negro que con sus notas de vodka Stolichnaya y lo cítrico de la naranja y del jugo de arándano, lo hacen perfecto y equilibrado.

POSEIDÓN \$220

Nuestra combinación de vodka Ketel One y ginebra Tanqueray más una mezcla de jugo y curazao azul.

TROPICALITO \$220

Ginebra Tanqueray con nuestra agua de coco y el toque herbal de la hierbabuena.

COCTELERÍA Y TIKIS



PA' EMPEZAR

TIRADITO DE SALMÓN \$310

Trozos de fresco salmón preparado en una vinagreta de aceite de oliva y salsas negras, mezclado con cebolla morada, jitomate cherry amarillo y cubos de queso crema. (120 gr)

AGUACHILE MORITA \$330

Aguachile rojo de camarón crudo y cocido, en salsa ligeramente picante de chile morita, acompañado de cebolla morada, pepino, aguacate y poro. (200 gr)

MARISCOS CULICHI \$290

Mariscos mixtos en salsa culichi de tamarindo con guacamole y aceite de oliva.

AGUACHILE CLASICÓN \$330

Aguachile verde de camarón, con cebolla morada, pepino, aguacate y poro, preparado con una salsa picante a base de chile serrano y limón. (200 gr)

CAMARONES CULICHI \$470

Camarones sofritos en mantequilla sazonado con el toque de la casa, salsa huichol y salsas negras, servido sobre ensalada de cebolla morada jitomate y pepino.

AGUACHILE PRIETO \$340

Aguachile negro de camarón con cebolla morada, pepino, aguacate y poro, preparado con una salsa picante con ceniza de chile habanero y limón. (200 gr)

BOTANERO BALDEMAR \$520

De nuestra barra fría, una mezcla de camarón crudo, camarón cocido, pulpo, pesca del día, callo de hacha y aguacate, bañado en salsa coctelera de cenizas. (350 gr)

CALLOS ZAMORITAS \$310

Botana de callo de hacha preparado en salsa de chile morita y limón. (100gr)

CÓCTELES

EL DE CAMARÓN

Fresca salsa coctelera con camarones, cebolla morada, cilantro, jitomate, chile serrano y aguacate.

CHICO \$260 GRANDE \$320

VUELVE A LA VIDA \$340

Callo de hacha, camarones, pesca del día, ostiones y pulpo, mezclados con cebolla, jitomate, cilantro, chile serrano y aguacate. (250 gr)

EL DE PULPO

Nuestra salsa coctelera con pulpo, cebolla morada, cilantro, jitomate, chile serrano y aguacate.

CHICO \$270 GRANDE \$370

EL DE OSTIONES \$310

Deliciosa salsa coctelera con ostiones, cebolla morada, cilantro, jitomate, chile serrano y aguacate. (100 gr)



Nota: Todos nuestros productos son cuidadosamente seleccionados; Algunas preparaciones contienen alimentos crudos que no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.





PA' ECHAR LA CONCHA

CHOCOLATA \$450

Deliciosa almeja fresca cultivada en Ensenada, preparada en salsas negras, clamato, cebolla morada, y cilantro. (6 pz)

CHOCOLATA CARGADA \$390

Deliciosa almeja fresca cultivada en Ensenada, preparada en salsas negras con clamato, cebolla morada, cilantro, pulpo y camarón. (3pz)

OSTIÓN JAPONÉS \$420

Ostiones frescos de Baja California. Puede elegir su preparación en aguachile verde o rasurados. (6pz)

PATA DE MULA \$440

Frescas almejas cultivadas en las costas de Baja California. Preparadas con salsas negras, clamato, cilantro y cebolla. (6pz)

(TODOS NUESTROS PRODUCTOS DE MAR SON 100% SUSTENTABLES,
ES POR ESTA RAZÓN QUE SU DISPONIBILIDAD ESTÁ SUJETA A LA DISTRIBUCIÓN DE NUESTROS PROVEEDORES)

TOSTADAS

TOSTADA FRESCA DE ATÚN \$160

Fresco atún preparado con salsa de soya cítrica, montado sobre una cama de pepino, aguacate y aderezado con mayonesa de chile habanero tatemado (100 gr).

TRÍO DE ATÚN \$240

Atún fresco sobre tostadas a la talla verde, aderezo honey chipotle y salsa macha (100 gr).

TOSTADA DE TIRITAS PRIETAS \$180

Nuestra versión de tiritas estilo Zihuatanejo, preparadas con una salsa de chiles tatemados, mezcladas con pepino y zanahoria (100 gr).

TOSTADA MARACA \$180

Mixta de pulpo, camarón y pescado fresco en salsa de maracuyá y curry, piña asada, mango y un toque picante de chile habanero chocolate (100 gr).

