BAJA
CATERING

Baja Catering ofrece una amplia variedad de comidas regionales e internacionales cuidadosamente elaboradas. Atrévete a probar nuestros famosos platos vanguardistas y vive una experiencia culinaria de primera clase.

Baja Catering delivers exquisitely prepared regional and international meals. We invite you to try our cuisine and experience a first-class culinary ritual.

display trays
charolas

display trays

charolas

American Deli Sandwich

Charola con sandwich a elegir: pavo o roast beef o jamón de cerdo o ensalada de atún o pollo acompañado de lechuga, tomate, mayonesa y mostaza.

Tray with a sandwich to choose from: turkey or roast beef or pork ham or tuna or chicken salad with lettuce, tomato, mayonnaise and mustard.

1 sandwich (1 p)

2 sandwiches (2 p)

4 sandwiches (3-4 p)

8 sandwiches (5-8 p)

Mini Sandwich Surtido / *Assorted Mini Sandwich*

Mini sandwiches a elegir: pavo o roast beef o jamón de cerdo o ensalada de pollo o ensalada de atún en pan integral o pan blanco o multigrano acompañados de lechuga, tomate, mostaza y mayonesa.

Mini sandwiches to choose from: turkey, roast beef, pork ham, chicken salad or tuna salad on whole grain, white or multigrain bread; with lettuce, tomato, mustard and mayonnaise.

4 mini sandwiches (1-2 p)

8 mini sandwiches (3-4 p)

12 mini sandwiches (5-8 p)

Queso Importado y Galletas / *Imported Cheese and Crackers*

Charola de quesos surtidos: cheddar, monterrey jack con jalapeño, gouda, camembert, de cabra y azul acompañados de galletas habaneras y frutos secos.

Tray of assorted cheese: cheddar, monterrey jack with jalapeño, gouda, camembert, goat and blue served with crackers and nuts.

150 g (1 p)

300 g (2 p)

450 g (3-4 p)

600 g (5-8 p)

Carnes Frías / *Deli Meat*

Charola de carnes surtidas: roast beef, pavo, jamón de cerdo, salami y jamón serrano.

Tray of assorted deli meats: roast beef, turkey, pork ham, salami and serrano ham.

150 g (1 p)

300 g (1-2 p)

450 g (3-4 p)

600 g (5-8 p)

display trays

charolas

Carnes Frías y Queso / Deli Meat & Cheese

Charola de carnes frías y quesos surtidos: roast beef, pavo, jamón de cerdo, queso cheddar, monterrey jack con jalapeño, cabra y gouda acompañados de galletas habaneras.

Tray of assorted deli meats and cheese: roast beef, turkey, pork ham, cheddar cheese, monterrey jack with jalapeño, goat and Gouda cheese; with crackers.

150 g (1 p)

300 g (2 p)

400 g (3-4 p)

600 g (5-8 p)

Vegetales con Aderezo / Crudites with Dressing

Charola de vegetales crudos: zanahoria, pepino, pimiento verde, rojo y amarillo, apio, tomate cherry, acompañados de aderezo ranch o hummus.

Tray of Crudites: carrot, cucumber, bell pepper mix, celery and cherry tomato, served with ranch dressing or hummus.

300 g (1 p)

450 g (1-2 p)

600 g (4-5 p)

750 g (6-7 p)

Fruta de Temporada / Seasonal Fruit

Charola de fruta rebanada: melón chino, melón verde, papaya, piña, durazno, ciruela y uva verde, acompañadas de yogurt natural.

Tray of sliced fruit: Cantaloupe, melon, papaya, pineapple, peach, plum and grapes served with plain yogurt.

300 g (1 p)

400 g (2 p)

600 g (3-4 p)

900 g (5-8 p)

Canasta de Fruta / Fruit Basket

Tazón con 4 piezas de fruta entera: manzana roja, plátano, durazno y pera.

Bowl with 4 pieces of whole fruit: red apple, banana, peach and pear.

display trays

charolas

Combinación de Mariscos / Seafood Mix

Charola con 1 pz de cola de langosta cocida, 4 pzas de camarón jumbo, 2 pzas de surimi, 200 g de ceviche de pescado, acompañado de galletas saladas.

Tray with 1 pc of cooked lobster tail, 4 pc of jumbo shrimp, 2 pc of surimi, 200 g of fish ceviche, served with crackers.

