

# M E N Ú



## DESAYUNOS

### LO DULCE

**Fruta de Temporada** **\$150**  
Melón, papaya, piña, sandía, fresa, manzana verde, zarzamora.  
Acompañada de miel de abeja.

**Bowl de Yogurt, con Fruta y Granola** **\$180**  
Yogurt natural, frambuesa, zarzamora, blueberries, plátano y granola.

**Hotcakes (3 pzas)** **\$160**  
Acompañados de mantequilla, mermelada y miel de maple.

**Pan Francés** **\$160**  
Pan de caja casero hecho a base de leche, huevo, vainilla, azúcar, canela y mantequilla.  
Acompañado de frutas de temporada.

### BORA BREAKFAST

**Fruta de temporada** **\$310**  
Huevos al gusto (2 pzas)  
Pan dulce  
Jugo y café

### LO MEXICANO

**Molletes Tradicionales (2 pzas)** **\$150**  
Con aguacate y pico de gallo  
Jamón o tocino +\$20

**Enchiladas Rojas o Verdes (3 pzas)** **\$180**  
Rellenas de queso, acompañadas de queso fresco, crema, cebolla y cilantro.  
Pollo +\$40

**Sopes (3 pzas)** **\$150**  
Con frijoles refritos acompañados de lechuga, aguacate, queso fresco y crema.  
Huevo +\$10  
Pollo \$40

**Enmoladas (3 pzas)** **\$180**  
Rellenas de queso, acompañadas de queso fresco, crema, cebolla y cilantro.  
Pollo +\$40

**Chilaquiles Verdes o Rojos** **\$180**  
Queso fresco, crema, cebolla y cilantro.  
Huevo +\$10  
Pollo +\$40

**Enchiladas Suizas** **\$190**  
Rellenas de pollo, queso o vegetales, bañadas en salsa cremosa y decoradas con queso manchego gratinado, aguacate y cebolla morada.

**Bora Toast** **\$190**  
Dos rebanadas de pan de semillas con base de aguacate, espinaca, huevo estrellado o revuelto, cebolla morada y queso de cabra.

### HUEVOS

**Huevos al Gusto** **\$180**  
(3 ingredientes)  
Revueltos, estrellados u omelette.  
Cebolla, champiñón, jitomate, espinaca, jamón, queso.  
Acompañado de pan de masa madre.  
Ingrediente extra: +\$15

*Comer carne, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, y se hace bajo su propio riesgo.*

# COMIDAS

---

## ENTRADAS

- Guacamole** \$180  
Elaborado con tomate, cebolla, cilantro y jugo de limón, acompañado de totopos.
- Tostada de Atún o Camarón (3 pzas)** \$260  
Con guacamole y mayo spicy.
- Ceviche de Pescado o Camarón** \$290  
Marinado con limón, con piña, pepino, tomate y cebolla.
- Papas Fritas** \$140
- Nachos** \$130  
Con carne + \$50
- Cóctel de camarón** \$320  
Camarón fresco, salsa a base de tomate dulce y caldo de almejas, cebolla picada, cilantro, tomate, jugo de naranja y aguacate.

---

## ENSALADAS

- Ensalada César** \$180  
Hojas de lechuga, queso parmesano y croutones.  
  
Con pollo +\$40
- Ensalada de Frutos Rojos** \$230  
Base de lechuga italiana, arándano, nuez caramelizada, trozos de fresa y queso de cabra, acompañada de una vinagreta de maracuyá.

---

## BOWLS

- Baja Fish Bowl** \$270  
Arroz al vapor con pescado dorado en tempura, pepino, aguacate, piña asada y cebolla morada curtida, acompañado de aderezo de chipotle.
- Tuna Bowl** \$270  
Arroz al vapor, atún fresco en cubos, pepino, aguacate, piña asada, cebolla morada curtida, acompañado de aderezo de chipotle.

---

## HAMBURGUESAS

- Bora Burger** \$210  
Nuestra clásica hamburguesa de res con queso gratinado, jitomate, pepinillo y lechuga.

