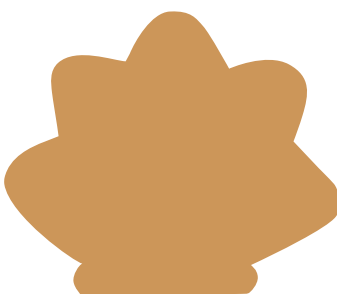
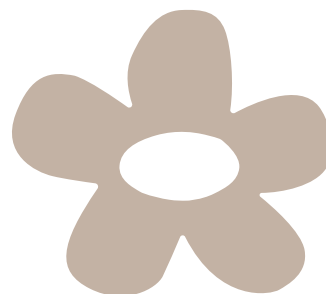
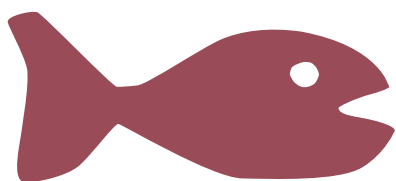


PUERTO



MERCADITO
DE MAR

Picante/Spicy

Vegetariano/Vegetarian

Sin gluten/Gluten-free

Los precios están expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA.

Prices are shown in Mexican pesos including tax.



POKE BOWLS



PUERTO BOWL | \$395

Arroz, salmón, atún, aguacate, piña asada, alga nori, pepino, furikake, zanahoria y masago. Con salsa de anguila.

Rice, salmon, yellowfin tuna, grilled pineapple, cucumber, furikake seasoning, carrots and masago. With eel sauce.



MAHALO BOWL | \$395

Arroz, atún, germen de soja, edamame, alga nori, aguacate y pepino. Con aderezo de chipotle y sambal.

Rice, yellowfin tuna, soybean sprouts, edamame, nori, avocado and cucumber. With chipotle and sambal dressing.

PICHILINGUE BOWL | \$395

Arroz, camarón, tampico, pepino, zanahoria, edamames, aguacate y furikake. Con salsa teriyaki.

Rice, shrimp, tampico sauce, cucumber, carrots, edamames, avocado and furikake seasoning. With teriyaki sauce.

PUERTA CORTÉS BOWL | \$395

Arroz, camarón, pulpo, atún, mango, pepino, zanahoria, tampico y aguacate con salsa de anguila.

Rice, shrimp, octopus, yellowfin tuna, mango, cucumber, carrot, tampico sauce and avocado with eel sauce.



GF GREEN BOWL | \$395

Quinoa, pepino, aguacate, zanahoria, jícama, piña asada, alga nori y mix de nueces.

Quinoa, cucumber, avocado, carrot, jicama root, grilled pineapple, nori and nut mix.

MARISCOS SEAFOOD

GF AGUACHILE VERDE | \$395

Salsa de chile serrano con limón y un toque de chiltepín (preparado al momento). Camarón, callo ó mixto.

Serrano pepper and lemon sauce with a pinch of chiltepin (prepared Á la minute). Shrimp, pen shell or mixed.

TIRADITO DE PESCADO (pesca del día)

FRESH FISH TIRADITO (catch of the day) | \$550

Láminas de pescado fresco acompañado de ponzu y gelée de limón amarillo.

Thinly sliced fish with ponzu and lemon gelée.

GF TIRADITO DE ATÚN ALETA AZUL (de temporada) – BLUEFIN TUNA TIRADITO (upon availability) | \$410

Láminas de atún fresco bañado en salsa de mango y habanero con un toque de mirin.

Thinly sliced bluefin tuna with mango, habanero pepper and mirin sauce.

GF TIRADITO DE PULPO – OCTOPUS TIRADITO | \$395

Láminas de pulpo cocido bañado con olivo y limón, perejil, salsa macha, arúgula y tomate cherry.

Thinly sliced cooked octopus with olive oil and lemon, macha sauce, arugula and cherry tomatoes.

GF CÓCTEL PUERTO – PUERTO COCKTAIL | \$410

Cóctel clásico con aguacate, cebolla morada y cilantro. Camarón, pulpo o mixto.

