

# MENÚ

CLUB  
CORTEZ  
LA PALAPA



## HUMMUS

\$190 MXN

CHILE MORRÓN ROJO TATEMADO,  
SERVIDO CON PAN PITA CASERO  
Y VEGETALES.

## ROLLOS PRIMAVERA

\$230 MXN

PAPEL DE ARROZ CON VEGETALES,  
SERVIDO CON SALSA DE CACAHUATE.

\*OPCIÓN CON AGUACATE AL LADO + \$35

\*OPCIÓN CON CAMARÓN + \$90

## CEVICHE DE PULPO Y CAMARÓN

\$300 MXN

PREPARADO CON UN ADEREZO DE ACEITE  
DE OLIVO, SALSA SOYA, SALSA HUICHOL  
Y LIMÓN.

## ENSALADA DE MARLIN AHUMADO

\$255 MXN

PREPARADO CON UNA VINAGRETA  
DE ACEITE DE OLIVO, BALSÁMICA  
Y SALSA SOYA, SOBRE UNA CAMA  
DE TEMPORADA VERDE.

## BOWL DE ATÚN FRESCO

\$340 MXN

CON MANGO, ESPINACAS, PEPINO  
Y SAZÓN ASIÁTICO.

## POKE DE JAIBA

\$300 MXN

CON BASE DE QUINOA, PICO DE GALLO,  
PEPINO, COL MORADA, ZANAHORIA,  
MORRÓN ROJO, AGUACATE Y UN ADEREZO  
DE CHIPOTLE.

## POKE DE ATÚN FRESCO

\$315 MXN

CON BASE DE QUINOA, PICO DE GALLO,  
PEPINO, COL MORADA, ZANAHORIA,  
MORRÓN ROJO, AGUACATE Y UN ADEREZO  
DE CHIPOTLE.

## PANINI DE PAVO

\$220 MXN

CON QUESO BRIE, MOSTAZA DIJON,  
TAPENADE DE ACEITUNAS Y DE MORRÓN  
ROJO TATEMADO.

## GYRO DE POLLO

\$265 MXN

PECHUGA MARINADA Y ASADA A LA  
GRIEGA EN PAN PITA CASERO CON  
ESPINACAS, TOMATE, CEBOLLA MORADA  
Y SALSA TZATZIKI.

## ROLL DE LANGOSTA

(en temporada)

\$450 MXN

CALIENTE, CON MANTEQUILLA AL AJO,  
LIMÓN Y PEREJIL, EN UN PAN DE HOTDOG  
SONORENSE.

# MENU

CLUB  
CORTEZ  
LA PALAPA



## HUMMUS

\$190 MXN

PREPARED WITH GRILLED RED BELL PEPPER, SERVED WITH HOMEMADE PITA AND VEGETABLE STICKS.

## SPRING ROLLS

\$230 MXN

WITH RICE PAPER FILLED WITH VEGETABLES AND SERVED WITH A PEANUT SAUCE.

OPTION WITH AVOCADO ON THE SIDE + \$35  
OPTION WITH SHRIMP + \$90

## OCTOPUS & SHRIMP CEVICHE

\$300 MXN

PREPARED WITH AN OLIVE OIL, SOY SAUCE, HUICHOL SAUCE AND LIME DRESSING.

## SMOKED MARLIN SALAD

\$255 MXN

PREPARED WITH A BALSAMIC VINAIGRETTE, AND ON A BED OF MIXED GREENS.

## FRESH TUNA SALAD

\$340 MXN

WITH MANGO, SPINACH, CUCUMBER AND AN ASIAN DRESSING.

## CRAB POKE

\$300 MXN

WITH QUINOA, PICO DE GALLO SAUCE, CUCUMBER, PURPLE CABBAGE, CARROT, RED BELL PEPPER, AVOCADO AND A CHIPOTLE DRESSING.

## FRESH TUNA POKE

\$315 MXN

WITH QUINOA, PICO DE GALLO SAUCE, CUCUMBER, PURPLE CABBAGE, CARROT, RED BELL PEPPER, AVOCADO AND A CHIPOTLE DRESSING.

## TURKEY PANINI

\$220 MXN

WITH BRIE, DIJON MUSTARD, GRILLED RED BELL PEPPER TAPENADE AND OLIVE TAPENADE.

## CHICKEN GYRO

\$265 MXN

GREEK MARINATED AND GRILLED BREAST STRIPS, SPINACH, TOMATOES, PURPLE ONIONS AND TZATSIKI SAUCE IN HOMEMADE PITA.

## HOT LOBSTER ROLL (seasonal)

\$450 MXN

WITH GARLIC BUTTER, PARSLEY, AND LIME, IN A SONORAN HOTDOG BUN.