TOSTADA DE MARLÍN \$98

Marlín a la mexicana con aderezo de mayonesa chile chipotle y servida con lechuga y aguacate. (100 gr)

TOSTADA MIXTA \$180

Preparada con pulpo, camarón cocido, camarón encurtido y callo de hacha bañados en una salsa marisquera con aderezo kanikama (surimi y mayonesa) y servido sobre ceviche de cangrejo (100 gr).

TOSTADA DE MANGO Y MARACUYÁ \$150

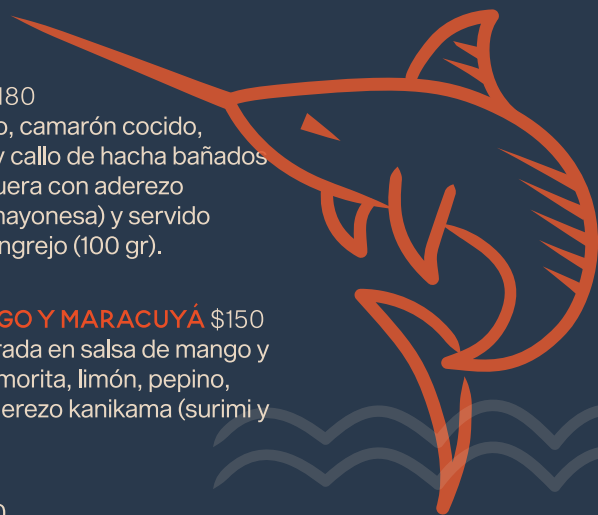
Pesca del día preparada en salsa de mango y maracuyá con chile morita, limón, pepino, cebolla, cilantro y aderezo kanikama (surimi y mayonesa). (100 gr).

GINGER TUNA \$180

Cubos de fresco atún bañados en salsa de jengibre, sobre láminas de aguacate fideos de pepino y mayonesa chipotle (100 gr).

SIETE MACHOS \$180

Camarones en aguachile de salsa macha, piña asada al carbón y guacamole de base (100 gr).



Nota: Todos nuestros productos son cuidadosamente seleccionados; Algunas preparaciones contienen alimentos crudos que no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.





CALDOS

CALDO DE CAMARÓN \$210
Consomé de camarón y chile guajillo, acompañado de camarones con cabeza.

CONSOMÉ DEL CARRITO \$130
Preparado en nuestro carrito hasta su mesa; Caldo de camarón con camarones pelados, pepino, cebolla, cilantro y chile serrano a su elección.

SOPA DE MARISCOS \$360
Con pescado, pulpo, camarones, mejillones, jaiba y almejas.

ENSALADAS

CÉSAR CON CAMARÓN \$230
Tradicional ensalada de lechuga orejona preparada con camarones a la plancha.

ENSALADA DE LA CASA \$230
Fresca y frutal ensalada con mezcla de lechugas y espinaca, supremas de naranja, supremas de toronja, almendra fileteada, queso manchego y camarones tempura. Todo aliñado con aderezo de mango.

LOS OLVIDADOS \$250
Cinco taquitos olvidados en el grill rellenos de pulpo y chicharrón prensado sobre un aguachile de aguacate y chile serrano. (175 gr)

TACO GRIEGO DE CAMARÓN \$150
Camarones rebosados en tempura servidos sobre una tortilla de harina, ensalada de col, pico de gallo y aderezado con salsa tzatziki. (80 gr)

BALLENA DE CAMARÓN \$116
Alambre de camarón con tocino, pimiento morrón, cebolla y queso oaxaca. (80 gr)

PESCADILLAS \$140
Tres piezas de tortilla de maíz rellenas de pescado blanco a la mexicana. (120 gr)

CHILORIO DE PULPO \$166
Tres taquitos preparados en una salsa ligeramente picante con pulpo y frijoles cocidos en manteca con chorizo, sobre una tortilla de maíz recién hecha. (90 gr)



TACOS

TACO MANGUITO \$130
Camarón relleno de queso philadelphia y en costra de quinoa, servido en tortilla de harina, con salsa mango ligeramente picante.

QUEKA DE PULPO ZARANDEADO \$160
Tortilla de harina rellena de queso Oaxaca y pulpo zarandeado a las brasas. (80 gr)

QUEKA DE CAMARÓN ZARANDEADO \$140
Tortilla de harina rellena de queso Oaxaca y camarón a las brasas zarandeado. (80 gr)

TACO DE PESCADO \$140
Robalo tempurizado, papas fritas y salsa tártara coreana.

JAIBA ESTILO ENSENADA \$170
Jaiba de concha suave rebosada en tempura, servida sobre una tortilla de harina, pico de gallo, aderezo de chile chipotle y aguacate. (80 gr)

TACOS AHOGADOS \$140
Tres tacos dorados rellenos de guisado de atún ahumado, untado con frijoles negros y ahogado en la tradicional salsa de jitomate y orégano. (120 gr)

TACO GOBERNADOR \$140
Taco de camarón sobre pimientos salteados y costra de queso terminados con aderezo de chile chipotle.

