



**BLUE CORTÉS**  
PUERTA CORTÉS  
**BEACH CLUB**

# MENÚ LUNCH

BLUE CORTES LUNCH MENU



## ENTRADAS / APPETIZERS

### GUACAMOLE / GUACAMOLE \$230

Queso fresco, Salsa mexicana, totopos

*Fresh cheese, Mexican-style sauce,  
and tortilla chips.*

### DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACA / ARTICHOKE AND SPINACH DIP \$230

Corazones de alcachofa con espinaca 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 \$310

Láminas de atún fresco con costra de ajonjolí, ponzu de la casa, cebolla morada

*Thinly sliced fresh tuna with sesame crust, ponzu home made, red onion*

### TATAKI PUERTA CORTÉS / PUERTA CORTÉS TATAKI \$310

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

*Thinly sliced fresh tuna with garlic sauce 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 tomate, pesto, albahaca fresca y reducción de balsámico.

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

## MARISCOS / SEAFOOD

CÓCTEL BLUE CORTÉS / BLUE CORTÉS COCKTAIL \$280

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

Callito / Scallops

Mixto / Mixed

AGUACHILE TODOS SANTOS \$395

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

*Roasted chili salsa with cucumber, red onion, mango, and cilantro.*

Camarón / Shrimp

Callito / Scallops

Mixto / Mixed

CEVICHE DE ALCACHOFAS Y SETAS \$195

ARTICHOKE AND MUSHROOM CEVICHE

Alcachofas marinadas en limón eureka, setas y cebolla morada

*Artichokes marinated in Eureka lemon, mushrooms, and red onion*

AGUACHILE NEGRO / BLACK AGUACHILE	\$395
Salsa de chiles secos con tinta de calamar, acompañado de cebolla morada, pepino y chile habanero.	
<i>Dried pepper and squid ink sauce, served with red onion, cucumber and habanero pepper.</i>	
Camarón / Shrimp	
Callito / Scallops	
Mixto / Mixed	
TORRE DE MARISCOS / SEAFOOD TOWER	\$395
Callo Catarina, camarón, ceviche de pescado acompañado con salsa hecha en casa.	
<i>Catarina scallop, shrimp, fish ceviche served with homemade sauce.</i>	
TOSTADA DE ESCABECHE DE CAMARÓN SHRIMP CEVICHE TOSTADA	\$250
Escabeche estilo Loreto BCS, zanahoria, cebolla .	
<i>Loreto BCS-style escabeche, carrot, onion.</i>	
CEVICHE DE PESCADO CATCH OF THE DAY CEVICHE	\$295
Pesca del día, salsa mexicana y aguacate.	
<i>Catch of the day, Mexican-style sauce and avocado.</i>	
TARTAR DE ATÚN (RONQUEO) TUNA TARTARE (RONQUEO)	\$395
Atún aleta amarilla, salsa de la casa, ralladuras de cítricos, pepino y cebolla morada	
<i>Yellowfin tuna, house sauce, citrus zest, cucumber and red onion</i>	
TOSTADA DE ATÚN / TUNA TOSTADA	\$180
Atún aleta amarilla, cebolla morada, pepino persa, aguachile verde.	
<i>Yellowfin tuna, red onion, persian cucumber, green aguachile.</i>	
CEVICHE BLUE / BLUE CEVICHE	\$360
Totoaba, alcaparras, limón eureka, aceite de oliva, y apio	
<i>Totoaba, capers, eureka lemon, olive oil, and celery.</i>	

UNO DE LOS INGREDIENTES PRINCIPALES DE NUESTROS PLATILLOS ES DEL MAR Y AUNQUE ES LO MÁS FRESCO POSIBLE, TAMBIÉN LO ES CRUDO, POR LO QUE SU CONSUMO ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE. DE IGUAL FORMA, SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA, PEDIMOS QUE NOS LO HAGA SABER

