

EL CORAZÓN DEL MAR

MEXICAN SEAFOOD RESTAURANT



[@ElCorazonDelMar.mx](https://www.instagram.com/ElCorazonDelMar.mx)     

Georgia 52, Ampliación Nápoles, Benito Juárez, 03840 CDMX



DELICIAS DEL PATRÓN



ESTOS PLATILLOS SE ACOMPAÑAN DE ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA

-  **Almeja Chocolate en Sangrita del Corazón (6 pz)** **\$240**
Almeja chocolate, Pulpo, atun y camarón, sangrita de la casa, rasurado de mango y durazno, cebolla, pepino, mango, aguacate, cilantro y serrano
-  **Gran Torre de Mariscos (Para 2 personas)** **\$420**
Camarones, atún, ceviche de pescado, pulpo, aguacate, pepino, cebolla, camarones empanizados bañados en nuestra salsa especial
-  **Lonja de Pescado Zarandeada** **\$280**
Lonja de Robalo marinado con salsa zarandeada cocinado al grill
-  **Mariscada fresca de maracuyá habanero** **\$320**
Camarón crudo y cocido, pulpo, atún, jaiba, mango, jicama, aguacate, pepino y cebolla morada
-  **Molcajete de Mariscos Estilo los Mochis (Para 2 personas)** **\$440**
Molcajete con deliciosos camarones, pulpo, pescado, calamar, bañados en salsa de chiltepin tatemado, piña, cebolla, pepino, aguacate acompañado de tostadas
-  **Molcajete con Carnitas de Atún (Para 2 personas)** **\$440**
Nuestro Clásico Molcajete relleno de carnicas de atún, sobre delicioso guacamole, queso panela, cebollitas moradas y crujientes totopos
-  **Molcajete Rey de Mariscos Fritos (Para 2 personas)** **\$440**
El Molcajete consentido del Patrón, camarón para pelar, pulpo, atún y Rybeye fritos en salsas negras y chile de árbol
-  **Molcajete Mar y Tierra (Para 2 personas)** **\$440**
Este Molcajete es una delicia, Arrachera, camarones a la diablo, pescado y camarones empanizados, chorizo, Tocino, guacamole, queso panela, cebollitas moradas y crujientes totopos
-  **Paella (Sábados y Domingos)** **\$280**
600 gramos de Paella preparada al Estilo del Corazón del Mar (Arroz safranado, almeja, camarón, costilla de cerdo, mejillones, pollo, salchicha, tocino, vino blanco y vegetales frescos)
-  **Piña Rellena de Mariscos (Para 2 personas)** **\$380**
Piña rellena de Mix de mariscos en salsa de jitomate con un toque de vino blanco y salsas negras, gratinadas con queso manchego
-  **Piña Rellena Mar y Tierra (Para 2 personas)** **\$380**
Piña rellena de Mix de mariscos y arrachera, piña, tocino en mantequilla, pimiento, vino blanco, gratinada con queso manchego y salsa mexicana
-  **Pulpo Corazón del Mar** **\$320**
Estrella de pulpo rostizado con nuestra receta especial
-  **Pulpo Maya Braseado** **\$320**
Pulpo marinado en nuestra salsa especial y acompañado de papas confitadas sabor ajo
-  **Tuetano Mar y Tierra** **\$280**
Tuetano, mariscos, arrachera y tocino acompañado de salsa molcajeteadá y tortillas a su elección... ¡Te encantará!



