



great
FOOD

★ ★ ★ ★ ★
PORK

**ALWAYS
FRESH**

★ ★ ★
**DE
CORTEZ**
GRILL HOUSE
CABO SAN LUCAS



STEAK



★
**PRIME
cuts**



FISH



★ ★ ★ ★ ★



LECHUGA ROMANA AL CARBÓN

Aderezo Caesar - queso Grana Padano - crujiente de pan sour dough - 350 -

ENDIVIAS & QUESO AZUL

Nueces caramelizadas - crema de miel - queso Gorgonzola - 360 -

ENSALADA ORGÁNICA

Hojas verdes & vegetales de las huertas de Miraflores - vinagreta agridulce de mostaza - 320 -

CARPACCIO DE RES

Arúgula - queso añejo - almendra - aceite de oliva extra virgen - vinagre balsámico - 550 -

PIADINA CAPRESSE

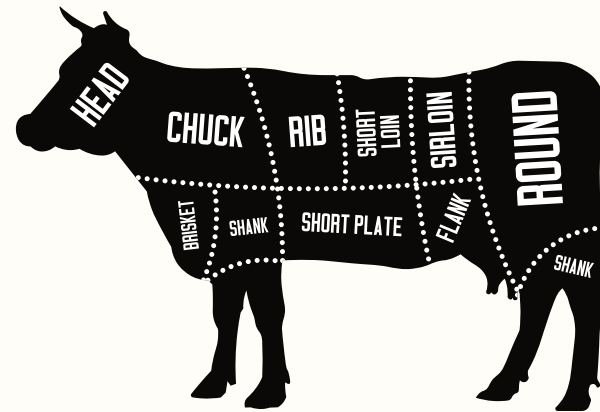
Pan de masa madre cocido a la leña - tomate - albahaca - queso Burrata - 420 -

CALLO GARRA DE LEÓN

Pera en diferentes preparaciones - pan de especias - emulsión de Oporto - 550 -

QUESOS & CARNES FRIAS

Para 2 personas
Pan hecho en casa - conservas - 580 -



PULPO ASADO AL MEZQUITE

Puré de frijoles negros y chorizo casero - salsa tatemada de tomate / alcaparra / estragón - tostada de maíz - 490 -

OSTIÓN

6 unidades

Frescos / salsas de chile serrano - salsa cocktail - limón - 490 -
Rockefeller / gratinados con crema de Grana Padano - tocino - espinaca - 540 -

sugerencia

*** del chef ***

PASTA ITALIANA CON SALMÓN

Salmón fresco y ahumado - tomate - aceituna - mantequilla de crustáceos - queso Grana Padano - 620 -

COSTILLA DE RES BRASEADA

Puré de plátano macho asado - maíz & nueces - mole ligero - 810 -

HAMBURGUESA

Selección Black Angus Beef - pan pretzel - crujiente de queso y hongos - cebolla caramelizada - tomate - salsa BBQ al bourbon hecha en casa - papa francesa cortada a cuchillo - 750 -

RISOTTO DE HONGOS

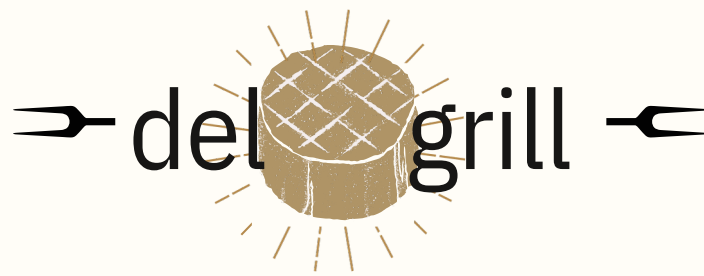
Porto bello grillado & ahumado - queso mascarpone - queso Grana Padano - 560 -

MARISCOS AL HIERRO

Callo - pulpo - camarón - pescado - mejillón - gnocchi de papa - hinojo - jugo de cocción - 1150 -

MAC & CHEESE

Clásico - 420 -
Trufado - 590 -



CHICO

Entraña de Res	220g	- 790 -
Filete de Res	180g	- 940 -
Pesca del día	220g	- 780 -
Camarón U10	5 piezas	- 890 -