Salmón Ahumado / *Smoked Salmon*

Charola con 2 pzas de bagel natural con 60 g de salmón ahumado, acompañado de un huevo cocido, alcaparras y cebolla morada.

Tray with 2 pc of regular bagel with 60 g of smoked salmon, served with a boiled egg, capers and red onion.

bebidas

beverages

bebidas

Jugos / *Juices*

Jugo de Naranja Natural, Botella (500 ml / 17 oz)
Natural Orange Juice, Bottle (500 ml /17 oz)

Jugo de Zanahoria Natural, Botella (500 ml / 17 oz)
Natural Carrot Juice, Bottle (500 ml /17 oz)

Jugo a elegir: Durazno o Mango o Manzana, Botella (500 ml / 17 oz)
Your election of: Peach, Mango or Apple Juice, Bottle (500 ml / 17 oz)

Jugo de Arandano, Botella (500 ml / 17 oz)
Cranberry Juice, Bottle (500 ml / 17 oz)

Leche / *Milk*

Leche Entera, Botella (500 ml / 17 oz)
Whole Milk, Bottle (500 ml / 17 oz)

Leche Evaporada, Botella (500 ml / 17 oz)
Half and Half milk, Bottle (500 ml / 17 oz)

Agua / *Water*

Agua San Pellegrino, Botella (250 ml / 8 oz)
San Pellegrino Water, Bottle (250 ml / 8 oz)

Agua Perrier, Botella (330 ml / 11 oz)
Perrier Water, Bottle (330 ml / 11 oz)

Agua Fiji, Botella (330 ml / 11 oz)
Fiji Water, Bottle (330 ml / 11 oz)

Soda

Coca Cola Light, Coca Cola Regular, Sprite, Sidral Mundet y Fresca (355 ml / 12 oz)
Light or Regular Coke, Sprite, Sidral Mundet and Fresca (355 ml / 12 oz)

Cerveza / *Beer*

Cerveza: Corona Light, Corona Extra, Pacifico Light, Modelo Especial, Pacifico Clara (355 ml / 12 oz)
Beer: Corona Light, Corona Extra, Pacifico Light, Modelo Especial, Pacifico (355 ml / 12 oz)

Cerveza Importada: Amstel, Stella, Coors (355 ml / 12 oz)
Imported Beer: Amstel, Stella, Coors (355 ml / 12 oz)

Cerveza Artesanal / *Home-Brewed Beer*
Bull Doll - Imperial India Pale Ale, Sancho - Pale Ale, Vaquita Marina - Pale Ale, Harry Polanco - Red Ale,
Perro del Mar - India Pale Ale (355 ml / 12 oz)

Vinos de Mesa / *Wines*

Blancos / *White*

Chalk Hill Estate Sauvignon Blanc, Sonoma, California, USA (750 ml / 25 oz)
Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Blanc, Loire, France (750 ml / 25 oz)
Rombauer Chardonnay, Nappa Valley, California, USA(750 ml / 25 oz)
Chateau Montelena Chardonnay, Napa Valley, USA(750 ml / 25 oz)
Meursault Les Clos Domaine Seguin-Manuel , Burgundy, France (750 ml / 25 oz)

Rosados / *Rosé*

Domaine Tempier Bandol, Provence, France(750 ml / 25 oz)
Whispering Angel - Chateau d'Esclans, Provence, France (750 ml / 25 oz)

Tintos / *Red*

Flowers - Pinot Noir, Sonoma Coast, California, USA(750 ml / 25 oz)
Cakebread Cellars Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA(750 ml / 25 oz)
Chateau Montelena Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA(750 ml / 25 oz)
Chateau Clos des Jacobins, Saint-Emilion Grand Cru, France (750 ml / 25 oz)

beverages

bebidas

Tequila

Don Julio Reposado (750 ml / 25 oz)
Don Julio Añejo (750 ml / 25 oz)
Don Julio Blanco (750 ml / 25 oz)
Casamigos Blanco (750 ml / 25 oz)
Casamigos Reposado (750 ml / 25 oz)
Casamigos Añejo (750 ml / 25 oz)
Patrón Reposado (750 ml / 25 oz)
Código Reposado (750 ml / 25 oz)
Código Añejo (750 ml / 25 oz)
Código Extra Añejo (750 ml / 25 oz)

Vodka

Belvedere Pure (750 ml / 25 oz)
Grey Goose (750 ml / 25 oz)
Ketel One Original (750 ml / 25 oz)
Absolut Blue (750 ml / 25 oz)

Whisky

Johnnie Walker Blue Label (750 ml / 25 oz)
Dewar's White Label (750 ml / 25 oz)
The Macallan (750 ml / 25 oz)

Whiskey

Jack Daniel's (750 ml / 25 oz)

Champagne

Dom Pérignon (750 ml / 25 oz)
Moët & Chandon Imperial (750 ml / 25 oz)
Veuve Clicquot Brut (750 ml / 25 oz)

desayuno

Cereal y Leche / *Cereal and Milk*

Servido en tazón, con 100 g de cereal y 500 ml de leche a elegir: entera o evaporada.