ENTRADAS



- | | | |
|---|---|--------------|
|  | Aguachile Verde de Camarón
Camarón cristal marinado en limón acompañado de pepino blanco, cebolla morada fileteada, cilantro, aguacate y nuestra salsa de aguachile y Chiltepin | \$220 |
|  | Aguachile Mango Habanero
Camarón curtido en jugo de limón con salsa de mango habanero acompañado de aguacate, cebolla morada, brotes de cilantro | \$220 |
|  | Aguachile de Ribeye Don Arturo
Ribeye en salsa de aguachile obscuro con habanero y chiltepin, pepino, aguacate, cebolla morada y chiles güeros fritos | \$280 |
| | Aguachile de Tamarindo
Camarones marinados en limón acompañados de pepino blanco, cebolla morada fileteada, cilantro, aguacate y nuestra salsa de aguachile sabor tamarindo | \$220 |
| | Aguachile Mar Negro
Camarones cristal marinados en limón acompañados de pepino blanco, cebolla morada fileteada, cilantro, aguacate y nuestra jugo de aguachile con salsas negras | \$220 |
| | Aguachile Rojo estilo Pacifico
Camarones marinados en limón acompañado de pepino blanco, cebolla morada fileteada, cilantro, aguacate y nuestra salsa de chiles rojos | \$220 |
|  | Aguachile Tatemado Verde
Camarón curtido en limón acompañado de pepino blanco, cebolla morada fileteada, cilantro, aguacate y nuestra salsa de aguachile tatemada con Chiltepin | \$220 |
| | Hacha de Poseidón
Callo de hacha, camaron y atun en salsa de aguachile chiltepin, cebolla morada y pepino | \$320 |
| | Sashimi de Atún
Deliciosas laminas de Atún marinadas en salsa Ponzu con ajonjolí, cebollín, limón y chile serrano | \$280 |
|  | Sashimi de Salmón
Exquisitas laminas de Salmón marinadas en salsa Ponzu con ajonjolí, cebollín, limón y chile serrano | \$260 |
|  | Tiradito de atún en salsa de Jamaica
Atún, aguacate, pepino, cebolla morada, salsa de Jamaica con chile de árbol y ajonjolí | \$240 |



ENTRADAS



CONSUMÉ

 **Consomé Cantinero de Camarón Seco** **\$120**

Caldo grande de Camarón seco estilo del Golfo ligeramente picante

Consomé de Champiñón y Pescado **\$180**

Delicioso consomé de zetas de champiñón, pescado, camarón, rajas de pimiento y elotes tiernos

 **Sopa Azteca de Camarón** **\$200**

Esta sopa te dejará enamorado de nuestra cocina, compruébalo.

 **Cazuela de Mariscos** **\$240**

Caldito con Mix de mariscos, Pulpo, camarón, calamar, filete, jaiba y almejas... ¡Una delicia!

ENTRADAS

 **Pescadillas del Cora** **\$45 / \$120**

Exquisitas quesadillas de pescado, con aguacate y mayonesa acompañadas de ensalada de la casa *Orden de 3 Incluye Ensalada

Empanada (Camarón / Pulpo / Marlin / Mariscos) **\$80**

Deliciosas Empanadas rellenas de la proteína de tu elección

Fish and Chips **\$220**

Deliciosa receta tradicional inglesa con el toque de la casa acompañados de aderezo mil islas

 **Plato de Tostaditas** **\$300**

5 Mini Tostadas (Atún, Camarón, Ceviche de Pescado, Jaiba y Pulpo al ajillo)

Filetito gabardina "PESCADITO" **\$45 / \$120**

ENSALADAS

Ensalada de Atún (250 grs.) **\$240**

Atún, mix de lechugas, supremas de toronja, uvas, manzana golden, queso panela y aderezo de toronja

Ensalada de Camarones (250 grs.) **\$240**

Camarones a la plancha, mix de lechugas, arugula baby, pepino, zanahoria, champiñón y aderezo de vinagre balsámico

 **Ensalada de Jamón Serrano (250 grs.)** **\$280**

Jamón Serrano, mix de lechugas, manzana verde, nuez, queso panela, arandano y aderezo de miel y mostaza

 **Ensalada de Salmón (250 grs.)** **\$280**

Salmón ahumado, mix de lechugas, manzana verde, espinaca, tomate verde, aderezo blanco

