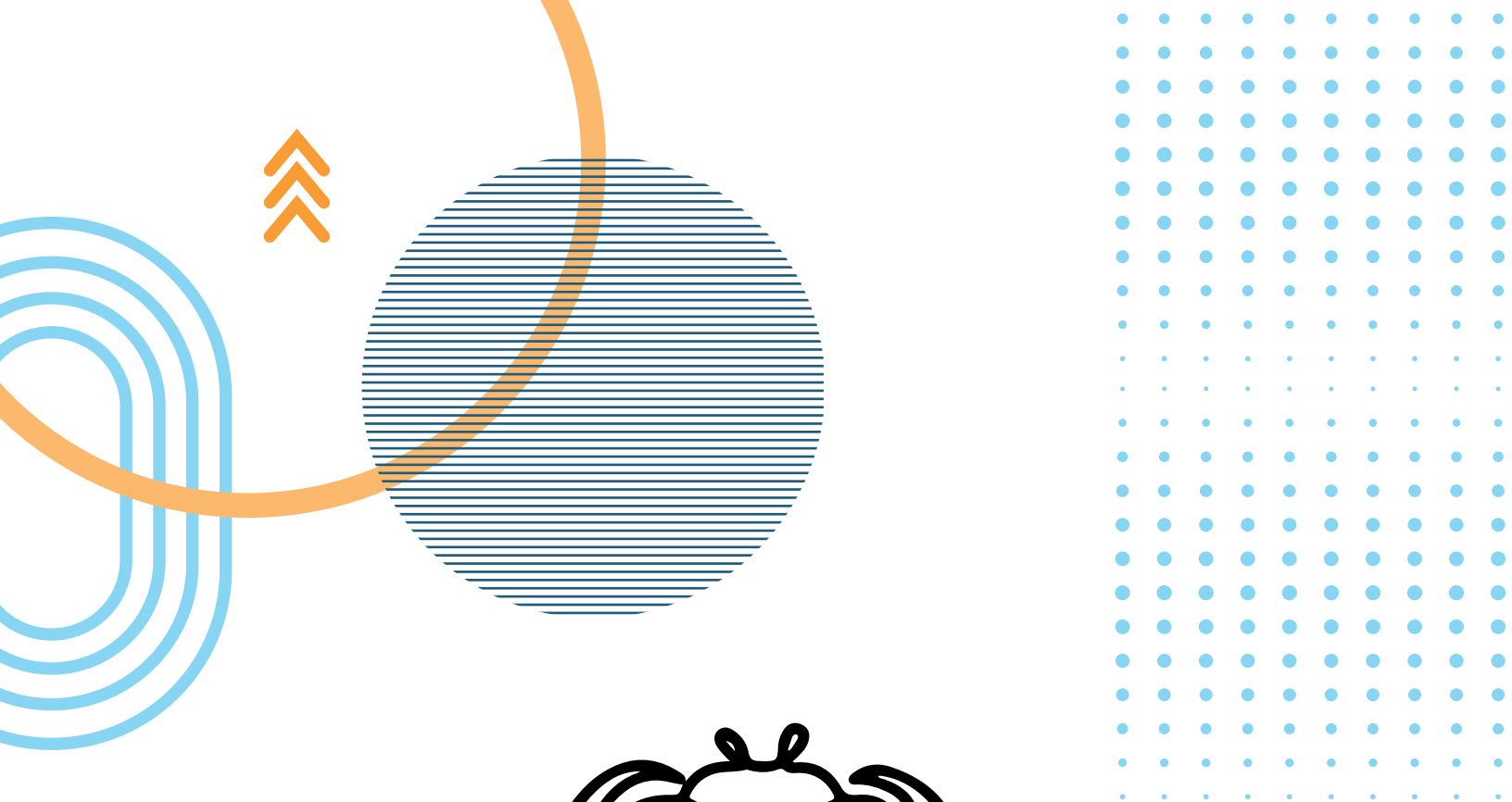


Puerto Cruz

MENÚ



# MENÚ

## ACOTACIONES



RECOMENDACIÓN DEL CHEF



PREPARACIÓN LENTA

COSTO POR GRAMO



## ENTRADAS CALIENTES

### EL ÁRABE / 3 PZS \$ 115

Pulpo salteado con mantequilla y cebolla, sazonado con ajillo y mezclado con queso crema & queso chihuahua.

### ROCKDRIGO \$ 195

Trozos de camarón capeados en nuestra receta especial de tempura envueltos en aderezo chipotle cremoso.