Served in a bowl, with 100 g of cereal and 500 ml of milk to choose, either: whole milk or half and half milk.

Bagels o Croissants / *Bagels or Croissants*

Charola con 2 piezas servidas con queso crema, mermelada y mantequilla.

Tray with 2 pieces served with cream cheese, jam and butter.

Desayuno Continental / *Continental Breakfast*

Charola con fruta rebanada, bagel o croissant con mantequilla y mermelada, acompañado de 500 ml de jugo de naranja natural.

Tray with sliced fruit, bagel or croissant with butter and jam, with 500 ml of natural orange juice.

Pan Dulce / *Assorted Sweet Biscuits*

Charola con 2 piezas a elegir: brownie, croissant o muffin.

Tray with 2 pieces to choose from: brownie, croissant or muffin.

Bagel & Salmón / *Bagel & Lox*

Charola con 1 bagel natural, 115 g de salmón ahumado, queso crema, huevo y alcaparras.

Tray with 1 regular bagel, 115 g of smoked salmon, cream cheese, egg and capers.

Club House Sandwich

Charola con un sandwich de jamón, tocino, queso, tomate y lechuga, servido con papas fritas.

Tray with a sandwich of ham, bacon, cheese, tomato and lettuce, served with french fries.

Omelette

3 huevos y 55 g de carne a elegir: jamón o salchicha, tocino, espinacas, hongos y queso, acompañado de frijoles refritos y tortillas.

3 eggs and 55 g of meat to choose, either: ham or sausage, bacon, spinach, mushrooms and cheese, served with refried beans and tortillas.

Huevos al gusto / *Eggs*

3 huevos al gusto con salsa verde o roja acompañados de frijoles y tortillas.

3 eggs prepared your own preference, with either green or red sauce served with beans and tortillas.

breakfast

desayuno

breakfast

Burritos de Machaca / *Beef Burritos*

3 burritos acompañados de frijoles y salsa / *3 burritos served with beans and sauce.*

Burritos de Pollo / *Chicken Burritos*

3 burritos acompañados de frijoles y salsa / *3 burritos served with beans and sauce.*

Quesadillas

3 quesadillas acompañadas de frijoles y salsa / *3 quesadillas served with beans and sauce.*

Quesadillas con Pollo / *Chicken Quesadillas*

3 quesadillas acompañadas de frijoles y salsa / *3 quesadillas served with beans and sauce.*

Quesadillas con Carne / *Beef Quesadillas*

3 quesadillas acompañadas de frijoles y salsa / *3 quesadillas served with beans and sauce.*

Box Lunch Frío / *Box Lunch*

1 sandwich a elegir: roast beef, jamón de pavo o cerdo, acompañado de una fruta entera, ensalada de pasta y postre.

1 sandwich to choose, either: roast beef, ham (turkey or pork) served with a whole fruit, pasta salad and dessert.

Box Lunch Caliente / *Hot Box Lunch*

120 g de arrachera o pollo, acompañado de vegetales o ensalada verde y postre.

120 g of arrachera or chicken, served with vegetables or green salad and dessert.

Box Lunch Caliente de Salmón / *Salmon Hot Box Lunch*

120 g de filete de salmón al grill acompañado de vegetales salteados o ensalada verde, puré de papa y postre.

120 g of grilled salmon fillet served with sautéed vegetables or green salad, mashed potatoes and dessert.

Wrap

Charola con 1 wrap a elegir: pavo o roast beef o jamón de cerdo o ensalada de atún o ensalada de pollo, acompañado de lechuga, tomate, mayonesa y mostaza.

Tray with a wrap to choose from: turkey or roast beef or pork ham or tuna salad or chicken salad accompanied by lettuce, tomato, mayonnaise and mustard.

