

ENTRADAS

Ceviche de pescado

\$14.900

Cuadritos de pescado fresco de temporada aliñados en jugo de limón, cebolla cortada en plumas y especias del Perú.

Ceviche Bahía Fusión

\$15.900

Trozos de salmón, camarón, pulpo, ostión, cebolla morada, aliñado con jugo de limón y salsa de ají amarillo acompañado de yuca frita y choclo peruano.

Ceviche mixto

\$14.900

Trozos de pescado fresco con camarón, calamar, pulpo, aliñados con jugo de limón y especias del Perú.

Leche de tigre

\$6.900

Jugo de ceviche con trozos de pescado y mariscos acompañado de choclo y cancha peruana.

Dúo marino

\$14.900

Ceviche mixto acompañado de crocantes dados de pescado y una suave zarza criolla.

Pulpo al olivo

\$16.900

Láminas de pulpo aliñadas con jugo de limón, aceite de oliva, trozos de palta y salsa de aceituna.

Ostiones a la chalaca

\$15.900

6 Ostiones macerado en zarza de tomate, cebolla morada, arvejas, choclo peruano y jugo de limón sutil.

Erizo en copa

\$14.900

Láminas de erizo del norte sobre una copa acompañado con cebolla morada y cilantro.

Carpaccio de salmón

\$14.900

Dados de salmón aliñados en suave salsa de maracuyá, alcaparra, cebolla morada y palta.

Tequeños

\$13.500

3 tequeños de lomo saltado, 3 de ají de gallina y 3 de queso acompañado de guacamole.

Brochetas Mar y tierra

\$14.500

Exquisita combinación compuesta por dos brochetas de filete de res, pollo grillado y camarón salteado acompañado de un quinoto.

Causa limeña

Masa de papa amarilla aliñada con pasta de ají amarillo, limón, relleno, mayonesa de la casa, palta y proteína a elección.

Pollo \$11.500

Pulpo al olivo \$14.500

Acevichada \$14.500

PRINCIPALES

TÍPICO DEL PERÚ

Lomo saltado

\$14.900

Trozos de filetes cebolla morada y tomates salteados al wok con salsa de soya, acompañado de papas fritas y arroz.

Ají de gallina

\$12.500

Pechuga de pollo desmenuzada en salsa de ají amarillo acompañado de arroz blanco.

Chaufa 3 sabores

\$14.900

Arroz salteado en filetes de vacuno, pollo y camarón con salsa de soya al wok.

Arroz con mariscos

\$14.900

Cremoso arroz con camarón, calamar y pulpo combinado con una salsa madre, queso parmesano y salsa criolla.

Chicharrón mixto

\$14.500

Trozos de pescado, anillos de calamar, láminas de pulpo y camarón aliñados en salsa fritos acompañado de papas fritas y salsa criolla.

Pollo a las brasas

\$9.500

Pollo marinado y cocinado lentamente a carbón acompañado de arroz, ensalada surtida o papas fritas.

PESCADOS Y MARISCOS

Pescado a lo macho

Pescado a la plancha, en salsa de mariscos, con toques de la casa, acompañado de arroz blanco.

Merluza o reineta \$15.000

Salmón \$16.000

Pescado chorrillano

\$14.500

Pescado blanco a la plancha, cubierto en cebolla morada y tomate salteada con salsa madre de la casa, acompañado de arroz blanco.

Salmón Bahía \$15.900

Pescado a la plancha cubierto de una salsa de la casa con camarones y pulpo, acompañado de un risotto de champiñones.

Salmón al ajillo \$15.900

Pescado a la plancha con salsa al ajo y camarones, acompañado de un panaché de verduras salteadas.

Congrio del norte \$16.500

Pescado a la plancha con suave salsa de limón acompañado de risotto de azafrán.

Atún saltado \$15.900

Trozos de pescado de atún, cebolla morada, tomate, cilantro y salsa de soya salteada al wok, acompañado de un risotto al azafrán.

Pescado a la florentina

Pescado a la plancha en salsa bechamel y espinaca, acompañado de papas salteadas.

Merluza o reineta \$15.000

Salmón \$16.000

Pescado Bahía Fusión \$15.900

Pescado a la plancha sazonado con especias mediterráneas, cubierto de salsa de alcaparra, acompañado de tabulé de quínoa.

Salmón San Carlos \$15.900

Es una fusión de sabores deliciosos y aromáticos, Salmón con deliciosa capa dulce crocante y jengibre, acompañada de tabulé de quínoa.

Pescaíto crujiente \$15.000

Un plato típico del mundo, pescado blanco del día frito servido sobre papas rústicas al romero y salsa verde.

Pulpo a la parrilla \$22.900

Crocantes tentáculos de pulpo marinados acompañado de papas asadas a la mantequilla, servido con una capa de chimichurri fresco y verduras salteadas.

CARNES

Filete a lo macho \$16.900

Filete a la plancha con salsa de mariscos con toques de la casa, acompañada de risotto al olivo.