PARA COMPARTIR

SNACKS

Papas a la francesa o Gajo **\$70**

Aros de Cebolla al estilo de El Cora **\$70**



CRUDOS

COCTELES, CEVICHE & AGUACHILES



Coctel de Camarón

Camarón pacotilla fresco preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate

Grande | Bola
\$160 | \$180

Coctel de Ostiones

Ostión fresco con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate

\$160 | \$180

Coctel de Pulpo

Ceviche de Pulpo preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate

\$160 | \$180

Coctel Campechano

Camarón y Ostión fresco preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate

\$160 | \$180



Coctel Vuelve a la Vida

Camarón, Ostión, Pulpo, Ceviche de pescado preparado con la salsa catsup de la casa, salsa bruja, cebolla, cilantro y aguacate

\$180 | \$200

OSTIONES (8 pzs)

En su Concha

La mejor selección de ostiones en su concha (8 pzs)

\$180

Rasurados

Ricos Ostiones, camarón, cebolla, cilantro, limón, salsa maggi y salsa inglesa (8 pzs)

\$220



Perla Negra

Deliciosos ostiones marinados con salsas negras, camarón, aguacate, cebolla, cilantro y montados sobre ensalada de la casa (8 pzs)

\$240



Rockefeller

La mejor selección de ostiones en su concha, bañado en crema de espinaca y queso

BARRA CRUDA

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



CRUDOS

COCTELES, CEVICHE & AGUACHILES



Ceviche de Pescado Tropical

\$200

Pescado curtido en limón, mezclado con pepino, durazno, aguacate y cebolla morada

Ceviche de Camarón

\$200

Camarón curtido en limón, con pico de gallo, aceite de olivo y cilantro

Ceviche de Portobello Corazón

\$200

Delicioso Atún picado en cubos marinado en Salsas negras y jugo de ostión

Ceviche de Atún agridulce

\$200

Delicioso Atún picado en cubos marinado en Salsas negras y jugo de ostión

Ceviche Negro, estilo Mazatlán

\$220

Camarón, Pulpo y pescado marinado en jugo de naranja y limón, ceniza sepia de pulpo, cebolla, pepino, serrano y salsas negras

Ceviche Borracho

\$250

Mix de mariscos marinados con clamato, salsas negras, durazno, aguacate, naranja, cebolla morada y cerveza corona

MENÚ

INFANTIL

Pescaditos capeados y Papas a la francesa (6pzs)

\$180

Mini Pescaditos Capeados con deliciosas papas a la francesa

Camarones capeados y Papas a la francesa (6pzs)

\$180

Camarones capeados con deliosas papas a la francesa

BARRA CRUDA

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



TOSTADAS



- Tostada de Aguachile de Camarón Verde o Roja** \$80
Camarón curtido en limón, pepino blanco, cebolla morada fileteada, cilantro, aguacate y nuestra salsa de aguachile Chiltepin y de arbol
-  **Tostada de Atún estilo Corazón del Mar** \$80
Atún marinado en salsa ponzu, montado en Mayo chipotle y acompañado de cebollas rostizadas con un toque de ajonjoli
- Tostada de Carnitas de Atún** \$80
Deliciosa tostada de maíz con carnitas de atún estilo Michoacán, cebolla, cilantro y aderazo mayoserrano
- Tostada de Ceviche de Camarón** \$80
Delicioso camarón curtido en limón, mezclado con pepino, aguacate y cebolla morada
-  **Tostada de Ceviche de Pescado Tropical** \$80
Pescado curtido en limón, mezclado con pepino, aguacate y cebolla morada
-  **Tostada de Ceviche de Portobello** \$80
Delicioso Portobello hecho ceviche al estilo Corazón
- Tostada de Jaiba** \$90
Pulpa de Jaiba, mix de lechugas, pico de gallo, pepino aguacate, habanero verde y nuestro toque especial
- Tostada de de Pulpo Toreado** \$90
Deliciosos pulpo salteado con chiles cuaresmeños, cebolla y salsas negras
- Tostada de de Pulpo a la Diabla** \$90
Rico pulpo salteado con cebollas fileteadas con nuestra salsa de chipotle adobado
- Tostada de de Pulpo al pastor** \$90
Rico pulpo marinado en nuestra tradicional salsa al pastor, piña, cebolla y slasa de la casa
-  **Tostada Clásica de Atún** \$90
Atún laminado marinado en limón y salsa ponzu, mayo chipotle, cebolla rostizada, aguacate y ajonjoli
-  **Tostada Mary Queen (La Favorita del Patrón)** \$90
Tostada de buñuelo con azúcar y canela, Camarón, Tempura agridulce bañado en salsa agridulce
-  **Tostada Suprema** \$120
Almeja Reyna marinada en una salsa especial con pico de gallo, chile serrano, aguacate y cebolla rostizada