Totopos / *Tortilla Chips*

Tazón con 200 g de totopos de maiz / *Bowl with 200 g corn tortilla chips.*

Salsa Roja / *Red Sauce*

Tazón con 250 g de salsa roja / *Bowl with 250 g of red sauce.*

Guacamole

Tazón con 250 g de guacamole.

Bowl with 250 g of guacamole.

Tiras de Pollo / *Chicken Tenders*

Charola con 6 tiras de pechuga de pollo empanizada, acompañadas de mostaza dulce y salsa BBQ.

Tray with 6 strips of breaded chicken breast, served with sweet mustard and BBQ sauce.

appetizers

soups

Sopa de Tortilla / *Tortilla soup*

500 ml de tradicional sopa, acompañada de tiras de tortilla frita, queso fresco, crema y aguacate.

500 ml of traditional soup, served with fried tortilla strips, fresh cheese, cream and avocado.

Sopa de Pollo / *Chicken Soup*

500 ml de sopa de fideo con pollo, calabaza, zanahoria y papa.

500 ml of noodle soup with chicken, gourd, carrot and potato.

ensaladas

Ensalada Griega / *Greek Salad*

Mix de lechuga con zanahoria, pepino, tomate cherry, mix de pimiento morrón, queso feta, aceituna negra y aderezo italiano.

Mix of lettuce with carrot, cucumber, cherry tomato, bell pepper mix, feta cheese, black olives and italian dressing.

Ensalada Verde / *Green Salad*

Mix de lechuga con zanahoria, pepino, tomate cherry, mix de pimiento morrón, crutones y aderezo italiano.

Mix of lettuce with carrot, cucumber, cherry tomato, bell pepper mix, croutons and italian dressing.

· Con Pollo (120 g de pechuga de pollo) · *With Chicken (120 g of chicken breast)*

· Con Camarón (8 piezas de camarón) · *With Shrimp (8 shrimp)*

· Con Atún (120 g de filete de atún) · *With Tuna (120 g of tuna fillet)*

· Con Salmón (120 g de filete de salmón) · *With Salmon (120 g of salmon fillet)*

Ensalada César / *Caesar Salad*

Mix de lechuga con queso parmesano, tomate cherry y crutones, con aderezo césar.

Mix of lettuce with Parmesan cheese, cherry tomato and croutons, accompanied by 60 ml of Ceasar dressing.

· Con Pollo a la Parrilla (100 g de pechuga de pollo) · *With Grilled Chicken (100 g of chicken breast)*

· Con Camarón (8 camarones al grill) · *With Shrimp (8 grilled shrimp)*

Ensalada Caprese / *Caprese Saladt*

Rebanadas de tomate y queso mozarella acompañados de pesto.

Sliced tomato and mozarella cheese accompanied by pesto.

Ensalada Cobb o del Chef / *Cobb or Chef's Salad*

Mix de lechuga con zanahoria, pepino, tomate cherry, tocino, queso cheddar, huevo cocido, pechuga de pollo, aguacate y aderezo ranch.

Mix of lettuce with carrot, cucumber, cherry tomato, bacon, cheddar cheese, boiled egg, chicken breast, avocado and ranch dressing.

salads

especialidades mexicanas

Tacos de Arrachera / *Beef Tacos*

4 tacos de arrachera acompañados de salsa mexicana, guacamole y salsa verde o roja.

4 arrachera tacos served with Mexican sauce, guacamole and green or red sauce.

Tacos de Pescado / *Fish Tacos*

4 tacos de filete de atún, acompañados de salsa mexicana, guacamole y salsa verde o roja.

4 tuna steak tacos served with Mexican sauce, guacamole and green or red sauce.

Tacos de Camarón / *Shrimp Tacos*

4 tacos de camarón acompañados de salsa mexicana, guacamole y salsa verde o roja.

4 shrimp tacos served with Mexican sauce, guacamole and green or red sauce.

Chilaquiles

100 g de totopos bañados en salsa verde o roja, crema y queso, acompañados de 2 huevos estrellados y frijoles refritos.

100 g of tortilla chips bathed in green or red sauce, cream and cheese, served with 2 fried eggs and refried beans.

Enchiladas

4 tortillas rellenas de pollo o carne, bañadas en salsa roja, aderezadas con crema , queso y lechuga y acompañadas de frijoles refritos y arroz.

4 tortillas filled with chicken or meat, bathed in red sauce, dressed with cream, cheese and lettuce, served with refried beans and rice.