CAMARONILLAS \$160
Tres piezas de tortilla de maíz rellenas de camarones a la mexicana. (120 gr)



LO QUE NO PUEDE FALTAR

CAMARONES EN COSTRA DE COCO \$410

Camarones fritos con una costra de coco, acompañado con salsa de mango y chile de árbol. (6 pz)

CAMARONES ENVUELTOS EN TOCINO \$444

Rellenos de queso crema, envueltos en tocino y servidos en salsa de chipotle. (6 pz)

CAMARONES AL MOJO DE AJO \$400

Camarones con cabeza preparados al ajo y el toque especial de la casa. (6 pz)

CAMARONES EMPANIZADOS \$398

Camarones empanizados acompañados de salsa de chile chipotle. (6 pz)

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO \$360

Filete de huachinango cubierto con el empanizado especial de la casa. (220 gr)

FILETE DE PESCADO AL MOJO DE AJO \$360

Filete de Huachinango sin piel en salsa de ajo. (220 gr)

CAMARONES AL MOJO DE CHILES \$400

Camarones con cabeza preparados al grill con un mojo de chiles, acompañados con tártara y alioli de ajo rostizado.

FILETE DE PESCADO AL AJILLO \$360

Filete de huachinango en salsa de chile guajillo, ajo y almendras. (220 gr)

FILETE DE PESCADO A LA DIABLA \$360

Filete de huachinango bañado en salsa de tomate ligeramente picante. (220 gr)

*Todos los filetes y camarones de especialidad se acompañan con arroz, papa frita y vegetales a las brasas.

GRILL



SALMÓN A LA PARRILLA \$340

Salmón a la parrilla preparado en salsa de su elección, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo, en salsa de mango y chile de árbol o salsa Baldemar. (220 gr)

ATÚN \$290

Medallón de atún a la parrilla preparado en salsa de su elección, al mojo de ajo, al ajillo, a la diablo, en salsa de mango y chile de árbol o salsa Baldemar. (200 gr)

ARRACHERA \$340

Arrachera marinada asada al carbón con guarnición de su elección. (300 gr)

RIB EYE \$590

Suculento corte de res de alto marmoleo al término de su elección. (400 gr)

Guarniciones a elegir: Arroz con fideo, puré de papa, puré de camote, ensalada mixta, papas fritas y verduras al grill.

Nota: Todos nuestros productos son cuidadosamente seleccionados; Algunas preparaciones contienen alimentos crudos que no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



A LA TALLA Y ZARANDEADOS

CAMARONES A LA TALLA \$390

Camarones con cabeza a las brasas preparados a la talla roja. (6 pz)

CAMARONES ZARANDEADOS \$398

Camarones con cabeza a las brasas preparados en salsa roja con base de mayonesa.

CAMARONES NAYARITAS \$380

Camarones a las brasas, salteados en salsa tradicional nayarita a base de salsa negra y huichol.

PESCADO A LA TALLA

Pesca del día a las brasas, preparado a la talla roja a base de guajillo y chile de árbol o a la talla verde a base de perejil.
(Precio según tamaño).

LANGOSTA ZARANDEADA

Cola de langosta preparada con salsa zarandeada a las brasas.
(Precio según tamaño).

PESCADO ZARANDEADO

Pesca del día en salsa roja con base de mayonesa. (Precio según tamaño).

PULPO ZARANDEADO \$550

Pulpo a las brasas con salsa roja tradicional a base de mayonesa. (300 gr)

CAMARONES BALDEMAR \$398

Camarones asados al grill y marinados en salsa a base de mostaza, mantequilla, mayonesa y un toque de soya.



PREPARACIONES INTERNACIONALES

CAMARONES ROCA \$280

Camarones rebosados en tempura bañados en aderezo de chile chipotle y reducción de vino tinto. (160 gr)

FISH AND CHIPS \$280

Filete de pescado rebosado en tempura, acompañado con papas fritas y aderezo mil islas. (200 gr)

PAELLA \$420

Arroz al azafrán preparado con morrones, camarones, pesca del día, mejillones, almejas y pulpo. (800 gr)

ALFREDO DE MARISCOS \$310

Auténtica pasta cremosa con sabores de nuez moscada y queso parmesano, acompañada de almejas, mejillones y camarones. (150 gr)

Nota: Todos nuestros productos son cuidadosamente seleccionados; Algunas preparaciones contienen alimentos crudos que no cuentan con algún tipo de cocción, solamente una desnaturalización del producto, manejados con los más altos estándares de higiene, estos productos se consumen a consideración del comensal.



