

# MARISCOS fríos



**CEVICHE** Tomate, cebolla morada, pepino y cilantro

**PESCADO \$ 230 | CAMARÓN \$ 295**  
**MIXTO \$ 265 | CON PULPO \$ 325**

**MOLCAJETE DE CEVICHE CARIBEÑO ..... \$ 325**  
Cebolla asada, chile xcatic, pescado, camarón y pulpo

**CÓCTEL DE CAMARÓN ..... \$ 280**

**TÁRTAR DE ATÚN FRESCO ..... \$ 280**  
En cama de guacamole



## Ensaladas

**BAKAL ..... \$ 205**  
Mix de hojas verdes, fresas, queso de cabra y pasas de ándanos

**DE LA HUERTA ..... \$ 205**  
Lechuga, calabacita, tomate cherry, cebolla morada, pepino y mango

**VERDE ..... \$ 205**  
Lechuga, espinaca, aguacate, huevo cocido, aceituna negra y almendra tostada

**CESAR CON POLLO ..... \$ 245**

**POKE BOWL ..... \$ 205**  
Arroz blanco, aguacate, mango, pepino y rábano  
**CON ATÚN FRESCO \$304**

**EXTRAS DE  
PROTEÍNA**

- POLLO \$50 (150gr)
- ATÚN FRESCO \$99 (150gr)
- SALMÓN COCIDO \$99 (100gr)
- CAMARÓN \$99 (100gr)



## SNACKS

**PAPAS A LA FRANCESA ..... \$ 170**

**GUACAMOLE ..... \$ 135**

**MOLCAJETE DE CAMARONES ..... \$ 280**  
Camarones salteados al ajo con orden de guacamole

**ALITAS BBQ ó BUFFALO ..... \$ 215**  
Con bastones de verdura (8 pz)

**BASTONES DE VERDURA  ..... \$ 115**  
Apio, zanahoria y jícama con aderezo ranch

**QUESADILLA DE HARINA (4PZ) ..... \$ 125**



## Pastas

**SPAGHETTI O PENNE RIGATE ..... \$ 195**

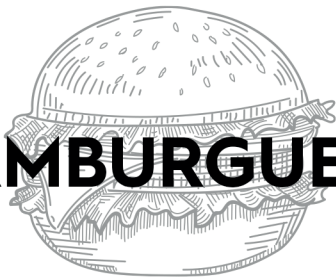
- POMODORO (Salsa de tomate casera)
- PESTO (Albahaca, aceite de olivo, parmesano y nuez)
- ALFREDO (Crema, tocino y champiñones)
- CUATRO QUESOS

**CON POLLO \$ 255 | CON CAMARÓN | CON PULPO \$ 325**

CASABAKAL  
BACALAR - QUINTANA ROO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA + 15% DE SERVICIO

# HAMBURGUESAS



- HAMBURGUESA CASERA** ..... \$ 245  
Carne de res con queso acompañada de papas
- HAMBURGUESA VEGETARIANA**  ..... \$ 220  
Disco de lentejas, con guacamole y flor de jamaica, acompañada de papas
- HAMBURGUESA DE CAMARÓN** ..... \$ 285  
Con tocino y queso acompañada de papas

# ORDEN de tacos



(3 PZ)

- CAMARÓN EMPANIZADO** ..... \$ 240
- CAMARÓN BAKAL** ..... \$ 265  
Camarones enteros a la plancha con tocino y queso
- PESCADO CAPEADO ESTILO BAJA** ..... \$ 199
- ATÚN SELLADO** ..... \$ 255  
Con ajonjolí en cama de guacamole
- FAJITA DE ARRACHERA** ..... \$ 199  
Con tocino, queso y aguacate
- FAJITA DE POLLO CON AGUACATE** ..... \$ 189
- VEGETARIANO**  ..... \$ 195  
Bastones de verduras mixtas con pepita
- FLOR DE JAMAICA**  ..... \$ 195  
Jamaica guisada con queso de cabra en cama de guacamole con zanahoria frita