BARRA CRUDA

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



ARROZ & PASTA



Acompañados de la proteína de su elección:
Camarón, pulpo o mariscos

ARROZ (con Camarones, Pulpo o Mariscos)

Camarones y
Mariscos / Pulpo

Arroz a la Mantequilla y Champiñones

\$240

Exquisito arroz salteado con mantequilla, pimientos y champiñón

Arroz poblano

\$240

Con rajas de poblano y elote

Arroz oriental

\$240

Con vegetales, salsa de soya y ajonjolí tostado

Arroz al ajillo

\$240

Salteado con salsa de ajo dorado y guajillo

Arroz a la Tumbada estilo Veracruz

\$240

Delicioso arroz estilo Alvarado con pulpo, camarones, almejas, tiras de pescado y el toque de la casa

PASTA

Camarones y
Mariscos / Pulpo

Fetuccini al burro

\$240

Fetuccini o fusilli salteado con mantequilla, ajo y perejil

Fetuccini Alfredo

\$240

Fetuccini o fusilli con ajo, tocino y nuestra deliciosa salsa de queso

Fetuccini a los 3 quesos

\$240

Fetuccini o fusilli salteada con queso mozzarella, americano y philadelphia

Fetuccini en Crema de Chipotle adobado

\$240

Fetuccini o fusilli con nuestra salsa de queso, chipotle adobado

Fetuccini con Crema de Poblano

\$240

Fetuccini o fusilli con crema de poblano con dientes de elote

Fetuccini a la Bolognesa con Mariscos

\$240

Delicioso Fetuccini marinado en pesto de finas hierbas, champiñón, morrón y cubierta de queso parmesano

Macarrones con queso

\$240

La pasta favorita de muchos pequeños y grandes

COCINA DE SARTÉ

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



MOJARRAS



-  **Mojarra frita** \$220
Exquisita Mojorra en Salsa de Ajo confitado
-  **Mojarra al Ajillo** \$240
Exquisita Mojorra fresco cocinado con salsa de chile guajillo y ajo dorado
-  **Mojarra al Mojo de Ajo** \$240
Riquisima Mojorra del día salteado con mantequilla y ajo dorado
- Mojarra a la Diabla** \$240
Deliciosa Mojorra salteado con cebollas fileteadas y bañado en salsa diabla
- Mojarra al Chimichurri y Vino Blanco** \$240
Deliciosa Mojorra bañada en chimichurri y vino blanco acompañado de ensalada de la casa y arroz
- Mojarra Empapelada** \$240
Mojorra cubierta de vegetales frescos con un shot de vino blanco y acompañada con arroz y ensalada de la casa
- Mojarra al Pastor** \$240
Sabrosa Mojorra marinada en nuestra tradicional salsa al pastor, piña y cebolla servida con arroz y ensalada de la casa
- Mojorra Mantequilla deshuesada** \$240
Exquisita Mojorra deshuesada a la mantequilla acompañada con arroz y ensalada de la casa
- Mojorra encacahuatada** \$240
Deliciosa Mojorra frita bañada en cacahuete, ajo, chile de árbol y acompañado de ensalada de la casa y arroz
-  **Mojorra al Tamarindo** \$240
Exquisita Mojorra dorada y cubierta de salsa tamarindo chipotle adobado, acompañada de ensalada de la casa y arroz.
-  **Mojorra Zarandeada** \$240
Exquisita Mojorra Zarandeada sazonada con cebolla frita al grill
-  **Mojorra a la Talla** \$240
Deliciosa Mojorra bañada de nuestra salsa talla con un toque especial de Mayonesa
-  **Mojorra rellena de Mariscos** \$280
Deliciosa Mojorra rellena con nuestro mix de mariscos, jitomate, cuaresmeño y epazote