Fajitas de Arrachera / *Arrachera Fajitas*

120 g de arrachera guisada con cebolla y mix de pimiento morrón gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles refritos, arroz, tortillas y crema.

120 g of arrachera cooked with onion and bell pepper mix au gratin with manchego cheese, served with refried beans, rice, tortillas and cream.

Fajitas de Pollo / *Chicken Fajitas*

120 g de pechuga de pollo guisada con cebolla y mix de chile morrón, gratinadas con queso manchego, acompañadas de frijoles refritos, arroz, tortillas y crema.

120 g of chicken stewed with onion and bell pepper mix au gratin with manchego cheese, served with refried beans, rice, tortillas and cream.

mexican specialties

mexican specialties
especialidades mexicanas

Camarón Jumbo / *Jumbo Shrimp*

5 camarones jumbo al grill acompañados de arroz y ensalada mixta.

5 grilled jumbo shrimp sided by rice and mixed salad.

Cocktail de Camarón Mediano / *Mid-Size Shrimp Cocktail*

8 pzas de camarón cocido, acompañado de salsa marisquera, limones y galletas saladas.

8 pc of cooked shrimp, sided by seafood sauce, lemons and crackers.

Cocktail de Camarón Jumbo / *Jumbo Shrimp Cocktail*

5 pzas de camarón jumbo cocido, servido con salsa marisquera, limones y galletas saladas.

5 pc of cooked jumbo shrimp, sided by seafood sauce, lemons and crackers.

Filete de Pescado / *Fish Fillet*

120 g de filete de atún al grill acompañado de arroz, ensalada mixta o vegetales salteados y pan bollito.

120 g of grilled tuna fillet sided by rice, mixed salad or sautéed vegetables and bread roll.

Salmón al Grill / *Grilled Salmon*

120 g de filete de salmón al grill acompañado de arroz, ensalada mixta o vegetales salteados y pan bollito.

120 g of grilled salmon fillet sided by rice, mixed salad or sauteed vegetables and bread roll.

from the grill

Filete Mignon / *Fillet Mignon*

120 g de filete mignon al grill acompañado de arroz, ensalada mixta o vegetales salteados y pan bollito.

120 g of grilled fillet mignon sided by rice, mixed salad or sautéed vegetables and bread roll.

Rib Eye

120 g de rib eye al grill acompañado de arroz, ensalada mixta o vegetales salteados y pan bollito.

120 g of grilled rib eye sided by rice, mixed salad or sautéed vegetables and a bread roll.

Pechuga de Pollo / *Grilled Chicken Breast*

120 g de pechuga de pollo al grill acompañado de arroz, ensalada mixta o vegetales salteados y pan bollito.

120 g of grilled chicken breast sided by rice, mixed salad or sautéed vegetables and a bread roll.

pasta y pizza

Lasaña / *Lasagna*

250 g de Lasaña a la bolognesa.

250 g of Lasagna bolognese.

Penne Arrabiata

200 g de pasta penne bañada en salsa a elegir: tomate, alfredo o pesto.

200 g of penne pasta bathed in a sauce of your choice, either: tomato, alfredo or pesto.

Spaghetti, Fettucine o Fusilli / *Spaghetti, Fettucine or Fusilli*

200 g de pasta a elegir bañada de salsa blanca o tomate o pesto.

200 g of pasta bathed in a sauce of your choice, either: tomato, alfredo or pesto.

Pizza Mediana (30 cm) / *Mid-Size Pizza (12 inch)*

Un ingrediente a elegir: pepperoni o hawaiana o queso o mexicana.

One ingredient of your chioce, either: pepperoni, hawaiian, mexican or cheese.

Pizza Grande (35 cm) / *Large Pizza (14 inch)*

Un ingrediente a elegir: pepperoni ó hawaiana o queso o mexicana.

One ingredient of your choice, either: pepperoni, hawaiian, mexican or cheese.

pasta & pizza

GLUTEN FREE **MENU**

desayuno / breakfast

Huevos al gusto / *Eggs*

3 pz de huevo y 3 complementos a elegir: a la mexicana, champiñones, espinaca o pimientos. Acompañado de salsa roja o verde.

3 egg pcs and 3 sides to choose: mexican sauce, mushrooms, spinach or peppers. Served with red or green sauce.

