

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - OMAR MENDIOLA & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

MENÚ.

ENTRADAS Y GARNACHAS DE MAR/ SEAFOOD APPETIZERS

Pescadillas (4), salsa de chile morita con lima, crema agria, aguacate y queso sopero. \$210

Fish quesadillas (4), morita chili and lemon sauce, sour cream, avocado and sopero cheese

Cuello de jurel marinado en naranja agria, doradito con polvo de chiles, salsa marisquera de la casa y limón tatemado. \$300

Mackerel collar marinated in Yucatan lime, fried with dried chili, special house sauce and wood fired lemon

Gorditas rellenas de pulpo a la leña (3), quesillo y salsa verde molcajeteada. \$215

Gorditas stuffed with wood fired octopus (3), string cheese and green salsa

Almejas chocolata (3) asadas a la leña con mantequilla, pistache, coco, cilantro y cítricos. \$250

Wood fired "Chocolata" clams (3) with butter, pistachio, coconut, coriander and citrus

Lobster roll (3) con mayonesa de chile chiltepín, ensaladita de col morada y salsita de chiles verdes fermentados. \$285

Lobster roll (3), chiltepín chili mayonnaise, red cabbage salad and fermented green chili sauce

Ostiones (6) Rockefeller a la leña con castacán. \$310

Wood fired Rockefeller oysters (6) with crispy pork belly

Ostiones (6) con pico de gallo de xoconostle, limón amarillo y yuzukosho (yuzu fermentado con chiles verdes). \$310

Oysters (6) with prickly pear (cactus fruit), lemon and yuzukosho (fermented yuzu with green chili)

Cazuela de chicharrón de pulpo y arrachera, salsa de chile morita con tomate verde, lima, cebolla, cilantro, limón tatemado y tortillas para taquear. \$295

Octopus chicharrón and beef casserole, green tomato, lime and morita chili sauce, onion, cilantro and corn tortillas

Tuétanos a las brasas con camarones al ajillo, ensalada de frijoles y tortillas de harina. \$295

Wood fired bone marrow with shrimps, guajillo chili, bean salad and flour tortillas

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - OMAR MENDIOLA & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

CEVICHES Y AGUACHILE/ CEVICHES AND AGUACHILE

Ceviche de pescado fresco y picante "Thai", con aceite de oliva, chile rojo y col morada. \$290

Fresh and spicy "Thai" fish ceviche, with olive oil, red chili and red cabbage

Ceviche de pescado en molcajete caliente, salsa de chile de árbol, mango, cilantro, tortilla frita, aguacate y cebolla. \$290

Fish ceviche cooked in hot *molcajete*, *árbol* chili sauce, mango, cilantro, fried *tortilla*, avocado and onion

Ceviche verde de pulpo, aguacate, cilantro, aceite de oliva y aceitunas. \$305

Octopus green ceviche, cilantro, avocado, olive oil & olives

Ceviche de camarón, pulpo y pescado con ensalada israelí, sobre tahini preparada, cebolla y chips de pan pita. \$350

Shrimp, octopus and fish ceviche with Israeli salad, our special tahini sauce, spring onion and pita bread chips

Aguachile negro de camarón con salsa de tomate tatemado, comino, alioli, chile chiltepín y chile serrano. \$310

Shrimp black Aguachile, grilled green tomato sauce, cumin, aioli, *chiltepin* and *serrano* chili

TACOS DE MAR/ SEAFOOD TACOS

Tacos de pescado a las brasas (3), castacán, ensalada de nopal, salsa de semillas y limones. \$230

Wood fired fish tacos (3), crispy pork belly, *nopal* salad, dry chili seeds sauce and lemons

Tacos de chicharrón de pescado (3), mayonesa japonesa, aguacate, ensaladita de col blanca, cilantro, cebolla morada, orégano y limón. \$230

Fish tacos (3), Japanese mayonnaise, avocado, cabbage, cilantro, red onion, oregano and lemon

SOPA/ SOUP

Sopa de lima con camarón y pescado. \$210

Yucatan lime soup with shrimp and fish, tortilla strips and cilantro

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - OMAR MENDIOLA & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

PIZZAS A LA LEÑA/ WOOD FIRED PIZZAS

Pizza de langosta, alcachofas, aceituna negra, arúgula y cebolla morada con orégano. \$495

