

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

ENTRADAS

ENSALADA DE LA CASA	\$220
Hojas tiernas de lechuga, tomate cherry, crujiente de tocino, costra de queso parmesano, croton a las hierbas y aderezo estilo cesar con un toque de aceite de albahaca.	
CLÁSICA CAPRESE	\$195
Tomate heirloom, queso mozzarella fresco y pesto de albahaca, acompañado de ensalada de arúgula baby y reducción de balsámico.	
ENSALADA FRENCH SUPREME	\$195
Con queso Camembert crujiente, lechugas orgánicas frescas, supremas de cítricos y vinagreta de toronja, miel de agave y hierbas frescas.	
TACO COSTRA	\$145
Tortilla de maíz hecha a mano con costra de queso parmesano y camarones salteados al ajo, acompañado de salsa martajada.	
TACO DE SHORT RIB	\$145
Tortilla de maíz azul, short rib braseado, salsa xnipec, aguacate, cebolla y cilantro fresco.	
CARPACCIO DE PULPO O SALMÓN A ELEGIR	\$240
Acompañado de ensalada mixta con vinagreta de pimientos y alcaparras.	
SASHIMI DE ATÚN	\$240
Acompañado de ensalada asiática, salsa ponzu picante y poro frito.	
CEVICHE PERUANO	\$250
Clásico ceviche peruano con su leche de tigre y ají, camote amarillo, granos de elote, cebolla morada y cilantro tierno.	
RAVIOLI DE LANGOSTA HECHO EN CASA	\$250
Sobre ratatouille de vegetales orgánicos con salsa de almeja y eneldo fresco.	
CAMARONES TROPICALES	\$250
Camarones zarandeados con la receta especial del Chef. Acompañados de una ensalada tropical con aderezo de coco y jengibre.	
MEJILLONES CAMPESTRES	\$280
Mejillón chileno salteado al vino blanco, tocino ahumado, pimiento, cebolla, ajo y un toque de crema.	

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

CREMAS DE LA CASA

CREMA DE SETAS SILVESTRES	\$230
Crema de setas silvestres con esencia de trufa blanca y parmesano.	
CREMA DE LANGOSTA	\$260
Crema de langosta fresca flameada al brandy acompañada de un medallón de langosta asado.	
SOPA DE TORTILLA CON ALBONDIGA DE CAMARON	\$240
Aromatizada con epazote, acompañada de juliana crujiente de tortilla, cebolla morada, cilantro y queso fresco.	

PLATOS PRINCIPALES

TAGLIATELLE LA MAR	\$320
Tagliatelle al dente, con mariscos frescos salteados al vino blanco, albahaca y tomate cherry.	
PASTA A LA TRUFA	\$310
Pasta al dente con mantequilla, queso parmesano y esencia de trufa blanca.	
PESCA DEL DÍA	\$360
Con salsa de langosta sobre muselina de coliflor y vegetales orgánicos.	
PULPO MEDITERRÁNEO	\$360
Sobre pure de papa y azafrán, ensalada orgánica y vinagreta mediterránea.	
SALMÓN AL GRILL	\$390
Sobre puré de chícharo, salsa de tomillo, espárragos al vapor y vegetales orgánicos..	
COLA DE LANGOSTA A TU ELECCIÓN	\$1,020
Pídela al ajo, con mantequilla o la receta especial del chef. Se acompaña con vegetales orgánicos y puré de papa con esencia de trufa blanca.	

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

PLATOS PRINCIPALES

POLLITO ORGÁNICO ROCK CORNISH	\$340
Sobre orzo carbonara, vegetales orgánicos y salsa de oporto.	
MAGRET DE PATO CRUJIENTE	\$480
Pechuga de pato magret rostizada, sobre puré de manzana y ragú de guisantes, acompañada de vegetales orgánicos y salsa de membrillo	
PANCETA DE CERDO	\$385
Panceta cocinada 12 horas y ahumada en frío, sobre mole negro artesanal y vinagreta de naranja agria.	
OSOBUCO DE CORDERO	\$520
Braceado al vino tinto y romero sobre risotto de setas silvestres, acompañado de vegetales orgánicos y espárragos al vapor.	
COSTILLA DE RES BRACEADA	\$475
Costilla braceada al vino sobre puré de camote amarillo, vegetales y tuétano gratinado.	
FILETE DE RES O RIBEYE CALIDAD ANGUS PRIME	\$640
Servido sobre piedra volcánica, acompañado de vegetales a la parrilla, tuétano gratinado, con salsa de vino tinto y pimienta.	