# Especiales



- FILETE DE PESCADO ESTILO TIKIN-XIC** ..... \$ 280  
250gr de pescado blanco adobado en axiote servido con pimienta y tomate asado acompañado de papas
- CAMARONES AL COCO** ..... \$ 340  
Camarones rebozados servidos con salsa de mango y mezcal
- ESPAGUETIS EN SALSA MARINARA** ..... \$ 325  
En salsa de tomate con mariscos mixtos (almeja, mejillón, pulpo y camarón)
- MOLCAJETE MAR Y TIERRA** ..... \$ 530  
Pulpo, camarón, arrachera, pollo, cebollas cambray, nopales asados con salsa de chile pasilla y queso gratinado (2-3 personas)
- ATÚN SELLADO AL GRILL** ..... \$ 310  
Servido con papas cambray, verduras y aderezo de jamaica
- RIB EYE AL GRILL** ..... \$ 360  
Servido con tomates rostizados al romero, papas cambray y espárragos
- VERDURAS AL GRILL**  ..... \$ 255  
Selección de verduras marinadas servidas con rodajas de elote dulce con mantequilla de maple
- POLLO EN SALSA DE PORTOBELLO** ..... \$ 280  
Pechuga (250gr) bañada en crema de portobello y queso azul acompañada de papas cambray



# POSTRES

- BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA** ..... \$ 140
- 2 CREPAS RELLENAS** ..... \$ 135  
Bañadas de mermelada de frutos rojos al ron o salsa de cajeta y plátano
- NUTELLA | QUESO PHILADELPHIA | CAJETA**
- FLAN NAPOLITANO TRADICIONAL** ..... \$ 125
- PAY DE QUESO** ..... \$ 130  
Con mermelada de frutos rojos

CASABAKAL

BACALAR - QUINTANA ROO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA + 15% DE SERVICIO

## **ESPECIALES** \$ 190

### **DIRTY MONKEY**

Baileys, licor de café, banana, hersheys y vodka.

### **PASION MEZCAL**

Maracuyá, jarabe de vainilla y mezcal.

### **LEMON CHÍA**

Limón, azúcar, chía, epazote y ron blanco.

### **NEW YORK SOUR**

Limón, vino tinto, azúcar, clara de huevo y whisky.

### **GINGER-GIN**

Pepino, cardamomo, ginger ale y ginebra.

### **CITRIC MAGUEY**

Toronja, limón, angostura, sal de Jamaica y tequila.

### **GREEN PIÑA**

Piña, albaca, licor de naranja y vodka.

## **COCTELES clásicos**

DAIKIRI DE FRUTAS .....	\$ 115
PALOMA .....	\$ 115
SANGRIA .....	\$ 115
MIMOSA .....	\$ 115
CAIPIROSKA.....	\$ 115
PIÑA COLADA .....	\$ 140
MARGARITA CLÁSICA O DE SABOR .....	\$ 140
MOJITO .....	\$ 140
MEZCALITA CLÁSICA O DE SABOR .....	\$ 140
GIN TONIC .....	\$ 180
BAILEYS .....	\$ 180
CARAJILLO .....	\$ 180
APEROL SPRITZ .....	\$ 185
LONG ISLAND .....	\$ 180
NEGRONI .....	\$ 210

## **VINOS POR COPA**

VINO BLANCO SAVIGNON BLANC .....	\$ 125
VINO TINTO CABERNET MALBEC .....	\$ 125
VINO ESPUMOSO BRUT .....	\$ 125

## **VINOS POR BOTELLA**

### **TINTOS**

PUERTO NUEVO CABERNET MALBEC ....	\$ 440
LA CETTO RESERVA PRIVADA NEBBIOLO	\$ 620
PENYNSULA LYRA MONTEPULCIANO ....	\$ 670
BALERO CABERNET TEMPRANILLO MERLOT .....	\$ 890
CASA MADERO 3V CABERNET SAUVIGNON .....	\$ 920
MARIATINTO TEMPRANILLO SYRAH ...	\$ 1390
ÚNICO CABERNET SAUVIGNON .....	\$ 2470

### **BLANCOS**

PUERTO NUEVO SAVIGNON .....	\$ 440
OPERA PRIMA BRUT (ESPUMOSO) .....	\$ 440
LA CETTO CHARDONAY .....	\$ 535
CASA MADERO 2V CHARDONAY CHENIN BLANC .....	\$ 690
BALERO CHENIN BLANC .....	\$ 710
MONTE XANIC CHARDONAY.....	\$ 1090

### **ROSADOS**

LA CETTO ROSSDO BLANC DE ZINFANDEL .....	\$ 460
CASA MADERO V .....	\$ 850

CASABAKAL  
BACALAR - QUINTANA ROO

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 16% DE IVA + 15% DE SERVICIO

## CERVEZAS

CORONA O VICTORIA .....	\$ 58
ULTRA .....	\$ 58
MODELO ESPECIAL O NEGRA MODELO ..	\$ 65
CHELADA .....	\$ 30
MICHELADA .....	\$ 40
CLAMATO .....	\$ 60
CLAMATO PREPARADO .....	\$ 80

