



BLUE CORTÉS
PUERTA CORTÉS
BEACH CLUB

MENÚ LUNCH

APPETIZERS

GUACAMOLE BLUE \$255

Salsa mexicana, jugo de limón, cilantro y queso fresco.

Pico de gallo, lime juice, queso fresco and fresh cilantro.

EXTRA \$110

Chicharrón de pescado
Fish cracklings

Chicharrón de cerdo
Crispy pork belly

Chicharrón de atún ahumado
Crispy smoked tuna

DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACA \$255 SPINACH & ARTICHOKE DIP

Corazón de alcachofa, espinaca y queso crema, acompañado de baguette.

Artichoke hearts, spinach, cream cheese, served with baguette.

ESQUITE \$125

Grano de elote con queso cotija, crema de rancho, mayonesa, chile en polvo y limón.

Corn, cotija cheese, ranch cream, mayonnaise, chili powder and lime.

EXTRA \$50

Tuétano de res | Beef marrow

LOS NACHOS \$285

Totopos con queso asadero, guacamole con salsa mexicana y chiles jalapeños en vinagre.

Asadero cheese, guacamole with pico de gallo and pickled jalapeños.

EXTRA \$90

Pollo | Chicken

Carne asada | Grilled steak

PAPAS FRITAS | FRENCH FRIES

Papas a la francesa o papas gajo, acompañadas de aderezo de tocino.

French fries or wedge potatoes served with bacon dip.

Orden completa | Full order \$180

Media orden | Half order \$100

PAPAS FRITAS BLUE | BLUE FRIES \$210

Papas a la francesa con aceite de trufa y queso parmesano.

French fries with truffle oil and parmesan cheese.

ALITAS | CHICKEN WINGS \$385

Acompañadas de crudités y aderezo blue cheese. Served with crudités and blue cheese dressing.

SALSA A ELEGIR | CHOICE OF SAUCE:

Buffalo
BBQ
Mango habanero

CRUDITÉS \$165

Vegetales frescos acompañados de chamoy de jamaica, tajín y limón.

Fresh vegetables served with hibiscus chamoy, Tajín, and lime.

ENSALADAS | SALADS

ENSALADA CAPRESSE \$230 CAPRESE SALAD

Pesto de albahaca, reducción de balsámico, tomate bola, albahaca fresca y queso mozzarella fresco.

Basil pesto, balsamic reduction, tomato, fresh basil, fresh mozzarella.

ENSALADA CESAR | CAESAR SALAD \$220

Lechuga, aderezo Cesar y crutones.
Lettuce, Caesar dressing, croutons.

Pollo a la plancha | Grilled chicken \$320

Camarón | Shrimp \$385

ENSALADA BLUE | BLUE SALAD \$210

Mix de lechugas, vinagreta de naranja, almendra caramelizada, queso de cabra, manzana verde.

Mixed greens, orange vinaigrette, caramelized almond, goat cheese and green apple.

Pollo a la plancha | Grilled chicken \$290

Camarón | Shrimp \$350

SASHIMI DE SANDÍA | WATERMELON SASHIMI \$165

Láminas de sandía en salsa soya, cacahuete tostado, reducción de balsámico, cebolla morada, tomates cherrys y arúgula fresca.

Watermelon slices with soy-based dressing, roasted peanuts, balsamic reduction, red onion, cherry tomatoes and fresh arugula.

SEAFOOD

COSECHA DEL MAR | CATCH FROM THE SEA

BAJA STYLE SEAFOOD COCKTAIL \$310

Camarón cocido, salsa bruja, salsa mexicana, salsa marisquera, pepino, aguacate, jugo de limón verde y cilantro.

Bruja sauce, Mexican salsa, seafood sauce, cucumber, avocado, lime juice and cilantro.

EXTRA \$120

Callo catarina | Catarina scallops

Pulpo cocido | Octopus

BLUE AGUACHILES \$385

Aguachile verde y camarón (chile serrano, cilantro y jugo de limón).

Green Aguachile and shrimp (serrano chili, cilantro, lime).

Aguachile negro y camarón (chiles tatemados y jugo de limón).

Black Aguachile (charred chiles, lime)

EXTRA \$120

Callo catarina | Catarina scallops

Pulpo cocido | Octopus

Acompañado de totopos de maíz, cebolla morada, aguacate, cilantro y aceite de chiles.

Served with tortilla chips, red onion, avocado, cilantro, and chili oil.

CRUDOS | RAW CATCH \$355

Atún o pesca del día con salsa marisquera, cebolla morada, cilantro, aceite de ajonjolí tostado, acompañado de totopos y galleta salada.

Tuna or catch of the day with seafood sauce, red onion, cilantro and toasted sesame oil.

Served with tortilla chips and crackers.

FUERTES DEL DIA

BLUE CEVICHE \$310

Pesca del día con salsa mexicana, alcaparras, limón eureka, aceite de oliva, apio, aguacate y cilantro fresco.

Catch of the day, Mexican salsa, capers, Eureka lemon, olive oil, celery, avocado, fresh cilantro.

TROPICAL CEVICHE \$255

Atún, salsa mexicana, jugo de limón verde, togarashi, aceite de olivo, aguacate y cilantro fresco.

Tuna, Mexican salsa, lime juice, togarashi, olive oil, avocado, cilantro.

BLUE TATAKI \$385

Lámina de atún, costra de ajonjolí, salsa ponzu, cebolla morada y cilantro fresco.

Yellowfin tuna slices with sesame crust, ponzu sauce, red onion, fresh cilantro.