Classic cocktail with avocado, red onion and cilantro. Shrimp, octopus or mixed.

GF CEVICHE NEGRO DE PESCADO, CALLO Y CAMARÓN – PEN SHELL, FISH AND SHRIMP BLACK CEVICHE | \$410

Callo y camarón marinados en limón, con emulsión de chiles tatemados y tinta de calamar, alioli de limón.

Pen shell and shrimp marinated in lemon, with roasted chilies and squid ink emulsion. Lemon aioli.

TOSTADAS

GF TOSTADA DE MARISCOS PUERTA
CORTÉS – PUERTA CORTES SEAFOOD TOSTADA |
\$350

Jaiba, camarón y pulpo. Acompañado de pepino, cebolla morada y aguacate. Alioli y puré de limón amarillo.

Blue crab, shrimp and octopus with cucumber, red onion and avocado garnish, garlic mayonnaise and lemon puree.

TOSTADA DE ALMEJAS CHOCOLATA EN
ESCABECHE LORETANAS – PICKLED LORETAN
CHOCOLATE CLAM TOSTADA | \$350

Aderezo sudcaliforniano a base de mayonesa y vinagre, cebolla morada y pimientos.

Baja California dressing made of mayonnaise and vinegar, red onion and peppers.

 **GF** TOSTADA ENAMORADA | \$350

De clásico pulpo enamorado al chipotle.
Octopus with chipotle dressing.

GF 6 ALMEJAS FRESCAS – 6 FRESH
CLAMS | \$310





ENSALADAS SALADS



GF ENSALADA DE SANDÍA AHUMADA SMOKED WATERMELON SALAD | \$250

Queso feta, albahaca, arúgula, vinagreta de jamaica.

Feta cheese, basil, arugula and hibiscus vinaigrette.

GF ENSALADA DE PEPINO – CUCUMBER SALAD | \$250

Pepino, alga nori, semillas de sésamo y vinagreta de ajonjolí.

Cucumber, nori, sesame seeds and sesame vinaigrette.

SNACKS



GF GUACAMOLE PUERTO | \$250

Con tostada hecha en casa, queso regional, nopales y salsa mexicana.

With homemade tostada, local cheese, nopal cactus and pico de gallo.

GUACAMOLE MAR Y TIERRA – SURF AND TURF GUACAMOLE | \$310

Con tostada hecha en casa, cecina de res y chicharrón de marlin.

With homemade tostada, beef jerky and marlin crackling.

GF NACHOS MANEADOS – NACHOS WITH REFRIED BEANS | \$390

Totopos de masa azul, frijoles maneados y arrachera. Acompañado de aderezo de cilantro y chiles güeros toreados.

Blue tortilla chips, refried beans and flank steak. With coriander and blistered yellow peppers dressing.

CLUB SANDWICH | \$460

Jamón de pavo, tocino, pechuga de pavo y queso gouda.

Turkey ham, bacon, turkey breast and Gouda cheese.

HAMBURGUESA PUERTO - PUERTO BURGER | \$450

Hamburguesa de Rib Eye (220 gr.), pan brioche, queso cheddar, tocino, lechuga, tomate y pepinillos.

Ground ribeye burger (200 grams), brioche bun, cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato and pickles.



HAMBURGUESA MAR Y TIERRA - SURF AND TURF BURGER | \$460

Hamburguesa de res, camarones, queso gouda y ensalada de col.

Angus beef burger, shrimp, Gouda cheese and coleslaw.



TACOS PUERTO - PUERTO TACOS | \$390

Tortilla hecha a mano, tacos de pescado o camarón en adobo. Pico de piña asada. (2 pzas.)

Homemade tortilla, fish or shrimp marinated tacos. Grilled pineapple relish. (2 pieces)



SUGERENCIAS

SUGGESTIONS



GF **MIXIOTE DE PESCADO - FISH MIXIOTE** | \$450

Adobo de achiote, papa cambray y nopales. Tortillas hechas a mano.