MEDIANO

New York	350g	- 1600 -
Filete de Res	240g	- 1390 -
Salmón Alaska	220g	- 1050 -
Camarón U10	7 piezas	- 1100 -

GRANDE

Rib Eye	450g	- 1800 -
Costilla de Cordero	550g	- 1890 -
Langosta entera	550g	- 2200 -
Pollo Orgánico	600g	- 950 -

TOMAHAWK

Para 2 personas
1100g
- 2300-

TABLA DEL CARNICERO

Chuletón de res - camarón U10-
costillas de cordero- new york-
callo garra de león
Servido con guarniciones y
salsas
-5600-

MAR&TIERRA

Para 2 personas
Chuletón de res 750g
+ Camarón U10 5 piezas
- 2700 -

En la compra de los platillos indicados, para los paquetes de Meal Plan & All Inclusive, aplica un cargo adicional de 320 por persona.

★ACOMPAÑAMIENTOS★

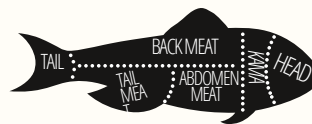
Puré de papa - 115 -
Papas francesas cortadas a cuchillo
Espárragos al limón
Ratatouille
Coliflor frita con aderezo cítrico
Espinacas a la crema

★salsas★

- 90 -
Chimichurri
Jugo de res
Bearnesa
BBQ al bourbon

TU ELECCIÓN

Camarón - 160 -
(cada uno)
Foie gras - 320 -
100g



POSTRES

★ BABA AU RHUM	Biscocho - curd de limón - merengue francesa	- 290 -
★ FRUTAS ROJAS	Asadas al vino tinto & especias - sabayón de azafrán - crujiente brioche	- 280 -
★ PROFITEROLES	Crema helada a la vainilla - salsa de chocolate al 78%	- 270 -
★ TARTA DE PRALINÉ	Crema de avellana - plátano & almendra - helado de caramelo salado	- 300 -
★ HELADO DE LA CASA	Consulte la receta de hoy	- 250 -

Podemos preparar cualquier producto en la cocción deseada - Por favor tenga en cuenta que algunos productos son más propensos al riesgo si se consumen crudos o poco cocidos - Algunos de nuestros platillos pueden contener productos alérgenos, si usted tiene alguna restricción en su dieta, favor de informar a su mesero.

Los cheques separados están limitados a dos (2) por mesa.

Grupos de más de 8 comensales tendrán un cargo de 8 dólares por persona.

Precios en pesos mexicanos - IVA incluido - Gratitud sugerida 15%



great
FOOD

★ ★ ★ ★ ★
PORK

**ALWAYS
FRESH**

DE
CORTEZ
GRILL HOUSE
CABO SAN LUCAS



STEAK



★
**PRIME
cuts**



FISH



★ ★ ★ ★ ★

ENTREES

GRILLED ROMAN LETTUCE

Caesar dressing-
Grana Padana cheese -
crispy sour dough bread
-350-

ENDIVES & BLUE CHEESE

Charred walnuts- creamy honey-
Gorgonzola cheese
-360-

ORGANIC SALAD

Greens & vegetales from huertas
de Miraflores- sweet and sour
mustard vinaigrette
-320-

BEEF FILLET CARPACCIO

Arugula- aged cheese-
almonds- extra virgin olive
oil- balsamic vinegar
-550-

CAPRESE FLATBREAD

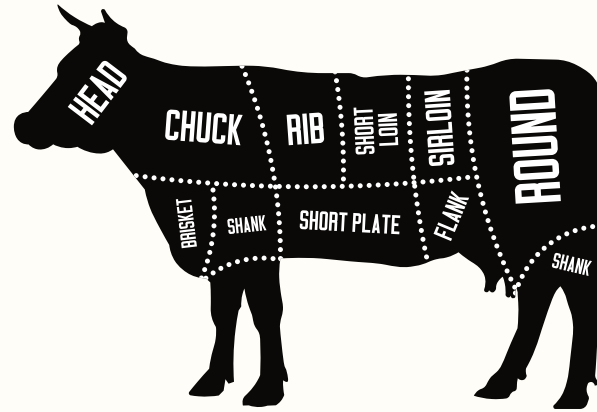
Wood- fired sour dough bread-
tomato- basil- Burrata cheese
-420-

