



BLUE CORTÉS

PUERTA CORTÉS
BEACH CLUB

MENÚ DESAYUNOS

SUNRISE BITES

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA \$215 SEASONAL FRUIT PLATE

Acompañado de miel, granola de casa y yogurt natural.

Served with honey, house-made granola and plain yogurt.

COPA DE YOGURT | YOGURT PARFAIT \$155

Granola hecha en casa, chia, compota de frutos rojos y miel de abeja.

House-made granola, chia seeds, berry compote and honey.

PARFAIT DE TAPIOCA | TAPIOCA PARFAIT \$150

Vaso de tapioca con yogurt natural, fruta de temporada, coco tostado con granola hecha en casa.

Tapioca pudding, plain yogurt, seasonal fruit, toasted coconut and house-made granola.

BAKERY & BRUNCH

CANASTA DE PAN DULCE HORNEADO EN CASA | HOUSE-BAKED SWEET BREAD BASKET \$135

4 piezas de pan dulce tradicional del día.

Four pieces of traditional sweet bread of the day.

PAN FRANCÉS | FRENCH TOAST \$215

Pan brioche con salsa de canela, frutos tostados y plátano caramelizado.

Brioche French toast, cinnamon glaze, caramelized banana, toasted nuts.

HOT CAKES | PANCAKES \$190

Tres hotcakes acompañados de mantequilla, miel de maple y mermelada.

Three fluffy pancakes served with butter, maple syrup and jam.

GRILLED CHEESE SANDWICH \$245

Pan sourdough con mezcla de quesos, acompañado de salsa de tomate estilo marinara y tocino grill master.

Sourdough bread with melted cheese blend, served with marinara-style tomato sauce and grilled bacon.

CROISSANT DE HUEVO | SCRAMBLED EGGS CROISSANT \$290

Croissant de huevo revuelto, ensalada de espinacas y salsa de quesos.

Croissant filled with scrambled eggs, spinach salad and melted cheese sauce.

AVOCADO TOAST \$245

Pan sourdough, aguacate, espinacas, aceite de oliva y cebolla morada.

Sourdough toast, smashed avocado, olive oil, baby greens and red onion.

EXTRA \$90

Huevo | Egg

Tocino | Bacon

Jamón | Ham

Chorizo

MOLLETES \$200

1 pieza de pan tipo baguette con frijol y queso acompañado de salsa mexicana.

Toasted baguette halves topped with refried beans and melted cheese, served with pico de gallo.

EXTRA \$90

Huevo 2 piezas | 2 eggs

Tocino | Bacon

Jamón | Ham

Chorizo

TOAST DE HUMMUS Y TOMATES \$230 HUMMUS & TOMATO TOAST

Pan sourdough con hummus de garbanzo y aceite de oliva y tomates cherrys asados, espinaca, acompañado de cebolla morada fresca y aceitunas.

Sourdough bread, chickpea hummus with olive oil, roasted cherry tomatoes, spinach, fresh red onion, and olives.

MORNING CLASSICS

LOS CLÁSICOS | **BREAKFAST CLASSICS** \$180

Tres huevos: a la mexicana, fritos o tibios.
Three eggs: scrambled Mexican-style, fried or over easy.

EXTRA \$90

Huevo 2 piezas | 2 eggs

HUEVOS BENEDICTINOS \$255 **EGGS BENEDICT**

Clásico huevo pochado sobre muffin inglés, salsa holandesa, espárragos y jamón de pavo y espinaca.
Poached eggs on an English muffin with hollandaise sauce, asparagus, turkey ham and spinach.

HUEVOS RANCHEROS | **RANCHERO EGGS** \$215

Huevo estrellado en tortilla de maíz con jamón de pavo, bañados en salsa ranchera y acompañados de frijol y queso fresco.
Fried eggs on corn tortillas topped with ranchera sauce, turkey ham, refried beans and queso fresco.

Tocino | Bacon

Jamón | Ham

Chorizo

HUEVOS VERACRUZANOS \$215 **VERACRUZ-STYLE EGGS**

Tortilla de maíz, rellena de huevo a la mexicana en salsa de frijol y crema ácida.
Corn tortilla filled with Mexican-style scrambled eggs, served with bean sauce and sour cream.