ESTOS PLATILLOS SE ACOMPAÑAN DE ARROZ Y ENSALADA DE LA CASA

COCINA DESARTÈN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



FILETES DE TEMPORADA



Estos platillos se acompañan de arroz y ensalada de la casa

- | | |
|--|--------------|
| Filete a la Plancha | \$240 |
| Filete del día sal pimientado y cocinado en nuestra plancha | |
| Filete al Ajillo | \$240 |
| Filete fresco cocinado con salsa de chile guajillo y ajo dorado | |
|  Filete al Mojo de Ajo | \$240 |
| Filete del día salteado con mantequilla ajo dorado | |
| Filete a la Diabla | \$240 |
| Filete salteado con cebollas fileteadas y bañado en salsa diablo | |
|  Filete a la Talla | \$240 |
| Filete bañado de nuestra salsa talla con un toque especial de Mayonesa | |
|  Filete al Mango | \$240 |
| Filete fresco salteado con mantequilla en nuestra salsa de mango tropical | |
|  Filete en Frutos Rojos | \$240 |
| Filete salteado con mantequilla y nuestra salsa de frutos rojos agripicante | |
| Filete Empapelado con Vegetales | \$240 |
| Filete relleno de vegetales frescos con un shot de vino blanco | |
|  Filete Empapelado de camarón y queso | \$280 |
| Filete relleno de camarón pacotilla, queso mozzarella, jitomate, cebolla, cuaresmeño y epazote | |
| Filete Rebosado Tropical | \$240 |
| Exquisito filete capeado bañado con salsa de mango y trozos de piña | |
| Filete Crispy | \$240 |
| Riquísimo Filete empanizado con ajonjolí, con avena y amaranto | |
| Filete al Tamarindo Spicy | \$240 |
| Nuestro Filete de pescado bañado en salsa de Tamarindo y chipotle adobado | |
| Filete en crema Chipotle Adobado | \$240 |
| Filete de pescado cubierto de nuestra picante crema de Chipotle adobado | |
| Filete empanizado a los 3 quesos | \$240 |
|  Filete Empapelado a la Hawaiana | \$280 |
| Filete relleno de camarón pacotilla, piña, jamón y queso mozzarella | |
|  Filete Empapelado de Mariscos | \$280 |