PUERTA CORTÉS TATAKI \$385

Lámina de atún, mojo de ajo, reducción de jamaica, cilantro fresco acompañado de pan melba.

Tuna slices with garlic mojo, hibiscus reduction, fresh cilantro, served with melba toast.

SUSHI ROLL \$185

Rollo de arroz, relleno de pepino, aguacate y queso crema, acompañado de salsa ponzu y mayonesa chipotle.

Rice roll filled with cucumber, avocado, cream cheese. Served with ponzu and chipotle mayo.

EXTRAS \$100

Atún aleta amarilla |
Yellowfin tuna

Camarón cocido |
Cooked shrimp

Aguachile de camarón |
Shrimp aguachile

CATCH OF THE DAY \$690

Pesca del día acompañada de puré de papa y vegetales asados.

Served with mashed potatoes and roasted vegetables.

SALSA A ELEGIR | CHOICE OF:

Ajillo | Garlic

A la mantequilla | Butter

FISH & CHIPS \$355

Pesca del día rebosada, papas a la francesa y Aioli.

Beer-battered catch of the day, french fries and Aioli.

PECHUGA DE POLLO | CHICKEN BREAST \$275

Pollo a la plancha acompañado de puré de papa, ensalada verde

Chicken breast served with mashed potatoes, mixed greens.

HAMBURGUESA BLACK ANGUS | BLACK ANGUS BURGER \$405

Queso gouda, lechuga, tomate y aguacate, acompañada de papas a la francesa o gajo.

Gouda cheese, lettuce, tomato, avocado, served with wedge potatoes or french fries.

MILANESA DE RES \$430

Milanesa de res empanizada con ensalada de col, pepinillos y acompañado de papas a la francesa.

Breaded beef milanesa with mixed greens accompanied by french fries.

CLUB SÁNDWICH \$405

Pechuga de pollo, tocino, lechuga, tomate y queso gouda, acompañado de papas a la francesa.

Chicken breast, bacon, lettuce, tomato, gouda cheese. Served with french fries.

RIB EYE \$1,075

200 g Rib Eye Black Angus, chimichurri, acompañado de papas a la francesa.

200 g Black angus Rib Eye, with chimichurri sauce. Served with french fries.

BAJA TACOS

BAJA TACOS \$340

3 tacos de maíz o harina con ensalada de col, aderezo chipotle, guacamole y limón verde.

3 tacos with corn or flour tortillas, Cabbage slaw, chipotle dressing, guacamole and lime.

A ELEGIR | CHOICE OF:

Pesca rebozada | Beer-battered fish

Camarón rebozado | Beer-battered shrimp

TACOS DE RES O POLLO | BEEF OR CHICKEN TACOS \$275

3 tacos de harina o maíz con salsa mexicana, guacamole, limón verde y cebolla encurtida.

3 tacos with corn or flour tortillas Mexican salsa, guacamole, lime, pickled onion.

A ELEGIR | CHOICE OF:

Carne asada | Grilled steak

Pollo a la plancha | Grilled chicken

QUESADILLAS \$260

3 tortillas de maíz o harina con queso asadero, acompañadas de guacamole, frijoles refritos y salsa picante de la casa.

3 flour or corn tortillas with asadero cheese

Served with guacamole, refried beans, house hot sauce.

EXTRAS

Carne asada | Grilled steak \$385

Pollo a la plancha | Grilled chicken \$365

Camarón a la plancha | Grilled shrimp \$420

TOSTADAS BLUE \$320

TOSTADA DE CAMARÓN

2 tostadas de maíz, ceviche de camarón, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa marisquera.

Crispy corn tostadas with red onion, shrimp ceviche, cucumber, avocado, cilantro, house seafood sauce.

TOSTADA DE ATÚN | TUNA TOSTADA

2 tostadas de maíz, ceviche de atún, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa marisquera.

Crispy corn tostadas topped with tuna ceviche, red onion, cucumber, avocado, cilantro and house seafood sauce.

TOSTADA DE PULPO | CRISPY TOSTADA WITH OCTOPUS

2 tostadas de maíz, ceviche de pulpo, cebolla morada, pepino, aguacate, cilantro y salsa marisquera.

Crispy corn tostadas topped with octopus ceviche, red onion, cucumber, avocado, cilantro and seafood sauce.

KIDS MENU

SMASH CHEESE BURGER \$230

140 g Carne Black Angus y queso cheddar.
140g Black Angus beef and cheddar cheese.

DEDITOS DE PESCADO | \$310
FISH FINGERS

Pescado empanizado acompañado de papas a la francesa.

Breaded fish served with french fries.

NUGGETS DE POLLO | \$245
CHICKEN NUGGETS

Pechuga de pollo empanizada acompañados de papas a la francesa.

Chicken breast nuggets served with french fries.

HATE PACEÑO \$160

Hot dog de salchicha de pavo, crema ácida, tomate y cebolla.

Turkey hot dog with sour cream, tomato and onion.

POSTRE | DESSERTS \$155 c/u

ARROZ CON LECHE |
RICE PUDDING

Con crumble de canela y canela en polvo.
Cinnamon crumble and ground cinnamon.

CHEESECAKE

Bañado en salsa toffee, coulis de frutos rojos, trozos de nuez y almendra tostada.

Toffee sauce, red berry coulis, toasted walnuts and almonds.

FLAN NAPOLITANO |
NAPOLITANO FLAN

Salsa de caramelo, tuille de mantequilla y trozos de almendra caramelizada.

Caramel sauce, butter tuile and caramelized almonds shards.