Filete mar y tierra \$16.900

Jugoso filete de res acompañado de camarones y láminas de pulpo salteados sumergidos en nuestra salsa de estragón, acompañado de arroz blanco.

Filete Bahía \$16.900

Filete de res a la plancha bañado en salsa de champiñones y camarones, acompañado de arroz verde.

Filete a la mostaza

\$15.900

Filete de res a la plancha cubierto en salsa bechamel y con un toque de mostaza, acompañado de arroz blanco.

Filete pulpo camarón

\$16.900

Filete al grill bañado en salsa verde pulpo y camarón, acompañado de verduras salteadas.

Pollo en salsa de champiñón

\$13.500

Pechuga de pollo a la plancha con salsa blanca y champiñones, acompañado de arroz blanco.

Cordon blue

\$14.500

Crocante pechuga de pollo rellena de espinaca y queso con salsa de champiñones y acompañado de papas fritas.

PASTAS

Fettuccine a la huancaína

\$15.500

En salsa a la huancaína coronado en lomo saltado.

Fettuccine a la huaicaína en salmón crocante

\$16.900

En salsa a la huancaína coronado en medallón de salmón crocante.

Fettuccine tres sabores

\$14.900

Salteado al wok con carne, pollo, camarones, cebolla y tomate con salsa de soya.

Fettuccine al pesto

\$15.500

En salsa verde con jugoso filete de res a la plancha y queso parmesano.

Fettuccine Bahía

\$15.900

En salsa madre de la casa con medallón de atún a la plancha.

Timball de camarones

\$14.900

Fettuccine en salsa americana acompañado de camarones gratinado con queso parmesano.

PARA COMPARTIR

Piqueo Bahía

\$35.500

Ceviche mixto, pulpo al olivo, chicharrón de pescado, cremoso arroz con mariscos y leche de tigre.

Jalea mixta

\$34.000

Chicharrón de pescado, mixtura de mariscos sobre papas rústicas acompañado con leche de tigre, yuca y coronado de zarza criolla.

Piqueo de la casa

\$35.500

Chicharrón mixto, papas fritas, brochetas de carne, pollo y camarón acompañado de salsa criolla.

SOPAS

Parihuela

Caldo de pescado y mariscos a base de salsa americana.

\$16.000

Parihuela de congrio nortino

Caldo de pescado de congrio y mariscos en salsa verde.

\$16.500

Caldillo de congrio

Sopa a base de consomé de congrio.

\$13.900

Dieta de pollo

Caldo de pollo cortada en trozos con papa, zanahoria, arveja y fideos cabello de ángel.

\$9.500

BOWL DE ENSALADA

Ensalada Bahía fusión

Mix de lechugas, espinaca, jamón de pavo, queso laminado, cebolla morada, choclo peruano, palta, queso parmesano con salsa a la vinagreta.

\$12.500

Ensalada César

Pechuga de pollo a la plancha cortada en tiras, lechuga, crotones caseros, queso parmesano y salsa de la casa.

\$12.500

ACOMPAÑAMIENTOS

1. Arroz blanco

\$3.000

2. Ensalada surtida

\$4.000

3. Ensalada criolla

\$4.000

4. Rissotto de azafrán

\$4.500

5. Risotto de olivo

\$4.500

6. Risotto de champiñones

\$4.500

7. Yuca frita

\$6.900

8. Papas fritas

\$4.000

9. Verduras salteadas

\$4.500

MENÚ DE NIÑ@

Pescado frito con papas fritas

Trozos de pescado apanado y frito acompañado de papas fritas o arroz blanco.

\$7.500

Empanizado de pollo con arroz

Trozos de pollo apanado y frito acompañado de papas fritas o arroz blanco.

\$7.500

POSTRES

Suspiro limeño	\$4.900
Torta helada	\$4.900
Tiramisú	\$4.900
Torta 3 leches	\$4.900
Crema volteada	\$4.900

BEBESTIBLE

Bebida	\$2.800
Inka kola	\$3.500
Jugo de fruta natural	\$4.500
Limonada tradicional	\$4.100
Limonada albahaca	\$4.900
Limonada Bahía Fusión	\$4.900
<i>Menta, jengibre</i>	
Limonada frutos rojos	\$4.500
Chicha morada	\$4.500

MIXOLOGÍA DE AUTOR

Volcán de Villarrica	\$6.500
<i>Ron blanco, cachaca, jugo de limón, azúcar blanca, hojas de menta.</i>	
Kiwi Drink en punto de sour	\$6.500
<i>Ron blanco, licor de melón, jugo de limón, jarabe de goma, kiwi natural, espuma de sour.</i>	
Flores de guisante	\$7.500
<i>Ginebra azul, jarabe de goma, jugo de limón, hojas de menta, cerveza de jengibre.</i>	
Gato de selva	\$7.500
<i>Gin, campari, jugo de piña, jugo de limón, jarabe de arce.</i>	
Fruto tropical	\$6.500
<i>Absolut de mango, aperol, jugo de limón, jarabe de goma, maracuyá.</i>	
Kir royal	\$6.000
<i>Licor de cassis, espumante.</i>	