## RON

BACARDI BLANCO .....	\$ 115
MALIBÚ DE COCO .....	\$ 115
HAVANA CLUB 3 AÑOS .....	\$ 115
FLOR DE CAÑA AÑEJO 5 AÑOS .....	\$ 150
APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND	\$ 160
HAVANA CLUB 7 AÑOS .....	\$ 170

## GINEBRA

BEEFEATER .....	\$ 180
TANQUERAY .....	\$ 195
BOMBAY SAPPHIRE .....	\$ 210
HENDRICKS .....	\$ 240

## WHISKY

RED LABEL .....	\$ 115
JIM BEAN .....	\$ 135
JACK DANIELS .....	\$ 190
CHIVAS REGAL 12 AÑOS .....	\$ 195
BLACK LABEL .....	\$ 220

## TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO .....	\$ 115
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	\$ 145
JOSE CUERVO TRADICIONAL PLATA .....	\$ 145
DON JULIO BLANCO .....	\$ 175
DON JULIO REPOSADO .....	\$ 200
DON JULIO 70 .....	\$ 225

## MEZCAL

MEZCAL DE LA CASA .....	\$ 125
BRUXO 1 ESPADÍN .....	\$ 170
AMORES ARTESANAL JOVEN .....	\$ 195
BRUXO 2 BARRIL ESPADÍN .....	\$ 195
400 CONEJOS JOVEN .....	\$ 210
400 CONEJOS REPOSADO .....	\$ 215

## VODKA

SMIRNOFF .....	\$ 115
ABSOLUTE .....	\$ 135
STOLICHNAYA .....	\$ 135
GREY GOOSE .....	\$ 225

## LICORES

SAMBUCA .....	\$ 115
TORRES 10 .....	\$ 130
CAMPARI .....	\$ 130
FERNET BRANCA .....	\$ 170

## SIN ALCOHOL

AGUA NATURAL O MINERAL .....	\$ 40
REFRESCO EN LATA .....	\$ 40
AMERICANO O EXPRESSO DOLCE GUSTO .....	\$ 45
AGUA DE COCO, LIMONADA O SUERO .....	\$ 65
SMOOTHIE FRUTA DE TEMPORADA .....	\$ 85
PIÑADA .....	\$ 85

# COLD seafood



**CEVICHE** Tomato, red onion, cucumber and coriander

**FISH \$ 230 | SHRIMP \$ 295**

**MIXED \$ 265 | WITH OCTOPUS \$ 325**

**CARIBBEAN CEVICHE MOLCAJETE ..... \$ 325**  
Grilled onion, xcatic chili, fish, shrimp and octopus

**SHRIMP COCKTAIL ..... \$ 280**

**FRESH TUNA TARTARE ..... \$ 280**  
In guacamole



# Salads

**BAKAL ..... \$ 205**  
Mix of green leaves, strawberries, goat cheese and cranberry raisins

**DE LA HUERTA ..... \$ 205**  
Lettuce, pumpkin, cherry tomato, red onion, cucumber and mango

**VERDE ..... \$ 205**  
Lettuce, spinach, avocado, boiled egg, black olives and toasted almonds

**CESAR WITH CHICKEN ..... \$ 245**

**POKE BOWL ..... \$ 205**  
White rice, avocado, mango, cucumber and blueberry  
**WITH FRESH TUNA \$309**

**EXTRA  
PROTEIN**

- CHICKEN \$50 (150gr)
- FRESH TUNA \$99 (150gr)
- COOKED SALMON \$99 (100gr)
- SHRIMP \$99 (100gr)



# SNACKS

**FRENCH FRIES ..... \$ 170**

**GUACAMOLE ..... \$ 135**

**SHRIMP MOLCAJETE ..... \$ 280**  
Garlic sauteed shrimp with guacamole order

**BBQ OR BUFFALO WINGS ..... \$ 215**  
With vegetables sticks (8 pieces)

**VEGETABLES STICKS (V) ..... \$ 115**  
Celery, carrot and jicama with ranch dressing

**FLOUR QUESADILLA (4PIECES) ..... \$ 125**



# Pastas

**SPAGHETTI OR PENNE RIGATE ..... \$ 195**

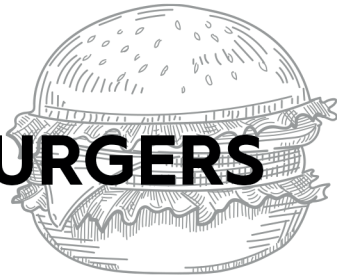
- POMODORO (Homemade tomato sauce)
- PESTO (Basil, olive oil, parmesan and walnut)
- ALFREDO (Cream, bacon and mushrooms)
- FOUR CHEESES