Achiote marinade, cambray potatoes and nopal cactus. Homemade tortillas.

GF **PESCA DEL DÍA Sugerencia del chef**
CATCH OF THE DAY Chef suggestion | \$590

 **GF** **PULPO AL GRILL ZARANDEADO - TOSSED GRILLED OCTOPUS** | \$750

Adobo de chile guajillo, arroz blanco, tortillas hechas a mano.

Guajillo pepper marinade, white rice, homemade tortillas.

PESCADO REBOZADO CON PAPAS BRAVAS - BATTERED FISH WITH SPICY POTATOES | \$500

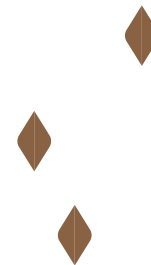
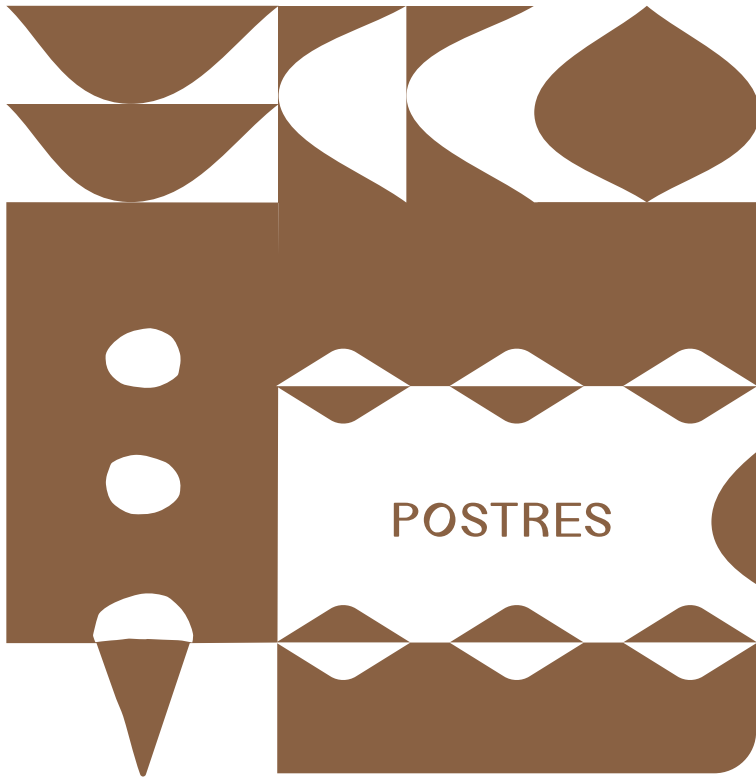
Rebozado con un toque de mezcal y miel de agave. Acompañado de papas bravas.

Battered with a drop of mezcal and agave syrup. With spicy potatoes.

GF **FILETE MAR Y TIERRA - SURF AND TURF STEAK** | \$890

Filete de res (250 gr.), camarón jumbo. Salsa de piña asada y vegetales rostizados.

Beef steak (250 grams), jumbo shrimp. Grilled pineapple sauce and roasted vegetables.



POSTRES DESSERTS



TARTA DE MANZANA
APPLE CROSTATA | \$160

PAY DE GUAYABA CON QUESO
GUAVA CHEESECAKE | \$160

PAY DE CHOCOLATE CON QUESO
CHOCOLATE CHEESECAKE | \$160

HELADOS ARTESANALES
ARTISAN ICE CREAM | \$160



Llegamos al puerto tras navegar,
exhaustos, y pintados por el sol.

Cruzamos estaciones y constelaciones.
Rezamos al viento llegar al norte,
con delfines cantar canciones,
pisar la costa y encontrar
agua santa para beber y descansar.

Llegamos a tierra firme, desde el agua azul.
Bajo las palmas, a la sombra del oasis,
armamos el mercado de los frutos capturados
mar adentro: redes, pescadores y dorados.

MERCADITO
DE MAR