COCINA DESARTÈN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



Estos platillos se acompañan con pure de camote

- | | | |
|---|---|--------------|
| | Medallón de Atún Sellado
Delicioso medallón de atún sal pimentado y cocinado en nuestra plancha | \$260 |
| | Medallón de Atún Mediterraneo
Exquisito medallón de atún salteado con manzana, cacahuete y almendra bañado en salsa de higo y licor de Amaretto | \$260 |
|  | Medallón de Atún en costra de Ajonjoli
Medallón de Atún en costra de ajonjoli y miel de agave, acompañado de ensalada de la casa y arroz | \$260 |
| | Medallón de Atún Mai Mai en salsa de Tamarindo y Chipotle
Delicioso medallón de atún bañado en salsa de tamarindo agripicante acompañado de bombones de Philadelphia | \$260 |
|  | Medallón de Atún Nomi en salsa de Frutos Rojos
Exquisito medallón de atún bañado en salsa de frutos rojos | \$260 |
| | Medallón de Atún en crema de Citricos
Rico Salmón bañado en salsa de naranja-limón con un toque de coco | \$260 |
| | Medallón de Atún Dijón a la Mostaza
Delicioso Medallón de Atún bañado en crema de mostaza Dijon | \$260 |
| | Medallón de Atún Deluxe con champiñones al Vino Blanco
Delicioso medallón de atún cubierto de nuestra salsa Deluxe con champiñon y vino tinto | \$260 |
|  | Medallón de Atún con Tocino y espejo con Crema de Chipotle
Exquisito medallón de atún cobijado de tocino y bañado en crema chipotle | \$260 |
|  | Carnitas de Atún estilo Michoacán
Nuestro Clásico carnicas de atún acompañado de delicioso guacamole, tiritas de queso panela, pico de gallo, cebollitas y crujientes totopos | \$260 |
| | Medallón de Atún al BBQ
medallón de atún bañado en nuestra salsa BBQ con un ligero sabor a chipotle adobado | \$260 |
|  | Medallón de Atún en salsa de Jamaica agridulce
Exquisito Medallón de Atún en deliciosa salsa de Jamaica agridulce | \$260 |



CAMARONES



Acompañados de puré y chips de camote y espárragos a la mantequilla.

-  **Camarones a la diabla** \$250
Camarones salteados con cebollas fileteadas con salsa de chipotle adobado
- Camarones Tempura Coco** \$250
Ricos Camarones tempura capeados con coco rayado acompañados de salsa de Mango o Tamarindo
-  **Camarones Tempura con queso philadelfia** \$250
Rellenos de philadelphia acompañados de salsa de mango y habanero o coco
- Camarones Nomi en salsa de Frutos Rojos** \$250
Exquisitos camarones bañados en salsa de frutos rojos
- Camarones al mojo de ajo** \$250
Camarones tradicionales salteados con mantequilla y ajo dorado
-  **Camarones Mai Mai en salsa de Tamarindo y Chipotle** \$250
Deliciosos camarones salteados con tocino y bañados en salsa de tamarindo agripicante acompañados de bombones de Philadelphia
-  **Camarones con Tocino, Cheddar y Chipotle** \$250
Camarones salteados envueltos en tocino, bañados en salsa de queso cheddar y un espejo de crema chipotle
- Alambre de Camarón** \$250
Ricos trozos de camarón guisado acompañado de pimientos, cebolla, tocino y queso
- Camarones al Ajillo** \$250
Camarones tradicionales salteados con mantequilla y ajo, chile guajillo dorado
- Camarones a la Talla** \$250
Camarones salteados bañados en salsa a la talla hecha con mezcla de chiles y mayonesa
- Camarones BBQ** \$250
Ricos Camarones bañados en nuestra salsa BBQ con ligero sabor al chipotle adobado
-  **Camarones Mantaraya** \$250
Camarones rellenos de mortadela y queso philadelphia con delicioso aderezo de mango habanero
-  **Camarones Moana** \$250
Camarones empanizados cubiertos con papa rayada y aderezo especial... Deliciosos
-  **Camarones a la plancha en salsa agridulce de Durazno** \$250
Camarones, salsa de durazno, betabel, chabacano, cebolla y un toque de chile habanero
-  **Camaron y pulpo piña habanero** \$250
Camarones , pulpo y salsa de piña en habanero y cilantro
-  **Camarones Zarandeados** \$250
Camarones en deliciosa salsa zarandeada y sazonados con cebolla frita al grill

COCINA DE SARTÉN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



SALMÓN



Acompañados de puré y chips de camote y espárragos a la mantequilla.