## PLATOS FUERTES / MAIN DISHES

<p><b>PESCA DEL DIA / CATCH OF THE DAY</b> <b>\$630</b></p> <p>Acompañada de vegetales salteados.</p> <p><i>Served with grilled vegetables.</i></p> <p>Mojo de ajo / <i>Garlic sauce</i>            Ajillo / <i>Garlic and bell pepper sauce</i>            A la mantequilla / <i>Buttered</i>            Al habanero / <i>Habanero pepper sauce</i>            Finas hierbas / <i>Fine herbs</i></p>	<p><b>TACOS DE ASADA / BEEFSTEAK TACOS</b> <b>\$250</b></p> <p>Tortillas de maíz, carne asada marinada acompañada de mexicana con hongos</p> <p><i>Corn tortillas, marinated beefsteak served with Mexican-style mushrooms.</i></p>
<p><b>ALMEJAS RELLENA ACOMPAÑADA / STUFFED CLAMS</b> <b>\$230</b></p> <p>Almeja rellena estilo BCS con zarandeado de la casa, chile morrón, queso gouda.</p> <p><i>BCS-style stuffed clams with house zarandeado, bell pepper and gouda cheese.</i></p>	<p><b>TACOS DE CAMARÓN BAJA / BAJA SHRIMP TACOS</b> <b>\$310</b></p> <p>Camarón capeado con ensalada de col, aguacate y aderezo chipotle, acompañado de salsa picante de la casa</p> <p><i>Battered shrimp with coleslaw, avocado and chipotle dressing, served with homemade hot sauce.</i></p>
<p><b>TACOS DE PESCADO BAJA / BAJA FISH TACOS</b> <b>\$310</b></p> <p>Pescado capeado con ensalada de col, aguacate y aderezo chipotle, acompañado de salsa picante de la casa</p> <p><i>Battered fish with coleslaw, avocado and chipotle dressing, served with homemade hot sauce.</i></p>	<p><b>QUESADILLAS</b> <b>\$280</b></p> <p>Queso asadero. Acompañada con guacamole, frijoles refritos salsa picante de la casa</p> <p><i>Gouda cheese. Served with guacamole, refried beans, served with homemade hot sauce.</i></p> <p>Pollo / <i>-Chicken.</i> <b>\$350</b>            Camarón / <i>Shrimp</i> <b>\$390</b>            Asada / <i>Beefsteak</i> <b>\$390</b></p>

## SNACKS

<p><b>ALITAS / CHICKEN WINGS</b> <b>\$350</b></p> <p>Bañadas en salsa búfalo, BBQ o mango-habanero, acompañadas de aderezo blue cheese.</p> <p><i>Buffalo, BBQ or mango-habanero sauce on top, served with blue cheese dressing.</i></p>	<p><b>PAPAS FRANCESAS NATURALES / NATURAL FRENCH FRIES</b> <b>\$160</b></p> <p>Sazonadas con páprika y acompañadas con aderezo de tocino.</p> <p><i>Paprika seasoned and served with bacon dressing.</i></p>
<p><b>CRUDITES / VEGGIES</b> <b>\$150</b></p> <p>Acompañados con chamoy de jamaica, tajín y limón.</p> <p><i>Served with hibiscus chamoy, tajin and lime.</i></p>	<p><b>CHICHARRÓN DE ATÚN / ATUN CHICHARRON</b> <b>\$330</b></p> <p>Marinado a la mostaza acompañado de guacamole y salsa macha.</p> <p><i>Mustard marinated, served with guacamole and macha sauce.</i></p>

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.*

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 ASADA/  
BEEFSTEAK NACHOS \$390

NACHOS CON POLLO /  
CHICKEN NACHOS \$350

## MENÚ INFANTIL / KID'S MENU

PASTA ALFREDO CON POLLO /  
CHICKEN ALFREDO PASTA \$225

Opción sin gluten disponible.

*Gluten free option available.*

CHICKEN TENDERS \$225

Empanizado con avena.

*Breaded with oatmeal.*

MINI BURGER \$250

Queso gouda, lechuga y tomate.

*Gouda cheese, lettuce and tomato.*

DEDITOS DE PESCADO / MINI FISH FINGERS \$280

Empanizado con avena.

*Breaded with oatmeal.*

MINI PIZZA \$190

Jamón o pepperoni.

*Ham or pepperoni.*