**WITH CHICKEN \$255 | WITH SHRIMP \$305 | WITH OCTOPUS \$325**

**CASABAKAL**  
BACALAR - QUINTANA ROO

**PRICES INCLUDE 16% TAXES + 15% SERVICE**

# BURGERS



- HOMEMADE BURGER** ..... \$ 245  
Beef with cheese accompanied by potatoes
- VEGETARIAN BURGER** (V) ..... \$ 220  
Lentil disc, with guacamole, hibiscus flower, accompanied by potatoes
- SHRIMP BURGER** ..... \$ 285  
With bacon, cheese and accompanied by potatoes

# TACOS order

(3 PIECES)



- BREADED SHRIMP** ..... \$ 240
- BAKAL SHRIMP** ..... \$ 265  
Grilled shrimp with bacon and cheese
- BATTERED FISH BAJA STYLE** ..... \$ 199
- SEALED TUNA** ..... \$ 255  
With sesame on avocado bed
- FLANK STEAK FAJITA** ..... \$ 199  
With bacon, cheese and avocado
- CHICKEN FAJITA WITH AVOCADO** ..... \$ 189
- VEGETARIAN** (V) ..... \$ 195  
Mixed vegetable sticks with seeds
- JAMAICA FLOWER** (V) ..... \$ 195  
Jamaica cooked with goat cheese on a bed of guacamole, with fried carrot

# Specials



- FISH STEAK TIKIN-XIC STYLE** ..... \$ 280  
250gr. of white fish marinated in axiote, served with pepper and roasted tomato accompanied by potatoes
- COCONUT SHRIMP** ..... \$ 340  
Breaded shrimp, served with mango and mezcal sauce
- SPAGUETTI IN MARINARA SAUCE** ..... \$ 325  
In tomato sauce with mixed seafood (clam, mussel, octopus and shrimp)
- SEA AND EARTH MOLCAJETE** ..... \$ 530  
Octopus, shrimp, flank steak, chicken, chambray onions, roasted nopales with pasilla chili sauce and gratin cheese (2-3 p.)
- GRILLED SEARED TUNA** ..... \$ 310  
Served with chambray potatoes, vegetables and jamaica dressing
- GRILLED RIB EYE** ..... \$ 360  
Served with roasted tomatoes, chambray potatoes and asparagus
- GRILLED VEGETABLES** (V) ..... \$ 255  
Selection of marinated vegetables served with maple buttered sweet corn slices
- CHICKEN IN PORTOBELLO SAUCE** ..... \$ 280  
Chicken (250gr) bathed in portobello cream and blue cheese accompanied by chambray potatoes



# DESSERTS

- BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM** ..... \$ 140
- 2 STUFFED CREPES** ..... \$ 135  
Bathed in red fruit jam with rum or cajeta and banana sauce
- NUTELLA | PHILADELPHIA CHEESE | CAJETA**  
(mexican milk caramel sauce)
- TRADITIONAL NEAPOLITAN FLAN** ..... \$ 125
- CHEESE PIE** ..... \$ 130  
With red fruit jam

CASABAKAL  
BACALAR - QUINTANA ROO

PRICES INCLUDE 16% TAXES + 15% SERVICE

## **SPECIALS**

**\$ 190**

### **DIRTY MONKEY**

Baileys, coffee liquor, banana, hersheys and vodka.

### **PASION MEZCAL**

Maracuya, vainilla syrup and mezcal.

### **LEMON CHÍA**

Lemon, sugar, chia, epazote and white rum.

### **NEW YORK SOUR**

Lemon, red wine, sugar, egg white and whisky.

### **GINGER-GIN**

Cucumber, cardamom, ginger ale and gin.

### **CITRIC MAGUEY**

Pink grapefruit, lemon, angostura, Jamaica salt and tequila.

### **GREEN PIÑA**

Pineapple, basil, orange liquor and vodka.