### CHICHARRÓN DE ATÚN \$ 250

Para botanear creamos nuestro propio chicharrón, de la cazuela a tu plato, con guacamole y salsa bandera.

### CHICHARRÓN DE RIB EYE \$ 1.65

Riquísimos cubos de rib eye acompañados de guacamole de la casa.

### CAMARONES EMPANIZADOS \$ 295

Camarones empanizados rellenos de queso crema, ¡esta entradita será de tus favoritas!

### CAMARONES A LAS BRAZAS NUEVO \$ 125

Ligero sabor ahumado perfecto pa' botanear, con tantita lechuga por que es light.

### MOLCAJETE CALIENTE \$ 420

Pulpo, arrachera, camarones, queso, nopalitos y cebolla cambray con salsa borracha.

### PAPAS FRITAS \$ 100

## ENTRADAS FRÍAS

### CÓCTEL DE CAMARÓN PUERTO CRUZ \$ 210

Si te gustan los clásicos, este es para ti. Tradicional salsa cóctel fría acompañada de camarón, vegetales, coronada con aguacate.

### CÓCTEL DE PULPO \$ 1.45

Pulpo en pequeños cubos ahogado en nuestra salsa coctelera de la casa, acompañado con mezcla fresca de tomate, chile y cebolla.

### CÓCTEL CAMPECHANO \$ 299

Lo mejor de nuestra cocina. Camarón y pulpo ahogados en nuestra salsa coctelera de la casa con cebolla, tomate, chile y aguacate.

### TARTAR MIXTO \$ 210

Desvergonzada combinación de atún y salmón fresco, con mango, macerados en vinagreta de limón. ¡El Tartar como jamás lo habías visto!

### CEVICHE DON KARIM \$ 180

Filete de pescado cocido al limón con la tradicional receta familiar.

### AGUACHILE CUY \$ 255

VERDE | ROJO | NEGRO

Camarón curtido en jugos cítricos acompañado de pepino y cebolla morada y aguacate. Prueba las diferentes salsas.

\*La salsa negra es de habanero tatemado.

### TIRADITO DE SALMÓN ALVARADO \$ 215

Sashimi de salmón fresco macerado con salsa de cítricos picositos, acompañado de rollitos de pepino, cubos de mango y cebolla encurtida.

### TORRE DE MARISCOS \$ 230

La estrella de la casa con un poco de todo, ceviche Don Karim, camarones naturales y atún fresco.

### MOLCAJETE DE MARISCOS \$ 455

Camarón cocido, camarón aguachile, trozos de pescado, pulpo y callo de hacha frescos curtidos al limón, acompañado de pepino, zanahoria rallada y aguacate.

### CALLO DE HACHA NUEVO \$ 225

100 gr de callo de hacha fresco, acompañado de pepino, cebolla morada y chile serrano.

### ALMEJA CHOCOLATA NUEVO \$ 180

En su concha, acompañadas de salsa negra marisquera.

### SASHIMI DE ATÚN NUEVO \$ 225

Láminas de atún fresco maceradas en salsa negra, acompañado de chile serrano y ajonjolí negro.

### SHOT DE OSTIÓN NUEVO \$ 65

Ostión, clamato, polvitos mágicos pa' revivir.

### GUACAMOLE \$ 100

## TACOS(x Pieza)

**DIABLITO** 🌮 \$ 60  
Camarón adobado y cebollitas desflemaadas.

**GÜERO** \$ 70  
Chile jalapeño tatemado relleno con estofado de camarón al gratín.

**EL FAJAO** \$ 60  
Costra de queso rellena de camarones a la mantequilla.

**CON GORDO** \$ 60  
Calamar, camarón, tempura de cebollas y pimientos al dente y aderezo Puerto Cruz.

**DE PULPO** 🌮 \$ 70  
Pulpo rebozado en ajillo braseado y salteado en trozos de chipotle.

**DEL GOBER** \$ 70  
Taco gobernador a nuestro estilo.

**MAR Y TIERRA** 🌮 \$ 70  
Con arrachera bien jugosa acompañada de camarones.

**ENSENADA** 🌮  
**Pescado \$ 60** **Camarón \$ 70**  
Camarón o pescado capeado acompañado de repollo morado natural, tomate y cremoso de chipotle en tortilla de maíz

## POSTRES

**COPA DE HELADO** \$ 80

**HECHOS PARA COMPARTIR**

**PAN DE ELOTE** \$ 180  
Del horno a tu mesa, calientito, como el de casa pero mejor, acompañado de salsa de gloria.

**STRUDEL DE MANZANA** 🌮 \$ 180  
Nuestra versión del clásico strudel de manzana para disfrutarse en capas.

## SOPAS

**SOPA CRUZ DE MARISCOS** \$ 220  
Frutos del mar en un caldo con el sabor del Golfo de México.

**SOPA DE PESCADO** \$ 190  
Tradicional sopa de pescado blanco con papa y zanahoria acompañado de tortilla o pan.

**SOPA DE CAMARÓN** \$ 250  
Receta de la abuela, camarón limpio, trozos de apio y abanico de aguacate para decorar acompañado de tortilla o pan a su elección.