POSTRES

BRUCE CAKE \$210

Deliciosas capas de bizcocho húmedo de chocolate, rellenas y cubiertas con nuestra especial ganache de chocolate semiamargo, acompañadas de salsa de chocolate y fresas.

BROWNIE CON HELADO \$210

Dos capas de nuestro especial chewy brownie, acompañado con helado de vainilla y cubierto con caramelo salado, ganache de chocolate y nuez tostada.

BLINTZES \$210

Deliciosas crepas rellenas de betún a base de queso crema y vaina de vainilla, acompañadas con una compota de frutos rojos y coronadas con una bola de helado de vainilla.

CHEESECAKE DE MANZANA CANELA \$210

Cheesecake cremoso elaborado con manzana y nuestra exquisita mezcla de canela, acompañado de una bola de helado de vainilla, crumble, nuez y decorado con caramelo rallado.

CRÈME BRÛLÉE \$210

(Jericalla pa los compas)

Deliciosa natilla elaborada con vaina de vainilla natural y bruleada en mesa.

PASTEL TRES LECHE \$210

Tradicional pastel 3 leches con betún de queso crema y decorado de fresas naturales y uvas de temporada.

PLÁTANOS FRITOS \$210

Plátano natural en tempura, suaves por dentro y crocantes por fuera, acompañados con helado y cubiertos con salsa de dulce de leche.

POLAR DE CAMPECHANA \$210

Deliciosas campechanas cubiertas de helado de vainilla con dulce de leche y cajeta.



BEBIDAS

TEQUILA

		COPA	BOTELLA			COPA	BOTELLA
Maestro Dobel Blanco	750 ml	\$ 264	\$ 1,860	Don Julio Última Reserva	750 ml	\$ 3,300	\$ 19,800
Maestro Dobel Reposado	750 ml	\$ 292	\$ 2,046	Herradura Plata	700 ml	\$ 220	\$ 1,672
Maestro Dobel Diamante	750 ml	\$ 308	\$ 2,400	Herradura Reposado	700 ml	\$ 308	\$ 2,138
Maestro Dobel Pavito	750 ml	\$ 374	\$ 2,340	Herradura Ultra	750 ml	\$ 332	\$ 2,494
Maestro Dobel Tahona	750 ml	\$ 242	\$ 1,940	7 Leguas Blanco	750 ml	\$ 308	\$ 2,306
Maestro Dobel 50 Cristalino	750 ml	\$ 950	\$ 8,246	7 Leguas Reposado	750 ml	\$ 354	\$ 2,494
Maestro Dobel MX	750 ml	\$ 950	\$ 8,246	Patrón Reposado	750 ml	\$ 320	\$ 2,310
Maestro Dobel 50 1967 Extra Añejo	750 ml	\$ 2,904	\$ 20,640	Patrón Añejo	750 ml	\$ 348	\$ 2,496
Reserva De La Familia Platino	750 ml	\$ 426	\$ 3,102	Casa Dragones Blanco	750 ml	\$ 594	\$ 4,870
Reserva De La Familia Reposado	700 ml	\$ 476	\$ 3,740	Casa Dragones Joven	750 ml	\$ 1,426	\$ 9,266
Reserva De La familia Añejo cristalino	750 ml	\$ 594	\$ 4,620	Defrente Blanco	700 ml	\$ 216	\$ 1,900
Reserva De La Familia Añejo	950 ml	\$ 924	\$ 6,598	Luna Azul Blanco	750 ml	\$ 200	\$ 1,304
Tradicional Reposado	950 ml	\$ 220	\$ 1,452	Luna Azul Reposado	700 ml	\$ 210	\$ 1,426
Tradicional Plata	750 ml	\$ 214	\$ 1,452	Don Ramón Añejo Cristalino Platinum	700 ml	\$ 286	\$ 2,178
Tradicional Cristalino	700 ml	\$ 270	\$ 1,864	Don Ramón Plata Platinum	750 ml	\$ 198	\$ 1,540
Gran Centenario Plata	700 ml	\$ 190	\$ 1,400	Don Ramón Plata Edición Luis Miguel	750 ml	\$ 814	\$ 6,468
Centenario Reposado	695 ml	\$ 190	\$ 1,400	Volcán Blanco	750 ml	\$ 448	\$ 3,212
Centenario Añejo	750 ml	\$ 286	\$ 2,002	Volcán Añejo Cristalino	750 ml	\$ 712	\$ 5,590
Centenario Añejo Cristalino	750 ml	\$ 572	\$ 4,620	Volcán de Mi Tierra XA	750ml	\$ 1,426	\$ 9,266
Centenario Leyenda	700 ml	\$ 832	\$ 6,652	Volcán Blanco Tahona	750 ml	\$ 916	\$ 7,366
1800 Blanco	700 ml	\$ 260	\$ 1,672	Altos Plata	750 ml	\$ 248	\$ 1,782
1800 Reposado	700 ml	\$ 274	\$ 1,806	Altos Reposado	750 ml	\$ 286	\$ 2,052
1800 Añejo	700 ml	\$ 330	\$ 2,070	Tesoro Azul Cristalino	750 ml	\$ 237	\$ 1,900
1800 Cristalino	700 ml	\$ 380	\$ 2,732	Tesoro Azul Blanco	750 ml	\$ 178	\$ 1,426
1800 Milenio	750 ml	\$ 1,070	\$ 7,128	Tesoro Azul Reposado	750 ml	\$ 234	\$ 1,900
Don Julio Blanco	750 ml	\$ 346	\$ 2,470	Clase Azul Plata	750 ml	\$ 1,122	\$ 8,910
Don Julio Reposado	750 ml	\$ 354	\$ 2,494	Clase Azul Reposado	750 ml	\$ 1,356	\$ 10,692
Don Julio 70 Cristalino	750 ml	\$ 368	\$ 2,710				
Don Julio 1942 Don Julio 1942	750 ml	\$ 950	\$ 7,128				

