

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 TZATSIKI.

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.