Omelet / *Omelette*

3 pz de huevo y 3 complementos a elegir: a la mexicana, champiñones, espinaca o pimientos. Acompañado de salsa roja o verde.

3 egg pcs and 3 sides to choose: mexican sauce, mushrooms, spinach or peppers. Served with red or green sauce.

Vegetales con hummus / *Crudites with hummus*

Charola de vegetales crudos: zanahoria, pepino, pimiento verde, rojo y amarillo, apio y tomate cherry. Acompañados de hummus.

Tray of crudites: carrot, cucumber, bell pepper mix, celery and cherry tomato. Served with hummus.

300 g (1 p)

450 g (1-2 p)

600 g (4-5 p)

750 g (6-7 p)

Canasta de fruta / *Fruit Basket*

Tazón con 4 piezas de fruta entera: manzana roja o amarilla, plátano, durazno y pera.

Bowl with 4 pieces of whole fruit: red or golden apple, banana, peach and pear.

charolas / display trays

charolas / display trays

Fruta de temporada / *Seasonal fruit*

Charola de fruta rebanada: melón chino, melón verde, papaya, piña, durazno, ciruela y uva verde.

Tray of sliced fruit: Cantaloupe, melon, papaya, pineapple, peach, plum and grapes.

300 g (1 p)

400 g (1-2 p)

600 g (4-5 p)

900 g (6-7 p)

GLUTEN FREE **MENU**

lunch

Box lunch caliente / *Hot box lunch*

120 g de arrachera o pollo, acompañado de vegetales y ensalada verde.

120 g of arrachera or chicken, served with vegetables and green salad.

Box lunch caliente de salmón / *Salmon hot box lunch*

120 g de filete de salmón al grill acompañado de vegetales salteados y ensalada verde.

120 g of grilled salmon fillet served with sautéed vegetables and green salad.

Fajitas de pollo / *Chicken fajitas*

120 g de pollo salteado con pimientos y cebolla. Acompañadas de salsa verde o roja.

120 g of chicken breast cooked with onion and a mix of peppers. Served with green or red sauce.

Fajitas de arrachera / *Arrachera fajitas*

120 g de arrachera salteado con pimientos y cebolla. Acompañadas de salsa verde o roja.

120 g of arrachera with bell peppers and onion. Served with green or red sauce.

Fajitas de camarón / *Shrimps fajitas*

120 g de camarones salteados con pimientos y cebolla. Acompañadas de salsa verde o roja.

120 g of shrimps cooked with bell peppers and onion. Served with green or red sauce.

GLUTEN FREE **MENU**

sopas / soups

Sopa de vegetales / *Vegetables Soup*

500 ml de sopa de vegetales: zanahoria, calabaza, brócoli y champiñones.

500 ml of vegetable soup: carrot, gourd, broccoli and mushrooms.

ensaladas / salads

Ensalada César / *Cesar salad*

Lechuga mixta, queso parmesano y tomate cherry. Acompañada de aderezo césar.

Lettuce mix, parmesan cheese and cherry tomato. Served with caesar dressing.

Ensalada Jardín / *Garden salad*

Lechuga mixta, pimiento verde, rojo y amarillo, zanahoria, pepino y tomate cherry. Acompañada de aderezo vinagreta.

Lettuce mix, green, yellow and red peppers, carrot, cucumber, cherry tomato. Served with vinaigrette dressing.

ensaladas / salads

GLUTEN FREE **MENU**

panadería / bakery

panadería / bakery

Croissants naturales, Bisquets y Baguette / *Natural croissants, Bisquets and Baguette*

Charola con 2 piezas a elegir: croissant natural, bisquet o baguette.

Tray with 2 pieces to choose: natural croissant, bisquet or baguette.

Pan dulce / *Assorted Sweet Biscuits*

Charola con 2 piezas a elegir: chocolatin, panqué de plátano, panqué de chispas de chocolate, muffin de moras azules.

Tray with 2 pieces to choose from: chocolate bread, banana muffin, chocolate chips muffin or blueberries muffin.

repostería / desserts

Pastel de zanahoria o Brownie de chocolate / *Carrot cake or Chocolate brownie*

Charola con una rebanada de pastel a elegir: pastel de zanahoria o brownie de chocolate.

* También disponible en opción libre de azúcar.

Tray with a slice of cake to choose: carrot cake or chocolate brownie.

** Sugar free option also available.*

órdenes adicionales

Pasta con Vegetales y Crema a Elegir / *Pasta with Vegetables and Cream*

200 g de espagueti o fettuccine o penne, bañado con salsa blanca cremosa y vegetales al grill.