## ENSALADA

**FAHAR** \$ 130  
Mix de lechuga sangría, pepino, hojuelas de betabel, aguacate, tomate, mango, aderezo agrídulce de pimientos y pistachos.

## PA' LOS PEQUES



**FISH & FRIES** \$ 130 **COMBO \$ 160**  
Filete de pescado frito en tempura acompañado de papas fritas.

**ESPAQUETI CREMOSO A LA MANTEQUILLA** \$ 130 **COMBO \$ 160**  
Sazonado ligeramente con sal de mar, pimienta recién molida y mantequilla.

**NUGGETS DE POLLO** \$ 160 **COMBO \$ 190**  
Empanizados, acompañados de papas fritas.

En combo incluye : Limonada + Helado

# SAMPLER

\$ 770

60 gr camarón empanizado relleno de queso crema.  
80 gr de aros de calamar.  
3 empanadas el Árabe.  
4 tacos a elegir: Gordo, Ensenada, Gober y Diablito.  
6 cervezas de media\*

## TOSTADAS

**SERVIDAS EN 3 TOSTADAS DE ARROZ**

**DEL DOC** 🌮 \$ 205  
Con atún fresco macerado y salsa Tampico.

**DOÑA ROSY** \$ 235  
Con salmón fresco macerado y salsa Tampico.

**SERVIDAS EN 1 TOSTADA DE MAÍZ**

**¡OJO! VAN SALSEADAS, NO DEMORES EN COMERLAS**

**MIXTA NUEVO** \$ 115  
Atún y camarón frescos, calamar, piña, pepino, cebolla morada y aguacate, bañados en salsa negra.

**DE AGUACHILE NUEVO** \$ 115  
Camarón fresco, cebolla morada, pepino y aguacate, bañados en salsa negra.

**DE CECICHE NUEVO** \$ 115  
Filete de pescado cocido al limón con la tradicional receta familiar.

**FRESONA NUEVO** \$ 155  
Salmón fresco, fresa, cebollín y aguacate.

**PETACONA NUEVO** \$ 115  
Atún fresco, mango, cebolla morada y aguacate bañados en salsa marisquera.

## EXTRAS

**AGUACATE** \$ 35

**ARROZ** \$ 35

**CALAMAR** \$ 50

**CAMARÓN** \$ 50

**QUESO** \$ 35

**SALSA AGUACHILE** \$ 35

**SALSA TAMPICO** \$ 50

**ORDEN WONTON** \$ 50

**ADEREZO CHIPOTLE** \$ 35

**MIX VERDURAS** \$ 35

# ESPECIALIDADES

## Costo en \$MX por gramo

### RIB EYE A LAS HIERBAS

\$ 1.75

Al grill, bañado en mantequilla de ajo y romero, acompañado de papas a la francesa y guacamole del Puerto, a elegir en el término de su preferencia.

### PULPO

\$ 1.45

De cocción lenta. Al ajillo o zarandeado. Braseado y acompañado de arroz negro de calamar, nuestra versión de este famoso amigo te va a encantar.

### ARRACHERA

\$ 1.39

Marinada y al grill, con papas a la francesa y guacamole del Puerto.

### PIÑA RELLENA

\$ 290

Tatemada, rellena de mariscos salteados y salsa de piña con toques de habanero.

### PASTA CON CAMARONES

\$ 250

Spaguetti al dente, envuelto en crema de chipotle, coronada con camarones a las hierbas.

### ATÚN EN SALSA AGRIDULCE DE PISTACHOS

\$ 350

Steak de atún en salsa agridulce de pistachos tostados, sobre cama de arroz negro de calamar y mix de verduras salteadas.

### SALMÓN HORNEADO CON ARROZ

\$ 420

Salmón fresco horneado acompañado de arroz negro de calamar y mix de verduras salteadas.

### TORRE HUASTECA

\$ 450

Un poco de todo, camarón natural, calamar, ceviche, pepino y aguacate.

### CAMARONES AL AJILLO

\$ 345

Camarones salteados con aceite aromatizado de chiles y ajo. Acompañados de arroz en tinta de calamar.

