



BLUE CORTÉS

PUERTA CORTÉS
BEACH CLUB

MENU LUNCH

LUNCH MENU

Entradas y Ensaladas / Starters & Salads

Guacamole / Guacamole Queso fresco, salsa mexicana, totopos. Fresh cheese, Mexican salsa, tortilla chips.	\$230
Dip de Alcachofa y Espinaca / Spinach & Artichoke Dip Corazones de alcachofa con espinaca y queso crema, baguette. Artichoke hearts with spinach and cream cheese, served with baguette.	\$230
Tataki de Atún / Tuna Tataki Láminas de atún fresco con ajonjolí, ponzu de la casa, cebolla morada. Fresh tuna slices with sesame crust, house ponzu, red onion.	\$350
Tataki Puerta Cortés / Puerta Cortés Tataki Atún fresco con mojo de ajo y reducción de jamaica, pan melba. Fresh tuna with garlic mojo and hibiscus reduction, served with melba toast.	\$350
Calamar Fritti / Fried Calamari Calamares fritos con alioli de limón, salsa pomodoro, limón eureka. Fried calamari with lemon aioli, pomodoro sauce, eureka lemon.	\$250
Ensalada César / Caesar Salad Lechuga, aderezo César, crutones. Lettuce, Caesar dressing, croutons. + Camarón/Shrimp \$350 + Pollo/Chicken \$290	\$190
Ensalada Capresse / Caprese Salad Mozzarella fresca, tomate, pesto, albahaca, reducción balsámica. Fresh mozzarella, tomato, pesto, basil, balsamic reduction.	\$210
Ensalada Cous Cous / Cous Cous Salad Morrón, cebolla, aceituna negra, queso oreo, vinagreta de orégano. Bell pepper, onion, black olive, dried cheese, oregano vinaigrette.	\$150

Mariscos / Seafood

Crudo de Pescado / Fish Crudo Láminas de totoaba, cebolla, cilantro, pepino, salsa marisquera. Totoaba slices with onion, cilantro, cucumber, seafood sauce.	\$320
Cóctel Blue Cortés / Blue Cortés Cocktail Con cebolla morada, cilantro y aguacate. Shrimp, scallop or mix. With red onion, cilantro and avocado. Shrimp, scallop or mixed.	\$280
Aguachile Todos Santos Salsa de chiles tatemados, pepino, cebolla morada, mango, cilantro. Charred chili sauce with cucumber, red onion, mango, cilantro.	\$395

Ceviche de Alcachofas y Setas / Artichoke & Mushroom Ceviche Alcachofas marinadas, setas, cebolla morada. Artichokes marinated in lime, mushrooms, red onion.	\$195
Aguachile Negro / Black Aguachile Chiles secos y tinta de calamar, cebolla morada, pepino, habanero. Dried chilies & squid ink, with red onion, cucumber, habanero.	\$395
Ceviche de Pescado / Fish Ceviche Pesca del día, salsa mexicana, aguacate. Catch of the day, Mexican salsa, avocado.	\$320
Ceviche Blue / Blue Ceviche Pesca del día, limón eureka, alcaparras, apio, aceite de oliva. Catch of the day, eureka lime, capers, celery, olive oil.	\$360
Tostada de Atún / Tuna Tostada Atún, cebolla morada, pepino, aguachile verde. Tuna, red onion, cucumber, green aguachile.	\$230
Tostada de Ceviche de Camarón / Shrimp Ceviche Tostada Camarón con mexicana, pepino, salsa marisquera. Shrimp with pico de gallo, cucumber, seafood sauce.	\$250
Tostada de Pulpo / Octopus Tostada Pulpo, mexicana, pepino, salsa coctelera. Octopus, pico de gallo, cucumber, cocktail sauce.	\$290

Platos Fuertes / Main Courses

Pesca del Día / Catch of the Day Con vegetales baby asados. Mojo de ajo, ajillo, mantequilla, habanero o finas hierbas. With roasted baby vegetables. Garlic mojo, ajillo, butter, habanero or fine herbs.	\$630
Fish & Chips Pesca rebozada, papas a la francesa, aderezo de pepinillos. Battered fish, French fries, pickle sauce.	\$320
Tacos de Pescado Baja / Baja Fish Tacos Pescado capeado, ensalada de col, aguacate, aderezo chipotle. Battered fish, coleslaw, avocado, chipotle sauce.	\$310 (orden 3 pzas) \$110 (pieza)
Tacos de Asada / Beef Tacos Carne asada marinada con mexicana y hongos. Grilled beef with salsa mexicana and mushrooms.	\$250 (orden 3 pzas) \$90 (pieza)
Tacos de Camarón Baja / Baja Shrimp Tacos Camarón capeado, ensalada de col, aguacate, aderezo chipotle. Battered shrimp, coleslaw, avocado, chipotle sauce.	\$310 (orden 3 pzas) \$110 (pieza)
Tacos Dorados / Fried Tacos Rellenos de camarón y queso asadero con ensalada de col. Stuffed with shrimp & cheese, served with coleslaw.	\$310 (orden 3 pzas) \$110 (pieza)

Quesadillas

\$280

Queso asadero, con guacamole, frijoles refritos y salsa picante.
With asadero cheese, guacamole, refried beans, spicy salsa.

