

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

ENTRADAS

ENSALADA DE LA CASA Hojas tiernas de lechuga, tomate cherry, crujiente de tocino, queso parmesano, crotones a las hierbas y aderezo estilo cesar con el toque especial del Chef.	\$280
CLÁSICA CAPRESE Tomate heirloom, queso mozzarella fresco y pesto de albahaca, acompañado de ensalada de arúgula baby y reducción de balsámico.	\$270
ENSALADA FRENCH SUPREME Con queso Camembert crujiente, lechugas orgánicas, supremas de cítricos, hierbas frescas y vinagreta de toronja.	\$280
TACO COSTRA Tortilla de maíz azul con costra de queso parmesano, camarones salteados al ajoa, bañados en crema de langosta y acompañados de salsita martajada.	\$180
TACO DE SHORT RIB Tortilla de maíz azul, short rib braseado, coronado con ensaladita mexicana, aguacate, cebolla y cilantro fresco.	\$180
CARPACCIO DE PULPO O SALMÓN A ELEGIR Acompañado de ensalada mixta con vinagreta de pimientos y alcaparras.	\$310
SASHIMI DE ATÚN Acompañado de ensalada asiática, salsa ponzu picante y poro frito.	\$290
CEVICHE PERUANO Clásico ceviche peruano con su leche de tigre y ají, camote amarillo, granos de elote, cebolla morada y cilantro tierno.	\$310
RAVIOLI DE LANGOSTA HECHO EN CASA Sobre ratatouille de vegetales orgánicos con salsa de almeja y eneldo fresco.	\$320
CAMARONES TROPICALES Camarones zarandeados con la receta especial del Chef. Acompañados de una ensalada tropical.	\$310
MEJILLONES CAMPESTRES Mejillón chileno salteado al vino blanco, tocino ahumado, pimienta, cebolla, ajo y un toque de crema.	\$360

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

CREMAS DE
LA CASA

CREMA DE SETAS SILVESTRES	\$290
Crema de setas silvestres con esencia de trufa blanca y parmesano.	
CREMA DE LANGOSTA	\$310
Crema de langosta sobre cama de espinaca salteada y colita de langosta flameada.	
SOPA DE TORTILLA CON ALBONDIGA DE CAMARON	\$290
Aromatizada con epazote, acompañada de juliana crujiente de tortilla, cebolla morada, cilantro y queso fresco.	

PLATOS PRINCIPALES

TAGLIATELLE LA MAR	\$390
Tagliatelle al dente, con mariscos frescos salteados al vino blanco, albahaca y tomate cherry.	
PASTA A LA TRUFA	\$380
Pasta al dente con mantequilla, queso parmesano y esencia de trufa blanca.	
PESCA DEL DÍA	\$420
Con salsa de langosta sobre muselina de coliflor y vegetales orgánicos.	
PULPO MEDITERRÁNEO	\$460
Sobre pure de papa trufado, ensalada orgánica y vinagreta mediterránea.	
SALMÓN AL GRILL	\$480
Sobre puré de chícharo, salsa de langosta, acompañado de vegetales orgánicos.	

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

PLATOS PRINCIPALES

MEDALLÓN DE ATÚN AL GRILL Sobre ensalada de garbanzo, coliflor y agua wuakame fresca, con aceite de ajonjolí y salsa romesco.	\$450
POLLITO ORGÁNICO ROCK CORNISH Sobre orzo carbonara, vegetales orgánicos y salsa de vino tinto.	\$430
MAGRET DE PATO CRUJIENTE Pechuga de pato magret rostizada, sobre puré ligero de papa trufada acompañado de vegetales orgánicos y manzana caramelizada con salsa dulce de membrillo.	\$520
PANCETA DE CERDO Panceta cocinada 12 horas y ahumada en frío, sobre ensalada orgánica.	\$480
OSOBUCO DE CORDERO Braceado al vino tinto sobre risotto de setas silvestres, acompañado de vegetales orgánicos.	\$620
COSTILLA DE RES BRACEADA Costilla braceada al vino sobre puré de camote amarillo, vegetales y tuétano gratinado.	\$560
RIBEYE CALIDAD ANGUS PRIME Servido sobre piedra volcánica, acompañado de vegetales a la parrilla, tuétano gratinado, con salsa de vino tinto y pimienta.	\$850

***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

C A F E Y P O S T R E S

CRÊME BRÛLÉE DE VAINILLA Con frutos rojos.	\$215
TARTA DE PLÁTANO Y DULCE DE LECHE Gâteau de plátano y dulce de leche sobre crumble de vainilla, acompañado de helado de vainilla.	\$230
DULCE EDÉN Panacota de vainilla, frutos rojos, tierra de chocolate amargo y crumble croccante.	\$215
MOUSSE DE CHOCOLATE Mousse de chocolate de leche sobre crumble crocante y culis de frutos rojos.	\$215
VOLCÁN CAKE DE CHOCOLATE AMARGO Montado con helado de canela y frutos rojos.	\$250
CAFE	
Americano	\$85
Descafeinado	\$90
Espresso	\$90
Latte	\$95
Cappuccino	\$95