MEZCAL

		COPA	BOTELLA			COPA	BOTELLA
400 conejos Joven Espadín	750 ml	\$ 238	\$ 1,806	Don Mateo Blanco Cupreata	750 ml	\$ 232	\$ 1,816
400 conejos Reposado Espadín	750 ml	\$ 272	\$ 1,972	Don Mateo Manso, Sahuayo	750 ml	\$ 240	\$ 1,870
400 conejos Espadín Tobalá	750 ml	\$ 286	\$ 2,254	Don Mateo Pechuga, Cupreata	750 ml	\$ 286	\$ 2,142
400 conejos Espadín cuishe	750 ml	\$ 294	\$ 2,308	Don Mateo Cupreata, Silvestre	750 ml	\$ 298	\$ 2,266
Creyente Espadín	750 ml	\$ 308	\$ 2,440	Don Mateo Alto Inaequidens	750 ml	\$ 332	\$ 2,494
Creyente Cristalino Reposado	750 ml	\$ 352	\$ 2,528	Armonía Maduro en Vidrio, Inaequidens	750 ml	\$ 322	\$ 2,376
Creyente Cuishe	750 ml	\$ 436	\$ 3,336	Armonía Ensamble, Cupeatra, Angustifolia	750 ml	\$ 370	\$ 2,648
Creyente Tobalá	750 ml	\$ 474	\$ 3,594	Puras Promesa 42 Grados	750 ml	\$ 380	\$ 2,494
Mezcal Unión Uno	750 ml	\$ 298	\$ 2,266	Puras Promesas 45 Grados	750 ml	\$ 422	\$ 2,732
Ojo de Tigre Joven Espadín Tobalá	750 ml	\$ 358	\$ 2,696	Xpectro, Chino, Espadincillo, Alto	750 ml	\$ 286	\$ 2,288
Ojo de Tigre Reposado Espadín Tobalá	750 ml	\$ 358	\$ 2,696	Contraluz Reposado Cristalino	750 ml	\$ 276	\$ 2,200
MonteLobos Espadín	750 ml	\$ 332	\$ 2,494				



GINEBRA

		COPA	BOTELLA
Tanqueray	750 ml	\$ 244	\$ 1,862
Tanqueray Sevilla	750 ml	\$ 264	\$ 2,002
Tanqueray Rangpur	750 ml	\$ 264	\$ 2,002
Tanqueray Bossa Nova	750 ml	\$ 268	\$ 2,136
Tanqueray Ten	750 ml	\$ 332	\$ 2,400
Hendrick's	750 ml	\$ 368	\$ 2,970
Bombay	750 ml	\$ 270	\$ 1,996
Beefeater	750 ml	\$ 244	\$ 1,806
Beefeater Pink	750 ml	\$ 286	\$ 2,068
Beefeater Blackberry	750 ml	\$ 286	\$ 2,068
Beefeater 24	750 ml	\$ 360	\$ 2,852
Monkey 47	500 ml	\$ 606	\$ 3,446

VODKA

		COPA	BOTELLA
Smirnoff 21	750 ml	\$ 194	\$ 1,284
Smirnoff X1 Tamarindo	750 ml	\$ 194	\$ 1,284
Smirnoff Guaba	750 ml	\$ 194	\$ 1,284
Ketel One	750 ml	\$ 312	\$ 1,936
Ciroc	750 ml	\$ 310	\$ 2,376
Stolichnaya	750 ml	\$ 226	\$ 1,426
Stolichnaya Elite	700 ml	\$ 356	\$ 2,554
Absolut Azul	750 ml	\$ 200	\$ 1,414
Absolut Mandarin	750 ml	\$ 200	\$ 1,414
Absolut Pears	750 ml	\$ 200	\$ 1,414
Absolut Raspberri	750 ml	\$ 200	\$ 1,414
Absolut lime	750 ml	\$ 200	\$ 1,414
Belvedere	750 ml	\$ 356	\$ 2,506
Grey Goose	750 ml	\$ 332	\$ 2,376