Pollo/ Chicken \$350

Camarón/ Shrimp \$390

Asada/ Beef \$390

Snacks

Nigiris

\$85 (pieza) | \$225 (orden 3 pzas)

Atún, camarón cocido o totoaba. Servidos con ponzu y aderezo sambal.
Tuna, cooked shrimp or totoaba. Served with ponzu and sambal.

Sushi

\$160

Rollo de pepino, aguacate y queso crema con ponzu y mayonesa chipotle.
Roll with cucumber, avocado, cream cheese, ponzu, chipotle mayo.

Topping + \$90 c/u

Atún / Tuna

Salsa ponzu, aceite de ajonjolí y togarashi.

Ponzu sauce, sesame oil, and togarashi.

Camarón / Shrimp

Camarón cocido con mayonesa de chipotle, wakame y furikake.

Cooked shrimp with chipotle mayo, wakame, and furikake.

Aguachile de camarón / Shrimp Aguachile

Camarón crudo con aguachile tatamado.

Raw shrimp with charred chili aguachile.

Alitas / Chicken Wings

\$350

Salsa búfalo, BBQ o mango-habanero, aderezo blue cheese.

Buffalo, BBQ or mango-habanero, with blue cheese dip.

Crudités

\$150

Con chamoy de jamaica, tajín y limón.

With hibiscus chamoy, chili powder and lime.

Papas Francesas Naturales / French Fries

\$160 | \$90 (media porción)

Sazonadas con paprika y aderezo de tocino.

Seasoned with paprika, bacon dressing.

Chicharrón de Atún / Tuna Chicharron

\$330

Marinado a la mostaza con guacamole y salsa macha.

Mustard-marinated tuna with guacamole, spicy salsa.

Hamburguesa Black Angus / Black Angus Burger

\$370

Queso gouda, lechuga, tomate, aguacate, BBQ, papas gajo.

Gouda cheese, lettuce, tomato, avocado, BBQ, potato wedges.

Chili Burger

\$270

Carne ¾ libra, queso cheddar, chili beans, cebolla caramelizada, alioli.

1/4 lb beef, cheddar, chili beans, caramelized onion, aioli.

Club Sandwich	\$370
Pollo a la plancha, tocino, papas a la francesa. Grilled chicken, bacon, French fries.	
Sándwich de Pollo / Chicken Sandwich	\$270
Pollo frito, ensalada de col, pepinillos, papas a la francesa. Fried chicken, coleslaw, pickles, French fries.	
Nachos Naturales / Nachos	\$260
Queso asadero, salsa mexicana, guacamole, jalapeños. Asadero cheese, salsa mexicana, guacamole, jalapeños.	
Nachos con Asada / Beef Nachos	\$350
Con carne asada. With grilled beef.	
Nachos con Pollo / Chicken Nachos	\$350
Con pollo. With chicken.	

Menú Infantil / Kids Menu

Pasta Alfredo con Pollo / Chicken Alfredo Pasta	\$225
Pasta cremosa con pollo. Creamy pasta with chicken.	
Chicken Tenders	\$225
Emanizados con avena, con papas a la francesa. Breaded with oats, served with French fries.	
Mini Burger	\$250
Queso gouda, lechuga, tomate, papas a la francesa. Gouda cheese, lettuce, tomato, French fries.	
Deditos de Pescado / Fish Fingers	\$280
Emanizados con avena, con papas a la francesa. Breaded with oats, served with French fries.	
Mini Pizza	\$190
Jamón o pepperoni, aderezo ranch. Ham or pepperoni, ranch dressing.	

Postres / Desserts

Pastel de Zanahoria y Helado / Carrot Cake & Ice Cream	\$130
Pastel de zanahoria con helado de yogurt. Carrot cake with yogurt ice cream.	
Copa de Fruta con Helado / Fruit Cup with Ice Cream	\$130
Fruta con helado de mango y tajín. Fruit cup with mango ice cream and chili powder.	