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

APPETIZERS

HOUSE SALAD Tender lettuce leaves, cherry tomato, crispy bacon, parmesan cheese, herb croutons and caesar style dressing with the Chef's special touch.	\$280
CAPRESE CLASSIC Heirloom tomato, fresh mozzarella cheese, basil pesto, arugula baby and balsamic reduction.	\$270
FRENCH SUPREME SALAD With crispy Camembert cheese, organic lettuce, citrus supreme, fresh herbs and grapefruit vinaigrette.	\$280
CHEESE CRUST TACO Blue corn tortilla with Parmesan cheese crust, sautéed shrimp with garlic, bathed in lobster cream and accompanied by spicy sauce.	\$180
SHORT RIB TACO Blue corn tortilla, braised short rib, topped with Mexican salad, avocado, onion and fresh cilantro.	\$180
OCTOPUS OR SALMON CARPACCIO Accompanied by mixed salad and arugula, with peppers and capers vinaigrette.	\$310
TUNA SASHIMI Accompanied with Asian salad, spicy ponzu sauce and fried leek.	\$290
PERUVIAN CEVICHE Clasic Peruvian ceviche with tiger milk and chili pepper, yellow sweet potato, corn kernels, purple onion and tender coriander.	\$310
HOMEMADE LOBSTER RAVIOL Over organic vegetables ratatouille with clam sauce and fresh dill.	\$320
TROPICAL SHRIMP Zarandeado style shrimps made with the Chef's special recipe. Accompanied by a tropical salad.	\$310
COUNTRY MUSSELS Chilean mussels, sautéed in white wine cream, smoked bacon, pepper, onion and garlic.	\$360

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

CREAMS

WILD MUSHROOM CREAM

Wild mushrooms with white truffle essence and parmesan cheese.

\$290

LOBSTER CREAM

Fresh lobster cream on a bed of sautéed spinach and flamed lobster tail.

\$310

SHRIMP MEATLOAF AND TORTILLA SOUP

flavored with epazote, accompanied with crispy tortilla, purple onion, coriander and fresh cheese.

\$290

MAIN DISHES

TAGLIATELLE BY THE SEA

Tagliatelle with fresh seafood sautéed in white wine, fresh parsley and cherry tomato.

\$390

TRUFFLE PASTA

Pasta with butter, parmesan cheese and white truffle essence.

\$380

CATCH OF THE DAY

With lobster sauce over cauliflower mousseline and organic vegetables.

\$420

MEDITERRANEAN OCTOPUS

Over truffled mashed potatoes, organic salad and Mediterranean vinaigrette.

\$460

GRILLED SALMON

On green pea puree, lobster sauce, accompanied by organic vegetables.

\$480

D. Cortés

SEAFOOD & FUSION CUISINE
BY POLO CORTÉS

MÁS ESENCIA MENOS APARIENCIA

MAIN DISHES

GRILLED TUNA MEDALLION	\$450
On chickpea salad, cauliflower and fresh wuakame seaweed, with sesame oil and romesco sauce.	
ORGANIC ROCK CORNISH	\$430
Over orzo carbonara, organic vegetables and red wine sauce.	
CRISPY DUCK MAGRET	\$520
Roasted magret duck breast over light truffled mashed potatoes accompanied by organic vegetables and caramelized apples with sweet quince sauce.	
PORK BELLY	\$480
Pork belly cooked for 12 hours and cold smoked, over organic salad.	
LAMB OSSOBUCO	\$620
Braised with red wine and rosemary, on wild mushroom risotto, accompanied by organic vegetables.	
BRAISED SHORT RIB	\$560
Braised short rib over yellow sweet potato puree, vegetables and marrow au gratin.	
RIBEYE ANGUS PRIME QUALITY	\$850
Served in a volcanic stone, accompanied with grilled vegetables, marrow au gratin, with red wine and pepper sauce.	

***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 \$215

With berries.

BANANA AND CARAMEL PIE \$230

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

SWEET EDEN \$215

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

CHOCOLATE MOUSSE \$215

Milk chocolate mousse on crispy crumble and berry coulis.

CHOCOLATE VOLCAN CAKE \$250

With cinnamon ice cream and red fruits

COFFEES

Regular \$85

Decaffeinated \$90

Espresso \$90

Latte \$95

Cappuccino \$95

VAT INCLUDED IN ALL OF OUR PRICES