RON

		COPA	BOTELLA			COPA	BOTELLA
Matusalem Platino	750 ml	\$ 164	\$ 1,094	Malibú	750 ml	\$ 154	\$ 1,166
Matusalem Clásico	750 ml	\$ 174	\$ 1,164	Appleton Estate	750 ml	\$ 178	\$ 1,672
Matusalem Gran Reserva 15 años	750 ml	\$ 226	\$ 1,542	Flor de Caña 4 años	750 ml	\$ 164	\$ 1,164
Matusalem Gran Reserva 18 Años	750 ml	\$ 308	\$ 2,196	Flor de Caña gran reserva 12 años	750 ml	\$ 298	\$ 2,376
Matusalem 23 Años	750 ml	\$ 474	\$ 3,498	Flor de Caña Gran Reserva 18 años	750 ml	\$ 332	\$ 2,614
Matusalem XO	750 ml	\$ 946	\$ 7,700	Flor de Caña Gran Reserva 25 años	750 ml	\$ 998	\$ 7,604
Kraken Black	750 ml	\$ 152	\$ 1,094	Aconte Blanco	750 ml	\$ 234	\$ 1,568
Kraken Ghost	750 ml	\$ 148	\$ 1,094	Aconte Añejo 7 Años	750 ml	\$ 368	\$ 2,616
Zacapa 23 Años	750 ml	\$ 434	\$ 3,278				
Zacapa XO	750 ml	\$ 932	\$ 7,184				
Captain Morgan	750 ml	\$ 176	\$ 1,236				
Bacardí Blanco	980 ml	\$ 180	\$ 1,500				
Bacardí Añejo	750 ml	\$ 176	\$ 1,236				
Eminente Reserva	750 ml	\$ 430	\$ 3,446				
Havana Club 7 Añejo	750 ml	\$ 218	\$ 1,672				
Havana Club Selección	750 ml	\$ 462	\$ 3,96				

COGNAC

		COPA	BOTELLA
Hennessy VSOP	700 ml	\$ 464	\$ 3,682
Hennessy XO	700 ml	\$ 1,426	\$ 11,550
Martell VSOP	700 ml	\$ 464	\$ 3,682
Martell Blue Swift	700 ml	\$ 502	\$ 3,960
Martell Cordon Blue	700 ml	\$ 1,760	\$ 13,200
Martell XO	700 ml	\$ 1,426	\$ 11,550
Courvoisier VSOP	700 ml	\$ 464	\$ 3,682

Nota: Todos nuestros destilados y licores son de 3 oz y nuestras botellas de 750 ml a excepción que se indique lo contrario.



WHISKY

		COPA	BOTELLA			COPA	BOTELLA
Bushmills Black Bush	750 ml	\$ 286	\$ 2,022	Buffalo Trace	750 ml	\$ 214	\$ 1,694
Bushmills Single malt 10 años	750 ml	\$ 404	\$ 2,852	Eagle Rare	750 ml	\$ 306	\$ 2,442
Bushmills Single malt 12 años	750 ml	\$ 426	\$ 3,092	Glenfinddich 12 Single Malt	750 ml	\$ 476	\$ 3,326
J.W. Etiqueta Roja	750 ml	\$ 212	\$ 1,356	Glenfinddich 15 Single Malt	750 ml	\$ 624	\$ 4,992
J. W. Etiqueta Negra	750 ml	\$ 332	\$ 2,710	Glenfinddich 18 Single Malt	750 ml	\$ 832	\$ 6,416
J. W. Etiqueta Double Black	750 ml	\$ 434	\$ 3,184	Glenmorangie The Original	700 ml	\$ 380	\$ 3,018
J.W. Black Ruby	750 ml	\$ 454	\$ 3,564	Jack Daniels	700 ml	\$ 234	\$ 1,642
J. W. Etiqueta Verde	750 ml	\$ 712	\$ 5,586	Jack Daniels Honey	700 ml	\$ 234	\$ 1,642
J. W. Etiqueta Dorada	750 ml	\$ 550	\$ 4,400	Jack Daniels Gentleman	700 ml	\$ 332	\$ 2,494
Johnnie Walker 18	750 ml	\$ 820	\$ 6,180	Jack Daniels Single Barrel	700 ml	\$ 354	\$ 2,640
J. W. Etiqueta AZUL	750 ml	\$ 1,426	\$ 11,330	Chivas Reagal 12	750 ml	\$ 308	\$ 2,245
Buchanans 12	750 ml	\$ 330	\$ 2,596	Chivas Reagal Extra	750 ml	\$ 436	\$ 3,148
Buchanans Master	750 ml	\$ 372	\$ 2,970	Chivas Reagal 15	700 ml	\$ 476	\$ 3,802
Buchanans Piña	750 ml	\$ 368	\$ 2,882	Chivas 18 Años	750 ml	\$ 562	\$ 4,510
Buchanans 18	750 ml	\$ 712	\$ 5,586	Chivas Royal Salute 21	750 ml	\$ 1,188	\$ 9,504
Buchanans Red Seal	750 ml	\$ 1,320	\$ 11,286	Ballantine's Finest	750 ml	\$ 192	\$ 1,236
Old Parr 12	750 ml	\$ 286	\$ 2,246	Fireball Cinanamon	750 ml	\$ 326	\$ 1,782
Singleton 12	700 ml	\$ 476	\$ 3,564				
Bulleit Bourbon	750 ml	\$ 308	\$ 2,068				
The Macallan 12	700 ml	\$ 512	\$ 4,040				
The Macallan 15	700 ml	\$ 1,130	\$ 8,672				
The Macallan Rare Cask	700 ml	\$ 1,614	\$ 13,068				

