

ENTRADAS / APPETIZERS

GUACAMOLE / GUACAMOLE \$190

Queso cotija, pepino y tomate cherry, acompañado con salsa macha.

Cotija cheese, cucumber and cherry tomato. Served with macha sauce.

DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACA / ARTICHOKE AND SPINACH DIP \$210

Corazones de alcachofa con espinaca baby y queso crema, acompañado de baguette hecho en casa.

Artichoke hearts with baby spinach and cream cheese, served with homemade baguette.

TATAKI DE ATÚN / TUNA TATAKI \$250

Láminas de atún fresco con costra de ajonjolí, ponzu, cebolla morada y aguacate.

Thinly sliced fresh tuna with sesame crust, ponzu, red onion and avocado.

TATAKI PUERTA CORTÉS / PUERTA CORTÉS TATAKI \$290

Láminas de atún fresco con mojo de ajo, aguacate y reducción de Jamaica, acompañado con pan melba.

Thinly sliced fresh tuna with garlic sauce, avocado and hibiscus reduction, served with melba bread.

CALAMARI FRITTI / FRIED CALAMARI \$250

Calamares fritos acompañados de alioli de limón, salsa pomodoro y limón amarillo.

Fried calamari served with lime alioli, pomodoro sauce and lemon.

ENSALADAS / SALADS

CESAR / CAESAR \$190

Ensalada acompañada de aderezo cesar y crutones.

Salad served with caesar dressing and croutons.

CON CAMARÓN / WITH SHRIMP \$370

CON POLLO / WITH CHICKEN \$250

CAPRESSE \$190

Queso mozzarella fresco con mix de tomates, pesto, albahaca fresca y reducción de balsámico.

Fresh mozzarella cheese with tomato mix, pesto, fresh basil and balsamic reduction.

MENÚ INFANTIL / KID'S MENU

\$250

PASTA ALFREDO CON POLLO /
CHICKEN ALFREDO PASTA

Opción sin gluten disponible.

Gluten free option available.

\$250

CHICKEN TENDERS

Empanizado con avena.

Breaded with oatmeal.

\$260

MINI BURGER

Queso gouda, lechuga y tomate.

Gouda cheese, lettuce and tomato.

\$250

DEDITOS DE PESCADO / MINI FISH FINGERS

Empanizado con avena.

Breaded with oatmeal.

\$190

MINI PIZZA

Jamón o pepperoni.

Ham or pepperoni.

MARISCOS / SEAFOOD

CÓCTEL BLUE CORTÉS / BLUE CORTÉS COCKTAIL

Cebolla morada con cilantro y aguacate, acompañado de salsa coctelera y salsa bruja.

Red onion with cilantro and avocado, served with cocktail sauce and salsa bruja (mixed herbs and spices).

Camarón / *Shrimp* \$280

Callito / *Scallops* \$280

Mixto / *Mixed* \$350

AGUACHILE TODOS SANTOS \$395

Salsa de chiles tatemado con pepino, acompañado de cebolla morada, mango y cilantro.

Serrano pepper sauce with cucumber, served with red onion, green apple and cilantro.

Camarón / *Shrimp*

Callito / *Scallops*

Mixto / *Mixed*

AGUACHILE NEGRO / BLACK AGUACHILE \$395

Salsa de chiles secos con tinta de calamar, acompañado de cebolla morada, aguacate, pepino y chile habanero.

Dried pepper and squid ink sauce, served with red onion, avocado, cucumber and habanero pepper.

Camarón / *Shrimp*

Callito / *Scallops*

Mixto / *Mixed*

TORRE DE MARISCOS ACOMPAÑADA SALS MARISQUERA / \$395 SEAFOOD TOWER SERVED WITH SEAFOOD SAUCE

TOSTADA DE ESCABECHE DE CAMARÓN / \$250
SHRIMP CEVICHE TOSTADA

CEVICHE DE PESCADO / FISH CEVICHE \$250

PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY **\$630**

Acompañada de vegetales asados.

Served with grilled vegetables.

Mojo de ajo / *Garlic sauce*

Ajillo / *Garlic and bell pepper sauce*

A la mantequilla / *Buttered*

Al habanero / *Habanero pepper sauce*

Finas hierbas / *Fine herbs*

ALMEJAS RELLENA ACOMPAÑADA CON PAN **\$220**

AJO PARMESANO /

STUFFED CLAMS SERVED WITH GARLIC

PARMESAN BREAD

CAMARONES COCO / **\$650**

COCONUT SHRIMP

Empanizados con coco, salsa de mango habanero y aderezo de chiles tatemados, acompañados de ensalada.

Coconut breaded, habanero mango sauce and roasted pepper dressing, served with salad.

TACOS DE PESCADO BAJA / **\$290**

BAJA FISH TACOS

Pescado capeado con ensalada de col, aguacate y aderezo chipotle, acompañado de salsa de chile morita y salsa de mostaza con chile serrano.

Battered fish with coleslaw, avocado and chipotle dressing, served with morita pepper sauce and serrano pepper mustard sauce.

TACOS DE CAMARÓN BAJA / **\$290**

BAJA SHRIMP TACOS

Camarón capeado con ensalada de col, aguacate y aderezo chipotle, acompañado de salsa de chile morita y salsa de mostaza con chile serrano.

Battered shrimp with coleslaw, avocado and chipotle dressing, served with morita pepper sauce and serrano pepper mustard sauce.

QUESADILLAS **\$250**

Queso gouda. Acompañada con guacamole, frijoles refritos y salsa de chile morita.

Gouda cheese. Served with guacamole, refried beans and morita pepper sauce.

Pollo / -Chicken. **\$350**

Camarón / Shrimp **\$390**

Arrachera / Flank steak **\$390**

SNACKS

ALITAS / CHICKEN WINGS **\$350**

Bañadas en salsa búfalo, BBQ o mango-habanero, acompañadas de aderezo blue cheese.

Buffalo, BBQ or mango-habanero sauce on top, served with blue cheese dressing.

CRUDITES / VEGGIES **\$150**

Acompañados con chamoy de jamaica, tajín y limón.

Served with hibiscus chamoy, tajin and lime.

PAPAS FRANCESAS NATURALES / NATURAL FRENCH FRIES **\$160**

Sazonadas con páprika y acompañadas con aderezo de tocino.

Paprika seasoned and served with bacon dressing.

CHICHARRON DE ATUN / ATUN CHICHARRON **\$330**

Marinado a la mostaza acompañado de guacamole y salsa macha.

Mustard marinated, served with guacamole and macha sauce.

HAMBURGUESA BLACK ANGUS / BLACK ANGUS CHEESEBURGER **\$360**

Queso gouda, lechuga, tomate, aguacate y salsa bbq, acompañada de papas gajo y aderezo de tocino.

Gouda cheese, lettuce, tomato, avocado and BBQ sauce, served with potato wedge fries and bacon dressing.

HAMBURGUESA PORTOBELLO / PORTOBELLO MUSHROOM BURGER **\$250**

Portobello, queso gouda, acompañada de papas a la francesa y alioli.

Portobello Mushroom Burger with Gouda cheese, served with French fries and aioli.

CLUB SANDWICH **\$360**

Acompañado de papas a la francesa y aderezo de tocino.

Served with french fries and bacon dressing.

NACHOS NATURALES / NATURAL NACHOS **\$260**

Queso asadero, salsa mexicana, guacamole y chiles jalapeños.

Asadero cheese, mexican sauce, guacamole and jalapeño peppers.

NACHOS CON ARRACHERA / FLANK STEAK NACHOS **\$450**

NACHOS CON POLLO / CHICKEN NACHOS **\$350**