OMELETTE DE CLARAS CON \$215 ESPINACA Y QUESO **SPINACH EGG WHITE OMELETTE**

Claras de huevo con espinacas, tomate deshidratado, queso panela, acompañado de ensalada de la casa.
Egg whites, spinach, sun-dried tomatoes and panela cheese, served with house salad.

OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO \$215 **HAM & CHEESE OMELETTE**

Omelette relleno de jamón y queso gouda, acompañado de papa cambray y frijol refrito.
Filled with ham and gouda cheese, served with baby potatoes and refried beans.

BURRITOS DE HUEVO \$180 **BREAKFAST BURRITOS**

2 piezas de tortilla de harina o maíz con huevo revuelto, acompañado de frijoles refritos.
Two flour or corn tortillas filled with scrambled eggs, served with refried beans.

EXTRA \$90

Tocino | Bacon

Jamón | Ham

Chorizo

Machaca

Pollo | Chicken

Carne asada | Grilled Steak

BLUE ENMOLADAS \$350

3 piezas de tortilla de maíz bañadas de mole hecho en casa y crema ácida.
Three corn tortillas topped with house-made mole and sour cream.

A ELEGIR | **CHOICE OF:**

Queso o pollo | Cheese or Chicken

BLUE ENCHILADAS \$310

3 piezas de tortilla de maíz con crema ácida, queso fresco, cebolla morada y aguacate.
Three corn tortillas topped with sour cream, queso fresco, red onion and avocado.

SALSA A ELEGIR | **CHOICE OF SAUCE:**

Roja o verde, tradicionales de la casa
Traditional red or green

RELLENO A ELEGIR | **CHOICE OF FILLING:**

Pollo o huevo revuelto

Chicken or scrambled eggs

QUESADILLAS \$310

Dos tortillas de harina o maíz rellenas de queso asadero. Acompañado de frijol refrito.

Two flour or corn tortillas with asadero cheese and refried beans.

PROTEÍNA A ELEGIR | **ADD PROTEIN:**

Pollo | Chicken

Huevo revuelto | Scrambled eggs

Chicharron prensado | Crispy pork belly

Tocino | Bacon

Chorizo

QUESABIRRIA ESPECIAL | **SPECIAL BIRRIA QUESADILLA** \$320

Dos tortillas de harina o maíz rellenas de birria de la casa y queso asadero acompañado de frijol y consomé.

Two flour or corn tortillas filled with asadero cheese and house-made birria.

CHILAQUILES \$245

Totopos crujientes bañados en salsa y acompañados de queso fresco, crema ácida, cilantro, cebolla morada, aguacate y frijoles refritos.

Crispy tortilla chips tossed in sauce, topped with red onion, fresh cheese, sour cream, cilantro, and avocado, served with refried beans.

SALSA A ELEGIR | **CHOICE OF SAUCE:**

Verde tradicional | Traditional green

Roja tradicional | Traditional red

Verde cremosa | Creamy green

PROTEÍNA A ELEGIR | **ADD PROTEIN:**

Huevos al gusto | Eggs any style \$265

Chorizo \$285

Carne asada | Grilled steak \$385

Pollo | Chicken \$285

Machaca \$350

MACHACA CON HUEVO \$365 **MACHACA WITH EGG**

Huevo revuelto con machaca a la mexicana, acompañado de frijoles refritos y tortillas de harina.

Scrambled eggs with machaca, served with refried beans and flour tortillas.

BAJA JUNIOR

HUEVOS AL GUSTO | **EGGS ANY STYLE** \$105

Huevo revuelto, estrellado o tibio, acompañado de croqueta de papa.

Scrambled, fried, or over easy, served with a potato croquette.

HOTCAKES DOLLAR | **DOLLAR PANCAKES** \$105

Servidos con mantequilla y miel de maple.

Served with butter and maple syrup.

SINCRONIZADA \$125

Dos tortillas de harina rellenas de queso gouda y jamón, acompañada de frijol refrito y croqueta de papa.

Two flour tortillas filled with gouda cheese and ham, served with refried beans and a potato croquette.

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA | **SEASONAL FRUIT PLATE** \$105

Mezcla de fruta de temporada, acompañada de miel, yogurth y granola.

Seasonal fruit mix, served with honey, yogurt and granola.