

ENTRADAS

Ceviche de pescado

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

\$12.900

Ceviche de locos nortinos

Láminas de locos aliñados con jugo de limón y cebolla morada acompañado de yuca, cancha y choclo peruano.

\$13.900

Ceviche Bahía Fusión

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

\$14.900

Ceviche mixto

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

\$14.900

Leche de tigre

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

\$6.500

Dúo marino

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

\$12.900

Pulpo al olivo

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

\$11.800

Piure a la chalaca

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

\$9.900

Erizo en copa

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

\$11.500

Carpaccio de salmón

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

\$12.500

Tequeños

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

\$10.500

Brochetas Mar y tierra **\$12.500**

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	\$8.500
Pulpo al olivo	\$11.500
Acevichada	\$12.500

PRINCIPALES

TÍPICO DEL PERÚ

Lomo saltado

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

\$13.500

Ají de gallina

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

\$12.000

Chaufa 3 sabores

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

\$13.000

Arroz con mariscos

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

\$12.900

Pollo a las brasas

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

\$8.500

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 **\$13.000**

Salmón **\$14.500**

Pescado chorrillano

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

\$11.500

Salmón Bahía

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

\$14.500

Salmón al ajillo **\$14.500**
Pescado a la plancha con salsa al ajo y camarones, acompañado de un panaché de verduras salteadas.

Congrio del norte **\$17.500**
Pescado a la plancha con suave salsa de limón acompañado de risotto de azafrán.

Atún saltado **\$14.500**
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 **\$12.500**

Salmón **\$14.500**

Pescado Bahía Fusión **\$14.500**
Pescado a la plancha sazonado con especias mediterráneas, cubierto de salsa de alcaparra, acompañado de tabulé de quínoa.

Salmón San Carlos **\$14.500**
Es una fusión de sabores deliciosos y aromáticos, Salmón con deliciosa capa dulce crocante y jengibre, acompañada de tabulé de quínoa.

Pescaíto crujiente **\$11.500**
Un plato típico del mundo, pescado blanco del día frito servido sobre papas rústicas al romero y salsa verde.

Locos nortinos a la chilena **\$17.500**
Láminas de loco acompañado de papas mayo y ensalada a la chilena.

Pulpo a la parrilla **\$17.900**
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 **\$14.900**
Filete a la plancha con salsa de mariscos con toques de la casa, acompañada de risotto al olivo.

Filete mar y tierra **\$14.900**
Jugoso filete de res acompañado de camarones y láminas de pulpo salteados sumergidos en nuestra salsa de estragón, acompañado de arroz blanco.

Filete Bahía **\$13.900**
Filete de res a la plancha bañado en salsa de champiñones y camarones, acompañado de arroz verde.

Filete a la mostaza	\$13.900
<i>Filete de res a la plancha cubierto en salsa bechamel y con un toque de mostaza, acompañado de arroz blanco.</i>	
Filete pulpo camarón	\$14.900
<i>Filete al grill bañado en salsa verde pulpo y camarón, acompañado de verduras salteadas.</i>	
Pollo en salsa de champiñón	\$11.500
<i>Pechuga de pollo a la plancha con salsa blanca y champiñones, acompañado de arroz blanco.</i>	
Cordon blue	\$13.500
<i>Crocante pechuga de pollo rellena de espinaca y queso con salsa de champiñones y acompañado de papas fritas.</i>	

PASTAS

Fettuccine a la huancaína	\$13.900
<i>En salsa a la huancaína coronado en lomo saltado.</i>	
Fettuccine a la huaicaína en salmón crocante	\$13.900
<i>En salsa a la huancaína coronado en medallón de salmón crocante.</i>	
Fettuccine tres sabores	\$13.900
<i>Salteado al wok con carne, pollo, camarones, cebolla y tomate con salsa de soya.</i>	
Fettuccine al pesto	\$14.900
<i>En salsa verde con jugoso filete de res a la plancha y queso parmesano.</i>	
Fettuccine Bahía	\$13.900
<i>En salsa madre de la casa con medallón de atún a la plancha.</i>	
Timball de camarones	\$13.900
<i>Fettuccine en salsa americana acompañado de camarones gratinado con queso parmesano.</i>	