SCALLOPS

Pear in different textures-
pain d'épice- Oporto emulsión
-550-

CHARCUTERIE & CHEESE

For two
Homemade bread- preserves
-580-



MESQUITE GRILLED OCTOPUS

Black bean & chorizo pureé-
roasted tomato, capers and
tarragon sauce- corn tostada
-490-

OYSTER 6 pieces

Fresh/ chile serrano sauce-
cocktail sauce- lime
-490-
Rockefeller/ grated in Grana
Padano creambacon- spinach
-540-

CHEF'S

★ ★ ★ *suggestions* ★ ★ ★

ITALIAN PASTA WITH SALMON

Italian pasta with fresh and
smoked salmon- tomato-
olives-shellfish butter-
Grana Padana cheese
-620-

BRAISED BEEF RIB

Grilled plantain pureé-
corn & nuts- light mole sauce
-910-

HAMBURGER 8oz

Selection of Black Angus Beef 8oz
-pretzel style bread-
mushroom and cheese crisp-
caramelized onion-tomato-
Bourbon style BBQ sauce-
hand cut french fries
-750-

MUSHROOM RISOTTO

Grilled & smoked porto bello-
mascarpone cheese-
Grana Padana cheese
- 560 -

IRON CAST SEAFOOD

Scallops- octopus-
shrimp- fish- mussels v-
potato gnocci-
fennel- seafood reduction
-1150-

MAC & CHEESE

Classic - 420 -
Truffled - 590 -

FROM THE GRILL

SMALL

Flank Steak	7oz	- 790 -
Beef Fillet	6oz	- 940 -
Catch of the day	7oz	- 780 -
Shrimp U10	5pieces	- 890 -

MEDIUM

New York	12oz	- 1600 -
Beef Fillet	8oz	- 1390 -
Alaskan Salmon	7oz	- 1100 -
Shrimp U10	7pieces	- 1100 -

LARGE

Rib Eye	15oz	- 1800 -
Lamb rib	17oz	- 1890 -
Whole lobster	21oz	- 2200 -
Organic Chicken	21oz	- 950 -

TOMAHAWK

For two
36oz
- 2300 -

SURF&TURF

For two
Prime rib
+ Shrimp U10
- 2700 -

26oz
5 pieces

BUTCHER'S BOARD

For six
Prime rib- shrimp U10-
lamb rib- new york- scallops
Served with sides and sauces
-5600-

In the purchase of these items, the Meal Plan & All Inclusive packages will be applied an additional charge of 320 per person

SIDES

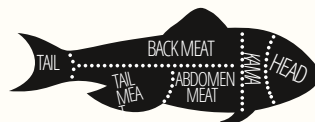
- Mashed potatoes -115-
- Hand cut french fries
- Lime scented asparagus
- Ratatouille
- Fried cauliflower with citric dressing
- Creamy spinach

★ sauces ★

- 90 -
- Chimichurri
- Au jus
- Bearnaise
- Bourbon BBQ

YOUR CHOICE

- Shrimp - 160 - (each)
- Foie gras - 320 - 3oz



DESSERTS

★ BABA AU RHUM	Biscuit- lemon curd- french merengue	-290-
★ WILD BERRIES	Grilled in red wine and spicess- saffron sabayón- crispy brioche	-280-
★ PROFITEROLS	Vanilla cream-78% chocolate sauce	-270-
★ PRALINÉ TART	Hazelnut cream- banana and almonds- salty caramel ice cream	-300-
★ HOMEMADE ICE CREAM	Ask fot today's recipe	-250-

We can prepare any product in the desired degree on doness- Please do keep in mind that some products are more prone to risk if consumed raw or undercooked- Some of our dishes may contain allergen products, if you have any restrictions on your diet, please inform your waiter.
Groups of more than 8 diners will be charged \$8 usd per person.

Prices in mexican pesos- Taxc included- Suggested tip !5%