

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 + \$60

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 + \$60

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.

CÓCTELES SIGNATURE

STONE COLD

\$140 MXN

BACANORA, LIMÓN, NARANJA Y CANELA.
170 ML / 5.6 oz

SUMMER SILK

\$155 MXN

RON MATUSALEM CLÁSICO, VODKA
STOLICHNAYA, LICOR DE FRAMBUESAS,
LIMÓN Y AZÚCAR. 180 ML / 6 oz

KABASA

\$150 MXN

GINEBRA BEEFEATER, ANCHO REYES,
PIÑA, LIMÓN Y JAMAICA. 170 ML / 5.6 oz

CÓCTELES CLÁSICOS

THE BRAMBLE

\$130 MXN

GINEBRA BEEFEATER, LIMÓN, AZÚCAR
Y JARABE DE FRUTOS ROJOS. 5.5 oz / 165ML

MOSCOW MULE

\$130 MXN

VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN, JENGIBRE,
SODA Y SODA DE JENGIBRE. 270 ML / 9 oz

COSMOPOLITAN

\$120 MXN

VODKA STOLICHNAYA, JUGO DE ARÁNDANO,
LIMÓN, LICOR DE NARANJA. 185 ML/ 6.1 oz

SOUTH SIDE

\$120 MXN

GINEBRA BEEFEATER, LIMÓN, AZÚCAR
Y HIERBABUENA. 145 ML/ 4.8 Oz

OLD FASHION

\$140 MXN

WHISKEY JACK DANIELS, AZÚCAR
MASCABADO Y BITTER DE ANGOSTURA.
95 ML / 3.1 oz

NEGRONI

\$140 MXN

GINEBRA BEEFEATER, CAMPARI,
VERMOUTH DULCE. 120 ML /4 oz

DRY MARTINI

\$130 MXN

GINEBRA BEEFEATER Y
VERMOUTH DRY. 85 ML/ 2.8 oz

CERVEZAS

TECATE ROJA/LIGHT 325ML \$45 MXN

INDIO 325ML \$50 MXN

AMSTEL ULTRA 355 ML \$55 MXN

MILLER HIGH LIFE 355 ML \$60 MXN

XX LAGER 325 ML \$50 MXN

XX AMBAR 355 ML \$60 MXN

PARQUE LA RUINA TOSTADA -
DORADA - IPA - TROPICALE -
CLARA 355 ML *SUJETOS A EXISTENCIA*

SIN ALCOHOL

AGUAS FRESCAS 190 ML \$40 MXN

COCTEL VIRGEN 190 ML \$70 MXN

AGUA EMBOTELLADA 500 ML \$35 MXN

REFRESCOS COCA COLA 325 ML \$35 MXN

TOPO CHICO 600 ML \$40 MXN

GINGER ALE 600 ML \$45 MXN

AGUA TÓNICA 296 ML \$35 MXN

CLAMATO PREPARADO 300 ML \$50 MXN

CLAMATO MINERAL 300 ML \$50 MXN

PIÑADA/FRESADA 300 ML \$60 MXN

GRANO DE CAFÉ

CAFÉ AMERICANO 30 ML \$40 MXN

CAFÉ LATTE AMERICANO 180 ML \$50 MXN

CAFÉ CAPUCCHINO 180 ML \$50 MXN

CAFÉ ESPRESSO 30 ML \$45 MXN

PRENSA FRANCESA 240 ML \$50 MXN

CARAJILLO 155 ML \$145 MXN

COLD BREW
"COLECTIVO BUENA ONDA" 250 ML \$110 MXN

DESTILADOS

GINEBRAS

	COPA 45ML	BOTELLA
BEEFEATER 750 ML	\$110	\$1,650
TANQUERAY DRY 750 ML	\$120	\$1,850
HENDRICKS 750 ML	\$160	\$2,150

VODKA

SMIRNOFF		
TAMARINDO 750 ML	\$100	\$750
STOLICHNAYA 750 ML	\$120	\$850
GREY GOOSE 750 ML	\$160	\$2,000

TEQUILA

TRADICIONAL		
REPOSADO 695 ML	\$120	\$975
1800 BLANCO 700 ML	\$120	\$1,100
1800 REPOSADO 700 ML	\$130	\$1,250
DON JULIO BLANCO 700 ML	\$130	\$1,450
DON JULIO REPOSADO 700 ML	\$140	\$1,600
DON JULIO 70 700 ML	\$160	\$2,700

LICORES Y DIGESTIVOS

BAILEYS 700 ML	\$120	\$1,450
LICOR 43 750 ML	\$120	\$1,500
APEROL 700 ML	\$120	\$1,450
VERMOUTH DRY 750 ML	\$120	\$1,450
CONTROY 1000 ML	\$90	\$500
ANCHO REYES 750 ML	\$120	\$600
CAMPARI 700 ML	\$120	\$1,450
AMARETTO CONTI 750 ML	\$120	\$1,250
KAHLUA 1000 ML	\$100	\$1,050
ST - GERMAIN 750 ML	\$180	\$2,200

VINOS

BLANCO

	COPA 45ML	BOTELLA
SAOVIGNON BLANC	\$130	\$550

TINTO

MERLOT	\$150	\$650
--------	-------	-------

VINO ESPUMOSO

CHAMPBRULE	\$130	\$550
------------	-------	-------



RON

	COPA 45ML	BOTELLA
MATUSALEM CLÁSICO 750 ML	\$100	\$800
BACARDI BLANCO 750 ML	\$100	\$700
ZACAPA 23 750 ML	\$180	\$2,600

MEZCAL

UNIÓN UNO 700 ML	\$120	\$1,500
AMORES REPOSADO 750 ML	\$150	\$1,700
CREYENTES 750 ML	\$120	\$1,500

WHISKYS Y WHISKEYS

JACK DANIELS 700 ML	\$130	\$1,500
BLACK LABEL 750 ML	\$140	\$2,100
GOLD LABEL 750 ML	\$300	\$3,550



MENÚ BEBIDAS



*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

*LES RECORDAMOS QUE NUESTRO SERVICIO FUNCIONA A MANERA DE SELF-SERVICE PARA MANTENER SU ESTANCIA CON NOSOTROS EN LIBERTAD DE MOVIMIENTO.