BRANDY

		COPA	BOTELLA
Torres 5	700 ml	\$ 196	\$ 1,166
Torres 10	700 ml	\$ 262	\$ 1,496
Torres XV	700 ml	\$ 298	\$ 2,376
Torres XX	700 ml	\$ 476	\$ 3,446
Torres Alta Luz Cristalino	700 ml	\$ 306	\$ 2,308
Azteca de Oro	700 ml	\$ 192	\$ 1,166
Terry Centenario	700 ml	\$ 264	\$ 1,482
Magno	700 ml	\$ 264	\$ 1,482
Jaime I	700 ml	\$ 928	\$ 5,940
Gran Duque D Alba	700 ml	\$ 476	\$ 3,400
Cardenal Mendoza	700 ml	\$ 422	\$ 3,088

CHAMPAGNE

		BOTELLA			BOTELLA
Moët & Chandon Brut	750 ml	\$ 3.080	Dom Perignon Luminous	750 ml	\$ 11,660
Moët & Chandon Brut Mini	375 ml	\$ 1.540	Armand de Brignac Gold	750 ml	\$ 17,800
Moët & Chandon Nectar Imperial	750 ml	\$ 3.300	Armand de Brignac Rosé	750 ml	\$ 17,800
Moët & Chandon Rosé	750 ml	\$ 3.680	Veuve-Clieqout	750 ml	\$ 3,300
Moët & Chandon Ice	750 ml	\$ 3.740	Louis Roederer Brut Premier	750 ml	\$ 4,180
Moët & Chandon Ice Rosé	750 ml	\$ 4.400	Lanson Rosé	750 ml	\$ 3,300
Dom Perignon	750 ml	\$ 9.460			

LICORES

	COPA	BOTELLA
Licor 43	\$ 218	Absinth \$ 334
Licor 43 Horchata	\$ 176	Frangelico \$ 226
Baileys	\$ 218	Sambuca Vaccari Bianco \$ 216
Torres Mazapan	\$ 196	Sambuca Nero \$ 228
Libor	\$ 216	Jaggermeister \$ 264
Amaretto Disaronno	\$ 264	Hpnotiq \$ 334
RumChata	\$ 240	Strega \$ 298
Licor Pacharán Zoco	\$ 198	KahlÚa \$ 154
Anis Cadenas	\$ 202	Chartreuse Amarillo \$ 380
Chinchón Seco	\$ 194	Chartreuse Verde \$ 394
Chinchón Dulce	\$ 194	Tío Pepe \$ 140
Chinchón Campechano	\$ 194	Aperol \$ 218
Grand Marnier	\$ 286	St. Germain \$ 304
Fernet Branca	\$ 264	
Galliano	\$ 216	
Campari	\$ 216	
Midori	\$ 226	
Casals (Vermouth)	\$ 176	

Nota: Todos nuestros destilados y licores son de 3 oz y nuestras botellas de 750 ml a excepción que se indique lo contrario.