PARA COMPARTIR

Piqueo Bahía	\$31.500
<i>Ceviche mixto, pulpo al olivo, chicharrón de pescado, cremoso arroz con mariscos y leche de tigre.</i>	
Jalea mixta	\$31.500
<i>Chicharrón de pescado, mixtura de mariscos sobre papas rústicas acompañado con leche de tigre, yuca y coronado de zarza criolla.</i>	
Piqueo de la casa	\$32.900
<i>Chicharrón mixto, papas fritas, brochetas de carne, pollo y camarón acompañado de zarza criolla.</i>	

SOPAS

Parihuela	\$13.900
<i>Caldo de pescado y mariscos a base de salsa americana.</i>	
Parihuela de congrio nortino	\$16.500
<i>Caldo de pescado de congrio y mariscos en salsa verde.</i>	
Caldillo de congrio	\$9.500
<i>Sopa a base de consomé de congrio.</i>	
Dieta de pollo	\$8.500
<i>Caldo de pollo cortada en trozos con papa, zanahoria, arveja y fideos cabello de ángel.</i>	

BOWL DE ENSALADA

Ensalada Bahía fusión	\$10.500
<i>Mix de lechugas, espinaca, jamón de pavo, queso laminado, cebolla morada, choclo peruano, palta, queso parmesano con salsa a la vinagreta.</i>	
Ensalada César	\$10.500
<i>Pechuga de pollo a la plancha cortada en tiras, lechuga, crotones caseros, queso parmesano y salsa de la casa.</i>	

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	\$7.500
<i>Trozos de pescado apanado y frito acompañado de papas fritas o arroz blanco.</i>	
Empanizado de pollo con arroz	\$7.500
<i>Trozos de pollo apanado y frito acompañado de papas fritas o arroz blanco.</i>	

POSTRES

Suspiro limeño	\$4.900
Cheesecake del día	\$4.900
Tiramisú	\$4.900
Torta 3 leches	\$4.900
Panacota de fruta	\$4.900

BEBESTIBLE

Bebida	\$2.400
Inka kola	\$3.100
Jugo natural Nutrajuice	\$2.500
Infusión Agua+hierbas Nutrajuice	\$2.500
Jugo de fruta natural	\$4.100
Limonada tradicional	\$4.200
Limonada albahaca	\$4.200
Limonada Bahía Fusión <i>Menta, jengibre</i>	\$4.500
Limonada frutos rojos	\$4.500
Chicha morada	\$3.800

CALIENTE / GRANO

Americano	\$3.500
Espresso simple o doble	\$2.900
Cortado	\$3.500
Mocacchino	\$3.500
Capuccino vainilla	\$3.500
Chocolate caliente	\$3.500
Té - hierbas	\$2.900

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	\$5.900
<i>Pisco peruano 40°, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura.</i>	
Pisco sour catedral	\$6.900
<i>Pisco peruano 40°, jugo de limón, jarabe de goma, clara de huevo, gotas de amargo de angostura.</i>	
Pisco sour catedral sabores	\$7.100
<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	\$6.000
<i>Pisco peruano 40° macerado en frutas, jumo 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>	\$7.100

Whisky sour catedral	\$7.500
<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	\$6.500
<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	\$4.000
Kunstmann miel 330 cc	\$4.000
Austral Lager 330 cc	\$4.000
Austral Calafate 330 cc	\$4.000
Cusqueña dorada 355 cc	\$4.500
Cusqueña negra 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

VINO

Vino blanco

Tarapacá León - Sauvignon Blanc	\$9.500
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	\$3.500

Vino tinto

Tarapacá León - Cabernet Sauvignon	\$9.500
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