***SI UD ES ALÉRGICO A ALGÚN INGREDIENTE,
FAVOR DE AVISAR A SU MESERO**

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

CAFE Y POSTRES

CRÊME BRÛLÉE DE VAINILLA	\$180
Con frutos rojos y crujiente de almendra.	
TARTA DE PLÁTANO Y DULCE DE LECHE	\$180
Gâteau de plátano y dulce de leche sobre crujiente de nuez y crumble de vainilla, acompañado de helado de canela.	
DULCE EDÉN	\$180
Panacota de vainilla, frutos rojos, tierra de chocolate amargo y crumble croccante.	
MOUSSE DE CHOCOLATE	\$190
Mousse de chocolate de leche, con crujiente de avellanas y culis de frambuesa.	
VOLCÁN CAKE DE CHOCOLATE AMARGO	\$190
Montado con helado de canela y frutos rojos.	
CAFE	
Americano	\$80
Descafeinado	\$85
Espresso	\$80
Latte	\$85
Cappuccino	\$95

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

APPETIZERS

HOUSE SALAD	\$220
Tender lettuce leaves, cherry tomato, crispy bacon, parmesan cheese crust, herbs croutons and caesar dressing with a touch of basil oil.	
CAPRESE CLASSIC	\$195
Heirloom tomato, fresh mozzarella cheese, basil pesto, arugula baby and balsamic reduction.	
FRENCH SUPREME SALAD	\$195
With crispy Camembert cheese, fresh organic lettuce, supreme citrus and grapefruit, agave honey and fresh herbs vinaigrette.	
CHEESE CRUST TACO	\$145
Handmade corn tortilla with parmesan cheese crust, sauteed shrimp with garlic accompanied with spicy sauce.	
SHORT RIB TACO	\$145
Blue corn tortilla, braised short rib, xnipec sauce, avocado, onion and fresh coriander.	
OCTOPUS OR SALMON CARPACCIO	\$240
Accompanied by mixed salad and arugula, with peppers and capers vinaigrette.	
TUNA SASHIMI	\$240
Accompanied with Asian salad, spicy ponzu sauce and fried leek.	
PERUVIAN CEVICHE	\$250
Clasic Peruvian ceviche with tiger milk and chili pepper, yellow sweet potato, corn kernels, purple onion and tender coriander.	
HOMEMADE LOBSTER RAVIOL	\$250
Over organic vegetables ratatouille with clam sauce and fresh dill.	
TROPICAL SHRIMP	\$250
Zarandeado style shrimps made with the Chef`s special recipe . Accompanied by a tropical salad with coconut and ginger dressing.	
COUNTRY MUSSELS	\$280
Chilean mussels, sauteéd in white wine cream, smoked bacon, pepper, onion and garlic.	

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

CREAMS

WILD MUSHROOM CREAM	\$230
Wild mushrooms with white truffle essence and parmesan cheese.	
LOBSTER CREAM	\$260
Fresh lobster cream flamed with brandy and accompanied by a roasted lobster medallion.	
SHRIMP MEATLOAF AND TORTILLA SOUP	\$240
flavored with epazote, accompanied with crispy tortilla, purple onion, coriander and fresh cheese.	

MAIN DISHES

TAGLIATELLE BY THE SEA	\$320
Tagliatelle with fresh seafood sautéed in white wine, fresh parsley and cherry tomato.	
TRUFFLE PASTA	\$310
Pasta with butter, parmesan cheese and white truffle essence.	
CATCH OF THE DAY	\$360
With lobster sauce over cauliflower mousseline and organic vegetables.	
MEDITERRANEAN OCTOPUS	\$360
Over mashed potatoes and saffron, organic salad and Mediterranean vinaigrette.	
GRILLED SALMON	\$390
Over green pea puree, thyme sauce, steamed asparagus and organic vegetables.	
LOBSTER TAIL AT YOUR CHOICE	\$1,020
Ask for the preparation of your choice, with garlic, butter, or the chef's special recipe. Accompanied with organic vegetables and mashed potatoes with white truffle essence.	

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

MAIN DISHES

ORGANIC ROCK CORNISH Over orzo carbonara, organic vegetables and Oporto sauce.	\$340
CRISPY DUCK MAGRET Roasted magret duck breast, over applesauce and pea ragoû, accompanied by organic vegetables and quince sauce.	\$480
PORK BELLY Pork belly cooked 12 hours and cold smoked on artisan black mole sauce and sour orange vinaigrette.	\$385
LAMB OSSOBUCO Braised with red wine and rosemary, on wild mushroom risotto, accompanied by organic vegetables and steamed asparagus	\$520
BRAISED SHORT RIB Braised short rib over yellow sweet potato puree, vegetables and marrow au gratin.	\$475
BEEF STEAK OR RIBEYE ANGUS PRIME QUALITY Served in a volcanic stone, accompanied with grilled vegetables, marrow au gratin, with red wine and pepper sauce.	\$640

***IF YOU ARE ALLERGIC TO SOME INGREDIENT
PLEASE NOTIFY TO YOUR WAITER**

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

DESSERTS & COFFEES

VANILLA CRÊME BRÛLÉE \$180

With berries and Almond Crunch.

BANANA AND CARAMEL PIE \$180

Gâteau of banana and dulce de leche on crunchy walnut and Vanilla Crumble, accompanied by cinnamon ice cream.

SWEET EDEN \$180

Vanilla panna cotta, berries, chocolate dirt and crispy crumble.

CHOCOLATE MOUSSE \$190

Milk chocolate mousse with crunchy hazelnuts and raspberry coulis.

CHOCOLATE VOLCAN CAKE \$190

With cinnamon ice cream and red fruits

COFFEES

Regular \$80

Decaffeinated \$85

Espresso \$85

Latte \$85

Cappuccino \$95

VAT INCLUDED IN ALL OF OUR PRICES