### FUSILLI AL PESTO CON CAMARONES

\$ 250

Pasta fusilli al dente aderezado con salsa pesto, acompañado de tomates cherry y camarones empanizados, rellenos de queso crema.

### SALMÓN CON FETTUCCINE

\$ 420

Salmón al horno, condimentado con especias y hierbas finas, acompañados de fettuccine en salsa blanca y pan de ajo.

### PESCADO FRITO

\$ 250

Pescado entero frito, acompañado de ensalada y papas fritas.

### FILETE DE PESCADO BLANCO

\$ 310

Empanizado | Al ajillo | A la plancha  
Acompañado de arroz y verduras salteadas.

### HAMBURGUESA

\$ 310

Exquisito medallón de camarón entero enrollado en tocino y planchado con mantequilla. Disfrútala con el aderezo de tu elección: Mayonesa de albahaca o Miel mostazade la casa.

### TORTA DE PULPO

\$ 250

Pulpo preparado en la clásica salsa de chilorio sinaloense acompañado de rodajas de cebolla y láminas de aguacate con un toque de chile serrano.

### CAMARONES ZARANDEADOS **NUEVO**

\$ 345

Camarones a las brazas barnizados en salsa zarandeada.

# • COPEO DOBLE BEBIDAS MARCADAS

## WHISKEY & BOURBON

|                        | COPA     | BOTELLA  |
|------------------------|----------|----------|
| BUCHANAN'S 12          | \$ 230 • |          |
| CHIVAS REGAL 12        | \$ 200 • |          |
| GLENLIVET FOUNDER'S 12 | \$ 195   |          |
| JACK DANIEL'S OLD N° 7 | \$ 139 • | \$ 1,150 |
| JW BLACK LABEL         | \$ 230 • | \$ 1,550 |
| JW RED LABEL           | \$ 139 • |          |
| THE MACALLAN 12        | \$ 250   |          |
| WOODFORD RESERVE       | \$ 190   |          |

## TEQUILA

|                                | COPA     | BOTELLA  |
|--------------------------------|----------|----------|
| 1800 AÑEJO                     | \$ 195 • |          |
| 1800 AÑEJO CRISTALINO          | \$ 195 • |          |
| 7 LEGUAS BLANCO                | \$ 150 • |          |
| DON JULIO 70                   | \$ 295 • | \$ 1,700 |
| DON JULIO BLANCO               | \$ 120 • |          |
| DON JULIO REPOSADO             | \$ 195 • |          |
| HERRADURA REPOSADO             | \$ 195 • |          |
| HERRADURA AÑEJO                | \$ 195   |          |
| MAESTRO DOBEL DIAMANTE         | \$ 195 • |          |
| RESERVA DE LA FAMILIA REPOSADO | \$ 215   | \$ 1,550 |
| TRADICIONAL REPOSADO           | \$ 150 • |          |
| HORNITOS                       | \$ 150 • | \$ 850   |

## MEZCAL

|                  | COPA     | BOTELLA  |
|------------------|----------|----------|
| ETERNA LIBERTAD  | \$ 250 • | \$ 1,900 |
| 400 CONEJOS      | \$ 170 • | \$ 1,200 |
| AMORES CUPREATA  | \$ 195 • |          |
| MONTELOBOS JOVEN | \$ 180 • |          |
| MITRE JOVEN      | \$ 110   |          |

## RON

|                   | COPA     | BOTELLA |
|-------------------|----------|---------|
| APPLETON ESTATE   | \$ 160 • |         |
| APPLETON SPECIAL  | \$ 145 • |         |
| BACARDI BLANCO    | \$ 145 • | \$ 750  |
| BACARDI SOLERA    | \$ 160 • |         |
| CAPTAIN MORGAN    | \$ 145 • | \$ 700  |
| MATUSALEM CLASICO | \$ 80    |         |
| ZACAPA 12 AMBAR   | \$ 195 • |         |

## BRANDY

|           | COPA   | BOTELLA |
|-----------|--------|---------|
| TORRES 10 | \$ 105 | \$ 900  |

## VINO TINTO

|                        | COPA   | BOTELLA |
|------------------------|--------|---------|
| CASA MADERO 3V         | \$ 170 | \$ 750  |
| CASA MADERO CHARDONNAY | \$ 140 |         |

## VINO ROSADO & BLANCO

|                      | COPA   | BOTELLA |
|----------------------|--------|---------|
| CASA MADERO 2V       | \$ 140 | \$ 650  |
| CASA MADERO V ROSADO | \$ 140 | \$ 650  |