VINO BLANCO

MÉXICO

PARRAS COAHUILA

		COPA	BOTELLA
Casa Madero 2V	750 ml		\$ 920
Parvada Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc	750 ml		\$ 1,250

ESPAÑA

		COPA	BOTELLA
Diamante Semi-dulce Rioja	750 ml		\$ 700
Remírez de Ganuza Rioja	750 ml		\$ 3,000
Raimat Albariño Costers del Segre	750 ml		\$ 990
Viña Esmeralda Moscatel, Gewürztraminer, Penedès	750 ml	\$ 130	\$ 750
Beronia Verdejo Rueda	750 ml		\$ 810
Legaris Sauvignon Blanc Rueda	750 ml		\$ 880

ITALIA

		COPA	BOTELLA
Terrelia de Inzolia Chardonnay (Sicilia)	750 ml		
Torresella Prosecco	750 ml		\$ 1,050
			\$ 940

FRANCIA

		COPA	BOTELLA
Louis Jadot Pouilly Fuisse Bourgogne	750 ml		\$ 2100

USA

		COPA	BOTELLA
Mer Soleil Chardonnay Monterey County	750 ml		\$ 2,160

VINO ROSADO

MÉXICO

		COPA	BOTELLA
Casa Madero V. Parras Coahuila	750 ml		\$ 920
Parvada Caladoc Malbec, Parras Coahuila	750 ml		\$ 1,250

CHILE

Santa Digna Cabernet Sauvignon, Valle Central	750 ml		\$ 700
---	--------	--	--------

FRANCIA

Whispering Ángel Grenache, Cinsault, Rolle, Tibouren	750 ml	\$ 320	\$ 1,490
Minuty Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren	750 ml		\$ 1,400

VINO TINTO

MÉXICO

PARRAS COAHUILA

Casa Madero 3V	750 ml		\$ 1,000
Casa Madero Gran Reserva 3V	750 ml		\$ 1,668
Casa Madero Merlot	750 ml		\$ 1,000
Santo Tomás Valle de Guadalupe	750 ml		\$ 950

ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

Arzuaga Crianza	750 ml		\$ 1,620
Celeste Crianza	750 ml	\$ 260	\$ 1,300
Celeste Reserva	750 ml		\$ 2,800
Matarromera Crianza	750 ml	\$ 396	\$ 1,989
Matarromera Reserva	750 ml		\$ 3,000
Alión Cosecha	750 ml		\$ 4,060

TORO

Termes (Numanthia)	750 ml		\$ 2,040
--------------------	--------	--	----------

RIOJA

Viña Pomal Reserva	750 ml		\$ 1,600
Beronia Crianza	750 ml		\$ 960
Beronia Reserva	750 ml		\$ 1,728
Beronia Gran Reserva	750 ml		\$ 2,378

ARGENTINA

Terrazas de los Andes C. S Reserva	750 ml	\$ 240	\$ 1,160
Terrazas de los Andes Malbec Reserva	750 ml	\$ 240	\$ 1,160

USA

Caymus Cabernet S. Napa Valley	750 ml		\$ 3,860
--------------------------------	--------	--	----------

ESPUMOSOS

Chandon Délice	750 ml		\$ 1,150
Chandon Garden Spritz	750 ml		\$ 1,150

VINOS DE POSTRE

Pedro Ximénez Byass Néctar	750 ml	\$ 300	\$ 2,400
Lujuria Late Harvest (S. Blanc Riesling)	500 ml	\$ 240	\$ 1,200

Nota: Todos nuestros destilados y licores son de 3 oz y nuestras botellas de 750 ml a excepción que se indique lo contrario.



BEBIDAS

CERVEZA

Corona	355 ml	\$ 56
Corona Light	355 ml	\$ 56
Victoria	355 ml	\$ 56
Pacífico Clara	355 ml	\$ 66
Negra Modelo	355 ml	\$ 66
Modelo Especial	355 ml	\$ 66
Michelob Ultra	355 ml	\$ 66
Stella Artois	330 ml	\$ 66
Corona Cero (sin alcohol)	355 ml	\$ 56

CERVEZA ARTESANAL

La Brú (IPA, Porter, Lager, Strout, Doble IPA)	355 ml	\$ 100
La Brú edición MRL (Estilo lager)	355 ml	\$ 100



REFRESCOS

Refresco	335 ml	\$ 52
Perrier	330 ml	\$ 86
Perrier	750 ml	\$ 120
S. Pellegrino	355 ml	\$ 158
Topo Chico	750 ml	\$ 66
Agua Embotellada	600 ml	\$ 44
Agua de Coco	330 ml	\$ 66
Limonada	335 ml	\$ 58
Naranjada	335 ml	\$ 58
B:ooost	235 ml	\$ 74
Red Bull	250 ml	\$ 86
Coctel Sin Alcohol		\$ 108

CAFÉ Y TÉ

Café Americano	\$ 52
Café Capcino	\$ 66
Café Expreso	\$ 52
Café Irlandes	\$ 198
Tea Forte	\$ 88



MRL

GRUPO MRL



[@baldemar.mx](https://www.baldemar.mx)

VALENTINA[®]
Centenario Finca



Lucio
ITALO ARGENTINO

BALDEMAR
FIN HOUSE



HABANERO FERROZ
VINOS Y PIQUEOS

BALDEMAR