Lobster pizza, artichokes, black olives, arugula and red onion with oregano

Pizza de camarón y pulpo con portobello asado a la leña, cebolla morada, kale y aceite de ajo rostizado. \$350

Shrimp and octopus pizza with wood fired portobello mushrooms, red onion, kale and grilled garlic oil

ENSALADA/ SALAD

Arúgula, queso de cabra, espinaca, betabel rostizado a la leña, jitomate y vinagreta de lima dulce. \$170

Arugula, goat cheese, spinach, wood fired beet, tomato and sweet lemon vinaigrette

DE TIERRA/ FROM LAND

Guacamole hecho en casa con totopos de maíz. \$175

Homemade Guacamole with tortilla chips

Tacos de carnitas de chamorro de cerdo (3), cebolla cambray, cilantro, rábano y tortillas de maíz hechas a mano. \$230

Pork shank carnitas tacos (3) with spring onion, coriander, radish and homemade corn tortillas

Chuletas de cerdo Kurobuta a las brasas con verduras a la mantequilla, puré de papa y gravy de chipotle. \$600

Wood fired Kurobuta pork chops, sauteed vegetables with butter, potato puree and chipotle gravy

New York strip steak (360 grs.), puré de papa con queso Parmesano y vegetales a las brasas. \$415

New York strip steak (13 oz.), potato puree with Parmesan cheese and wood fired vegetables

“WORK LIKE
A CAPTAIN,
PLAY LIKE
A PIRATE”

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - OMAR MENDIOLA & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

PLATOS PRINCIPALES/ MAIN COURSES

Risotto de pescado y mariscos a la leña preparado con sofrito de jitomate, calabaza local y berenjena. \$350

Wood fired fish and seafood Risotto with fried tomato, local pumpkin and eggplant

Fideuá negra cocinada a la leña con alioli de raíz fuerte, camarones y longaniza negra de Valladolid. \$395

Wood fired Black Fideuá with shrimp, horseradish aioli and black Longaniza (*smoked-cured pork sausage*) from Valladolid

Mar y tierra. Filete de res a las brasas con cola de langosta, jugo de carne al vodka y puré de papa. \$mercado

Surf and Turf. Wood fired beef fillet, lobster tail, beef au jus with vodka, fried onion and potato puree

Fettuccine con camarones y almejas en salsa Beurre Blanc, perejil y limón amarillo. \$320

Fettuccine with shrimp and clams in a Beurre Blanc sauce

Pulpo a la leña en adobo “de la abuela” con ensaladita de hinojo, orégano y limón acompañado de arroz del día. \$350

Wood fired octopus, grandma's special *adobo* sauce, fennel, oregano and lime salad, rice of the day and tortillas.

Coco relleno de mariscos, mantequilla provenzal, ajo, cebolla, jitomate y agua de coco. \$310

Coconut with seafood, Provençal butter, garlic, cream, onion, tomato and coconut water

Filete de pescado con esquites, epazote, flor de calabaza, queso fresco y mayonesa de habanero. \$350

Fish fillet, Mexican corn esquites, squash blossom, epazote, fresh cheese, and *habanero* mayonnaise

Filete de pescado en estofado especiado marroquí con jitomate y pimientos (*Chraime*) con chile xcatik y cilantro. \$350

Moroccan fish in spicy tomato and bell pepper sauce (*Chraime*) with *xcatik* chili and coriander

Filete de pescado a la leña con sofrito de jitomates cherry y papas rostizadas al tomillo con limón amarillo. \$350

Wood fired fish fillet, cherry tomatoes *sofrito* and roasted potatoes with thyme and lemon

Pescado entero a la leña con adobo de chiles, ensaladita de col morada, aguacate y salsa roja tatemada. \$mercado

Wood fired whole fish, *adobo*, red cabbage salad, avocado and grilled red sauce

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - OMAR MENDIOLA & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

POSTRES /

DESSERTS

Fondante de chocolate con helado de vainilla. \$130

Molten chocolate cake with vanilla ice cream

Crumble de la casa, cocinado a la leña con fresas, acompañado de helado de caramelo. \$145

House special Wood fired strawberry crumble with caramel ice cream

Flan de elote con salsa de cajeta. \$130

Sweet corn flan with cajeta sauce

Helados. \$80

Ice cream



“ I YAM
WHAT I YAM
& DATS WHAT
I YAM ! ”

POPEYE THE SAILOR MAN, 1933



PuntaCorchoPM



@PuntaCorcho



@PuntaCorcho