## COGNAC

|               | COPA   |
|---------------|--------|
| HANNESSY VSOP | \$ 230 |
| MARTELL VSOP  | \$ 215 |

## VODKA

|            | COPA   |
|------------|--------|
| GREY GOOSE | \$ 175 |
| SMIRNOFF   | \$ 80  |
| ABSOLUT    | \$ 110 |

## GINEBRA

|            | COPA   |
|------------|--------|
| BEEFEATER  | \$ 105 |
| BOMBAY     | \$ 110 |
| HENDRICK'S | \$ 145 |
| LLOYDS     | \$ 80  |

## DIGESTIVOS & APERITIVOS

|                        | COPA   |
|------------------------|--------|
| AMARETTO               | \$ 85  |
| DISARONNO              | \$ 85  |
| BAILEYS                | \$ 70  |
| FRANGELICO             | \$ 85  |
| KAHLUA                 | \$ 65  |
| LICOR 43               | \$ 100 |
| SAMBUCA BLANCO         | \$ 70  |
| RUM CHATA <b>NUEVO</b> | \$ 90  |

## CAFÉ

|           |       |
|-----------|-------|
| AMERICANO | \$ 40 |
| ESPRESSO  | \$ 40 |
| LATTE     | \$ 49 |
| CAPUCCINO | \$ 49 |

## CERVEZA

|                        |       |
|------------------------|-------|
| CORONA                 | \$ 43 |
| VICTORIA               | \$ 43 |
| MICHELOB ULTRA         | \$ 45 |
| STELLA ARTOIS          | \$ 49 |
| NEGRA MODELO           | \$ 43 |
| MODELO ESPECIAL        | \$ 43 |
| BUDWEISER              | \$ 43 |
| PACÍFICO CLARA / SUAVE | \$ 49 |

## MEZCLADORES

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| PA' LA CRUZ <b>NUEVO</b> | \$ 45 |
| SANGRITA                 | \$ 30 |
| CHELADA                  | \$ 20 |
| MICHELADA                | \$ 20 |
| CLAMATO TRADICIONAL      | \$ 45 |
| CAMARONES & APIO         | \$ 75 |
| CARNE SECA & CHAMOY      | \$ 75 |

## SIN ALCOHOL

|                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| LIMONADA NATURAL                                                                                                            | \$ 40 |
| LIMONADA MINERAL                                                                                                            | \$ 40 |
| NARANJADA NATURAL                                                                                                           | \$ 40 |
| NARANJADA MINERAL                                                                                                           | \$ 40 |
| AGUAS FRESCAS                                                                                                               | \$ 40 |
| <b>&gt; LIMONADA-FRESA</b><br><b>&gt; MANGO</b> <b>&gt; JAMAICA</b><br><b>&gt; JAMAICA-GUAYABA</b><br><b>&gt; TAMARINDO</b> |       |
| AGUA BOTELLA                                                                                                                | \$ 30 |
| AGUA MINERAL                                                                                                                | \$ 35 |
| COCA COLA (VARIEDAD)                                                                                                        | \$ 35 |





# CÓCTELES

**CARAJILO** \$ 119

**CARAJILO ESPECIAL:**

-BAILEYS \$ 139

-CHOCO ABUELITA \$ 139

-MAZAPÁN \$ 139

-RUM CHATA \$ 159

**PIÑA COLADA** \$ 110

**CLERICOT ROSADO** \$ 115

**CLERICOT TINTO** \$ 115

**MARTINI EXTRA DRY** **NUEVO** \$ 130

**MARTINI ROSSO** **NUEVO** \$ 130

**MOJITO** \$ 110

CLÁSICO / FRESA / MANGO / TAMARINDO

**MARGARITA** \$ 110

CLÁSICA / FRESA / MANGO / TAMARINDO

# MIXOLOGÍA

**SWEET DREAM GIN** \$ 119

**MEZCAL DE JAMAICA** \$ 119

**MEZCAL DE PIÑA  
HABANERO** \$ 119

**MEZCAL DE TAMARINDO** \$ 119

**HIKARI** \$ 119

**LMONADA LYNCHBURG** \$ 170

**BLOODY MARY** **NUEVO** \$ 150

**PEPINO DE CRUZ** **NUEVO** \$ 150

**GIN SUMMER** **NUEVO** \$ 160

**JAMAICAN GIN** **NUEVO** \$ 160

**AMERICANO** **NUEVO** \$ 175



Puerto Cruz

puertocruzmx

Puerto Cruz

844 292 8338