CLÁSICOS

Pisco sour clásico	\$6.500
<i>Pisco peruano 40°, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura.</i>	
Pisco sour catedral	\$7.900
<i>Pisco peruano 40°, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura.</i>	
Pisco sour vaticano	\$13.500
<i>Pisco peruano 40°, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura.</i>	
Pisco sour catedral sabores	\$8.500
<i>Pisco peruano 40°, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura. Sabores: Maracuyá - Frutilla - Arándano - Kiwi</i>	
Chilcano pisco clásico	\$7.500
<i>Pisco peruano 40° macerado en frutas, jugo de limón, ginger ale, amargo de angostura.</i>	
Pisco sour catedral macerado	
<i>Todos nuestros macerados se elaboran con base de fruta/hierba natural y poseen un mínimo de 3 meses de reposo.</i>	
<i>Frambuesa - Huesillo - Hoja de coca - Maracuyá - Menta jengibre - Canela</i>	\$8.900

Whisky sour catedral	\$7.900
<i>Whisky, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura.</i>	
Mojito cubano o sabores	\$6.000
<i>Ron blanco, jugo de limón, jarabe de goma, Menta, agua con gas.</i>	
<i>Sabores: Maracuyá - Frutilla - Arándano - Kiwi</i>	
Tequila margarita	\$6.000
<i>Tequila, triple sec, jugo de limón.</i>	
Tequila margarita sabores	\$6.900
<i>Tequila, triple sec, jugo de limón.</i>	
<i>Sabores: Maracuyá - Frutilla - Arándano - Piña</i>	
Margarita corona	\$11.500
<i>Tequila, triple sec, jugo de limón, fruta de la estación, cerveza corona.</i>	
Caipiriña	\$6.000
<i>Cachaca, azúcar blanca y jugo de limón.</i>	
Caipirosca	\$6.000
<i>Vodka, azúcar blanca y jugo de limón.</i>	
Piña colada	\$6.000
<i>Ron blanco, pulpa natural de piña, jarabe de goma, leche evaporada, crema de coco.</i>	
Vaina nortina	\$6.000
<i>Vino oporto, coñac, licor de cacao, yema de huevo, jarabe de goma.</i>	
Sangría	\$7.000
<i>Vino tinto, pisco, jugo de naranja, bebida fanta, granadina, fruta picada.</i>	
Algarrobina	\$7.500
<i>Pisco peruano, jarabe de goma, algarrobo, leche evaporada, yema de huevo, licor de cacao.</i>	
Aperol Sprit	\$6.000
<i>Aperol, agua con gas, espumante.</i>	
Daiquiri	\$6.000
<i>Ron, jugo de limón, fruta de la estación.</i>	
Martini Dry	\$6.000
<i>Vermut blanco seco, ginebra, jugo de limón.</i>	
Ramazzotti	\$6.000
<i>Ramazzotti, agua tónica, espumante.</i>	
Machu picchu	\$6.000
<i>Pisco, jugo de naranja, licor de menta, granadina.</i>	
Negroni	\$6.000
<i>Gin, campani, vermouth russo.</i>	

DESTILADOS

Ron Havana club reserva	\$6.500
Pisco Alto del Carmen 35°	\$4.900
Pisco Mistral 35°	\$4.900
Pisco Brujas de Salamanca especial	\$5.500
Vodka Stolichnaya sabores	\$5.500

Whisky a las roca

Red Label	\$4.500
Jack Daniel's	\$6.000
Jack Daniel's honey	\$6.000
Chivas regal 12 años	\$7.500
Black label	\$5.500
Fernet	\$6.900

CERVEZAS

Kunstmann Torobayo 330 cc	\$4.500
Austral Lager 330 cc	\$4.500
Austral Calafate 330 cc	\$4.500
Cusqueña dorada 355 cc	\$4.500
Corona 330 cc	\$4.000
Heineken 355 cc	\$4.000
Heineken 0° 355 cc	\$3.500

Michelada	<i>Agregado</i>	\$1.500
-----------	-----------------	---------

Shop cerveza Cráter	\$5.600
---------------------	---------

VINO

Vino blanco

Tarapacá León - Sauvignon Blanc	\$10.500
Las Mulas - Sauvignon Blanc	\$14.500
Santa Digna - Sauvignon Blanc	\$14.500
Castillo Molina Gran reserva - Chardonnay	\$14.500
Miguel Torres Gran reserva - Chardonnay	\$18.500
Copa de vino	\$3.900

Vino tinto

Tarapacá León - Cabernet Sauvignon	\$10.500
Casillero del diablo - Cabernet Sauvignon	\$12.500
Castillo Molina Gran reserva - Cabernet Sauvignon	\$14.500
Miguel Torres Gran reserva - Cabernet Sauvignon	\$18.500
Las Mulas - Cabernet Sauvignon	\$14.500
Errázuriz Estate - Carmenere	\$12.500
Castillo Molina Gran reserva - Carmenere	\$14.500
Las Mulas - Carmenere	\$14.500
Castillo Molina Gran reserva - Merlot	\$14.500