To Choose from 200 g of spaghetti, fettuccine or penne pasta, dipped with creamy white sauce and grilled vegetables.

Papas con Crema, Sal y Pimienta / *Potatoes with Cream, Salt and Pepper*

250 g de papas salteadas acompañadas de crema.

250 g of sautéed potatoes served with cream.

Ensalada de Pollo / *Chicken Salad*

120 g de pechuga de pollo cocida con papa, zanahoria y mayonesa.

120 g of cooked chicken breast with potatoes, carrots and mayonnaise.

Canasta de Pan / *Bread Basket*

Tazón con 8 pzas de pan bollito con mantequilla.

Bowl with 8 pc of bread roll and butter.

side orders

menú infantil

Sandwich Dulce / *Sweet Sandwich*

Charola con un sandwich de crema de cacahuate y mermelada de fresa.

Tray with a peanut butter and strawberry jam sandwich.

Deditos de Pollo / *Chicken Fingers*

Charola con 6 tiras de pechuga de pollo empanizado, acompañadas de mostaza dulce y salsa BBQ.

Tray with 6 strips of breaded chicken breast, accompanied by sweet mustard and BBQ sauce.

children's menu

desserts

Pastel de Queso, Zanahoria o Chocolate / *Cheese, Carrot or Chocolate Cake*

Charola con una rebanada de pastel a elegir: queso o zanahoria o chocolate.

Tray with a slice of cake to choose: cheese, carrot or chocolate.

Galletas / *Assorted Cookies*

Charola con 2 pzas de galletas surtidas: chispas de chocolate o avena con arandano o chocolate m&m.

Tray with 2 pc of assorted cookies: chocolate chips or oatmeal with cranberry or m&m chocolates.

Postres Miniatura / *Mini Pastries*

Charola con 2 pzas de postres surtidos: tartaleta de frutos o trufa de chocolate o berrines o mini pasteles.

Tray with 2 pc of assorted desserts: fruit tart or chocolate truffle or berrines or mini pastries.

postres

Políticas de Servicio / Service Policies

Tarifa de entrega: **MXN 250** (Aplica a toda orden solicitada)
*Delivery Fee: **$ 25** (Applies to every order requested)*

Cargo por cancelación: **MXN 525** + Ingredientes especiales adquiridos
Aplica para órdenes canceladas a menos de 24 hr antes del tiempo de entrega.
*Cancellation charge: **$ 30** + Any special item already purchased*
Applies for orders cancelled less than 24 hr before delivery time.

Cargo por Entregas en horario Extraordinario: **MXN 450**
Aplica para órdenes a entregar antes de las 7:00 hr y después de las 21:00 hr
*Overtime Charge: **$ 25***
Applies for any order required for delivery before 07:00 hr and after 21:00 hr

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

* Precios más 16% IVA y Participación Aeroportuaria
** Prices plus 16 % VAT and Airport Fee*

Órdenes en Días Festivos: **MXN 450**. Aplicables a entregas en las siguientes fechas:

Días Festivos en EUA:
- Enero 1
- Julio 4
- Memorial Day
- Labor Day
- Fin de Semana de Acción de Gracias
- Diciembre 25

Días Festivos en México:
- Enero 1
- Primer Lunes de Febrero
- Tercer Lunes de Marzo
- Mayo 1
- Septiembre 16
- Tercer Lunes de Noviembre
- Diciembre 25

*Holiday Orders: **$ 25** fee apply for deliveries on:*

US Holidays:
- *January 1 st*
- *July 4th*
- *Memorial Day*
- *Labor Day*
- *Thanksgiving weekend*
- *December 25th*

Mexican Holidays:
- *January 1 st*
- *1st Monday of February*
- *3rd Monday of March*
- *May 1st*
- *September 16th*
- *3rd Monday of November*
- *December 25th*

Durante el periodo vacacional / temporada alta, favor de solicitar sus órdenes con 24 hr de anticipación.
During Holiday season, orders must be placed 24 hr in advance.

BAJA
CATERING
Contacto / Contact:
teamwork@bajacatering.com.mx - 011 (52) 624 14 24 060
www.bajacatering.com.mx
Carretera Transpeninsular Km. 41.5 Col. Las Veredas, San Jose del Cabo, Baja California Sur, 23400 - Mexico.