## **COCTELES clásicos**

FRUIT DAIKIRI .....	\$ 115
PALOMA .....	\$ 115
SANGRIA .....	\$ 115
MIMOSA .....	\$ 115
CAIPIROSKA.....	\$ 115
PINA COLADA .....	\$ 140
CLASSIC OR FLAVORED MARGARITA ...	\$ 140
MOJITO .....	\$ 140
CLASSIC MEZCALITA OR FLAVOR .....	\$ 140
GIN TONIC .....	\$ 180
CARAJILLO .....	\$ 180
APEROL SPRITZ .....	\$ 185
BAILEYS .....	\$ 180
LONG ISLAND .....	\$ 180
NEGRONI .....	\$ 210

## **GLASS OR WINE**

WHITE WINE SAVIGNON BLANC .....	\$ 125
RED WINE CABERNET MALBEC .....	\$ 125
SPARKLING WINE BRUT .....	\$ 125

## **WINE BOTTLES**

### **RED WINES**

NEW PORT CABERNET MALBEC .....	\$ 440
LA CETTO NEBBIOLO PRIVATE RESERVE	\$ 620
PENYNSULA LYRA MONTEPULCIANO ....	\$ 670
BALERO CABERNET TEMPRANILLO MERLOT .....	\$ 890
MADERO HOUSE 3V CABERNET SAUVIGNON .....	\$ 920
MARIATINTO TEMPRANILLO SYRAH ...	\$ 1390
UNIQUE CABERNET SAUVIGNON .....	\$ 2470

### **WHITE WINES**

NEW PORT SAUVIGNON .....	\$ 440
OPERA PRIMA BRUT .....	\$ 440
LA CETTO CHARDONAY .....	\$ 535
MADERO HOUSE 2V CHARDONAY CHENIN BLANC .....	\$ 690
BALERO CHENIN BLANC .....	\$ 710
MONTE XANIC CHARDONAY .....	\$ 1090

### **ROSE WINES**

LA CETTO ROSSDO BLANC BY ZINFANDEL .....	\$ 460
MADERO HOUSE V .....	\$ 850

**CASABAKAL**

BACALAR - QUINTANA ROO

PRICES INCLUDE 16% TAXES + 15% SERVICE

## BEERS

CORONA OR VICTORIA .....	\$ 58
ULTRA .....	\$ 58
SPECIAL MODELO OR BLACK MODELO ...	\$ 65
CHELADA .....	\$ 30
MICHELADA .....	\$ 40
CLAMATO .....	\$ 60
PREPARED CLAMATO .....	\$ 80

## RUM

WHITE BACARDI .....	\$ 115
COCONUT MALIBÚ .....	\$ 115
3 YEARS HAVANA CLUB .....	\$ 115
5 YEARS CANE FLOWER AGED .....	\$ 150
APPLETON ESTATE SIGNATURE BLEND	\$ 160
7 YEARS HAVANA CLUB .....	\$ 170

## GIN

BEEFEATER .....	\$ 180
TANQUERAY .....	\$ 195
BOMBAY SAPPHIRE .....	\$ 210
HENDRICKS .....	\$ 240

## WHISKY

RED LABEL .....	\$ 115
JIM BEAN .....	\$ 135
JACK DANIELS .....	\$ 190
12 YEARS CHIVAS REGAL .....	\$ 195
BLACK LABEL .....	\$ 220

## TEQUILA

SPECIAL JOSE CUERVO REPOSADO .....	\$ 115
TRADITIONAL JOSE CUERVO REPOSADO	\$ 145
TRADITIONAL SILVER JOSE CUERVO .....	\$ 145
WHITE DON JULIO .....	\$ 175
DON JULIO REPOSADO .....	\$ 200
DON JULIO 70 .....	\$ 225

## MEZCAL

MEZCAL DE LA CASA .....	\$ 125
BRUXO 1 ESPADÍN .....	\$ 170
YOUNG ARTISAN LOVES .....	\$ 195
BRUXO 2 BARREL ESPADÍN .....	\$ 195
400 YOUNG RABBITS .....	\$ 210
400 RABBITS REPOSADO .....	\$ 215

## VODKA

SMIRNOFF .....	\$ 115
ABSOLUTE .....	\$ 135
STOLICHNAYA .....	\$ 135
GREY GOOSE .....	\$ 225

## LIQUEURS

SAMBUCA .....	\$ 115
TORRES 10 .....	\$ 130
CAMPARI .....	\$ 130
FERNET BRANCA .....	\$ 170

## ALCOHOL FREE

NATURAL OR MINERAL WATER .....	\$ 40
CANNED SODA .....	\$ 40
AMERICAN OR EXPRESS DOLCE GUSTO .....	\$ 45
COCONUT WATER, LEMONADE OR SERUM .....	\$ 65
SEASON'S FRUIT SMOOTHIE .....	\$ 85
PINNATE .....	\$ 85

CASABAKAL  
BACALAR - QUINTANA ROO

PRICES INCLUDE 16% TAXES + 15% SERVICE