

Mesa Cortez

MENÚ DE COMIDA

HORARIO

1:00 PM - 9:00 PM

PARA BOTANEAR

Guacamole con totopos | 120

Guacamole fresco con verdura y un toque de aceite de oliva acompañado de totopos.

Calamares fritos | 140

Calamares crujientes (120 gr) acompañados de crema de cilantro y alioli de limón real.

Patatas bravas | 80

Papas en cubos fritas acompañadas de salsa brava y cebollín finamente picado.



Fish & chips | 180

Tiras de pescado capeado (100gr) acompañado de papas fritas y alioli de limón.

Guacamole con chicharrón de rib eye | 240

Guacamole con verdura y chicharrón de rib eye (150gr) bañado en una salsa especial. Una buena opción para empezar.

Croquetas

Proteína a escoger entre camarón o jaiba, montadas en una crema especial de cilantro, bañadas en alioli de limón y queso parmesano.

3 piezas | 90
6 piezas | 170

Champiñones al ajillo | 90

Champiñones al sartén con aceite de oliva, ajo y chile guajillo acompañados de pan de masa madre.

 Opción vegetariana

Almeja del día | 45 pz

Almeja chocolata, natural y rasurada con veneno especial.



Esquites | 90

Coctel de elote cremoso, queso cotija, chile en polvo y jugo de limón.

Camarones al ajillo | 195

Camarones al sartén (120 gr) con aceite de oliva, mantequilla de ajo y chile guajillo acompañados de pan de masa madre.

CRUJIENTES DEL MAR

Tostada Nacapule | 220

Paté de atún ahumado y aguachile de callo (60 gr) mezclado con verdura fresca coronado con cebolla curtida y láminas de aguacate tatemado.



Tostada Tuna Duna | 120

Cubos de atún (100 gr) fresco con aderezo chipotle, bañados en salsa ponzu coronada con cebolla curtida y ajonjolí negro.

AGUACHILES Y CEVICHES

Aguachile de papada | 160

Láminas de papada de cerdo (120 gr) al horno bañadas con una salsa de chiles secos tatemados y jugo de limón.

Aguachile de camarón

Camarón fresco con verduras frescas y leche de tigre coronado con cebolla curtida y láminas de aguacate tatemado.

Tostada (50 gr) | 105
Orden (120 gr) | 210



Aguachile de callo

Callo regional con verduras frescas y leche de tigre coronado con cebolla curtida y láminas de aguacate tatemado.

Tostada (60 gr) | 220
Orden (100 gr) | 320



Ceviche de pescado

Pesca del día, salsa bandera y leche de tigre coronado con láminas de aguacate tatemado.
Pregunta por la pesca del día.

Tostada (50 gr) | 80
Orden (200 gr) | 160

Ceviche de camarón

Camarón fresco con verduras frescas y leche de tigre coronado con cebolla curtida y láminas de aguacate tatemado.

Tostada (50 gr) | 85
Orden (120 gr) | 160

Torre Bermejo | 345

Camarón cocido , atún fresco, pulpo cocido, callo (200 gr) con una base de verduras frescas y aguacate tatemado.



***Todos los aguachiles se acompañan con totopos de maíz.**

TACOS DE PLAYA

Taco fish | 80

Proteína capeada (40 gr) de tu elección: camarón o pescado, en tortilla de maíz o harina, preparado con aguacate cremoso, ensalada de col, cebolla curtida, aderezo de chipotle y crema de cilantro.

Costra de camarón | 95

Guiso de camarón (80 gr) en una costra de queso menonita con tortilla de maíz. Acompañado de crema de cilantro y cebolla morada curtida.

Costra de carne asada | 95

Carne asada (100 gr) en una costra de queso a la plancha con tortilla de maíz o harina. Acompañado de aguacate cremoso, cebolla morada curtida y rodajas de chile jalapeño.

Quesadilla de marlín | 60

Quesadilla en tortilla de maíz o harina de atún ahumado preparado estilo marlín (50 gr), queso menonita, acompañado de ensalada de col fresca y cebolla curtida.

Chimichangas de marlín | 105

Tres chimichangas en tortilla de harina rellenas de atún ahumado preparado estilo marlín (150 gr), papa y queso menonita, bañadas en una salsa de tomatillo fresco, acompañadas de crema ácida y cebolla curtida.

***Nuestros encurtidos se preparan con productos orgánicos de Nona.**

MAR Y TIERRA

Paella de mariscos | 220

Arroz tipo paella española hecha al momento, con camarones (60 gr) y calamar bebé (60 gr), acompañado de alioli de limón y pan de masa madre.

Pesca del día | 360

Pescado blanco (400 gr) en adobo de la casa, acompañado de puré de camote, arroz de coliflor, verduras a la plancha servido con tortillas de harina o maíz.

Camarones a las brasas | 350

Camarones (235 gr) Cocinados en un horno de leña, bañados con mantequilla de ajo rostizado, acompañados de limón real y pan de masa madre.

Chamorro de cerdo | 325

Chamorro (850 gr) al horno de leña, cocinado en un adobo especial acompañado de cebollas asadas y camote rostizado caramelizado.

Hamburguesa de la casa | 180

Pan de papa, mezcla de sirloin, pecho de res y tocino (100 gr) , queso americano, verdura fresca y cebolla caramelizada, acompañado de papas a la francesa.

NIÑOS

Mini burger | 100

Pan de papa, carne de res (50 gr) y queso americano, con verdura fresca.

Fish and chips | 100

Tiritas de pescado capeado (50 gr) acompañado con papas fritas y catsup.

Quesadillas | 60

Dos quesadillas en tortilla de harina dobladas.

ANTES DE IRTE

Pastel de zanahoria tres leches | 130

Rebanada de pastel de zanahoria acompañado de salsa tres leches.

Torreja | 115

Rebanada de pan brioche a la plancha cubierto de azúcar y canela, acompañado de nieve de vainilla y miel de abeja con un toque de anís.

Nieve con cajeta | 80

Helado de vainilla cubierto con cajeta.

Buñuelo de la casa | 100

Buñuelo crujiente bañado con azúcar y canela, helado de vainilla, cubierto con cajeta al bacanora y nuez garapiñada.

Cheescake de chocolate vasco | 120

Rebanada de cheesecake de chocolate semiamargo horneado a la leña con crema batida encima.