---

## TACOS

- Estilo Baja (3 pzas)** \$250  
Carne, pollo, pescado o camarón. Pico de gallo, aguacate y mayonesa spicy.

---

## PESCA DEL DÍA

- Pesca del Día al Gusto** \$380  
Al mojo de ajo, a la diablo o frito.

---

## POSTRE

- Crepas Caseras** \$190  
Nutella, frutos rojos, cajeta.

# BEBIDAS

## REFRESCOS \$60

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fresca, Sprite, Fanta, Sidral Mundet, Agua Mineral.

## SIN ALCOHOL \$60

Limonada, Jamaica, Naranjada, Agua natural, Pepino, Piña, Maracuyá.

## JUGOS

Jugo de Naranja \$60  
Jugo Verde \$80

## CAFÉ

Americano \$55  
Latte \$65  
Cappuccino \$60  
Frappuccino \$70  
Moka \$75  
Espresso \$50

## SMOOTHIES \$120

Georgi Smoothie: Fresa, Plátano y Granola

Smoothie Power: Crema De Coco, Piña y Plátano

Exotic: Frutos Rojos

Start Up Smoothie: Mango, Piña y Fresa

Smoothie Alioto: Cacahuete, Plátano, Avena

Smoothie El Jefe: Hecho de Chocolate con Plátano

Tropical Smoothie: Manzana, Plátano, Papaya, Piña, Frutos Rojos

## COCTELERÍA CLÁSICA \$250

Mojito (fresa y maracuyá) Gin Tonic  
Old Fashioned Carajillo  
Aperol Margarita  
Negroni Piña Colada  
Mezcalita

## MIXOLOGÍA DE LA CASA \$280

Basil Mezcalita Bora Pie  
Flamingo Bora Paradise  
Bora mezcal Bora Carajillo  
Cardamomo Passion Fruit  
Tangerine Tonic

## VINOS Botella \$750 Copa \$140

Vino Tinto, Vino Blanco, Vino Rosado, Vino Espumoso

## CERVEZAS \$70

Indio, Ultra Bohemia (clara y oscura), XX (Ámbar y Lager), Heineken, Tecate y Tecate Light.

Servicios: Chelado \$15, Michelado \$20, Clamato \$25

RON	Botella	Copeo
Bacardí	\$900	\$120
Havana 7	\$1600	\$150
Matusalem Platino	\$900	\$120
Matusalem Clásico	\$1200	\$140

WHISKEY	Botella	Copeo
Black Label	\$3600	\$340
Buchanan's	\$3100	\$290
Jack Daniel's	\$1800	\$170
Jim Beam	\$1200	\$120
Red Label	\$1100	\$140

BRANDY		
Torres 10	\$1300	\$150

TEQUILA	Botella	Copeo
Dobel Diamante	\$2100	\$200
Tradición al Plata	\$1650	\$160
Tradicional Reposado	\$1200	\$150
Tequila Centenario	\$1100	\$130
Don Julio Reposado	\$2700	\$260
Don Julio 70	\$3300	\$300
Don Julio Blanco	\$1650	\$160

MEZCAL	Botella	Copeo
Montelobos Espadín	\$2250	\$220
Mezcal Creyente	\$1800	\$170
Mezcal 400 Conejos Espadín	\$1500	\$150
Mezcal de la Casa	\$1100	\$140
Montelobos Tobalá	\$3700	\$340

VODKA	Botella	Copeo
Stolichnaya	\$1300	\$150
Smirnoff	\$700	\$100
Smirnoff Tamarindo	\$700	\$100
Vodka Absolut	\$1200	\$140
Grey Goose	\$2900	\$270

GIN	Botella	Copeo
Bombay	\$2000	\$190
Hendrick's	\$3300	\$300
Beefeater	\$1800	\$170
Bulldog	\$2300	\$220
Tanqueray Ten	\$3000	\$280
Tanqueray London	\$1400	\$140

SOLERA	Botella	Copeo
Zacapa 2	\$3400	\$300