Salmón Capuchino

\$280

Salmón a la mantequilla bañado en salsa cremosa de café

Salmón al BBQ

\$280

Salmón bañado en nuestra salsa BBQ con un ligero sabor a chipotle adobado



Salmón con Tocino y espejo con Crema de Chipotle

\$280

Salmón cobijado de tocino y bañado en crema chipotle

Salmón a la Mantequilla

\$280

Delicioso Salmón sal pimientado y cocinado en nuestra plancha

Salmón Nomi en salsa de Frutos Rojos

\$280

Exquisito Salmón bañado en salsa de frutos rojos

Salmón Mostaza Dijon

\$280

Delicioso Salmón bañado en crema de mostaza Dijon

Salmón en crema de Citricos

\$280

Rico Salmón bañado en salsa de naranja-limón con un toque de coco

Salmón Mai Mai en salsa de Tamarindo y Chipotle

\$280

Delicioso Salmón bañado en salsa de tamarindo agripicante acompañado de bombones de Philadelphia



Salmón Mediterraneo

\$280

Exquisito salmón salteado con manzana, cacahuete y almendra bañado en salsa de higo y licor de Amaretto



Salmón en Salsa Teriyaki

\$280

Salmón en Salsa Teriyaki

Salmón a las Finas Hierbas

\$280

Salmón sellado y codimentado en nuestra selecta mezcla de Finas Hierbas

COCINA DESARTÉ

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



PULPOS



Estos platillos se acompañan de pure de papa y espárragos a la mantequilla



Pulpo al ajillo

\$320

Salteado con salsa de chile guajillo y ajo dorado

Pulpo al mojo de ajo

\$320

Salteado con mantequilla y ajo dorado



Pulpo a la diablo

\$320

Salteado con cebollas fileteadas y bañado en salsa diablo

Pulpo a la gallega

\$320

Salteado con aceite de oliva, pimienta, sal de grano y paprika



Pulpo al pastor

\$320

Marinado en nuestra tradicional salsa al pastor, piña y cebolla

Pulpo toreado

\$320

Salteado con chiles cuaresmeños y cebolla



Pulpo Zarandeado

\$320

Uno de los Favoritos de nuestros invitados por su exquisita salsa y cebolla frita al grill

COCINA DESARTÈN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



TACOS, BURRITOS & CHIMICHANGAS



x Taco | Orden(x3) Chimichanga Burrito

Fish Taco estilo Ensenada

Taco de Pescado de la Península de Baja California, filete capeado, acompañado de repollo y aderezos Mayochipotle y Serrano

\$ 65 | \$ 165 | . | .

Marlin ahumado con queso

Deliciosos trozos de Marlin salteados con chiles güeros, jitomate, cebolla y gratinados servidos en tortilla de harina

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Pescado al Pastor

Ricos trozos de Filete marinado en nuestra tradicional salsa al pastor, piña y cebolla servidos en tortilla de harina

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



Taco Tritón

Exquisita combinación de Camarón, Púlpo y Calamar uno de los 5 consentidos del Patrón

\$60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



Taco Kraken

Ricos trocitos de Pulpo, Atún y Cebolla en tortilla de maiz

\$60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Taco Bucanero

Combinación de Camarones, trocitos de Marlin, Champiñon, Tocino, Cebolla y Guacamole

\$60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Taco Dijon

Deliciosos camarones en crema de mostaza Dijon, queso gratinado, aguacate y frijoles negros

\$60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



Carnitas de Atún estilo Michoacán

Deliciosa tortilla de maiz martajado con carnitas de atún, salsa de la casa y cebolla morada

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Camarón Estilo Sinaloa

Deliciosos camarones empanizados, servidos en tortilla de harina, aderezados con guacamole, col, mayonesa, habanero, lechuga, jitomate y col morada

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

BÁSICOS DEL CORAZÓN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



TACOS, BURRITOS & CHIMICHANGAS



x Taco | Orden(x3) Chimichanga Burrito



Gober Tradicional

Exquisito camarón a la plancha con un toque de mantequilla, queso, morrón y cebolla fileteada, de la forma tradicional

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



Especial de Camarón con crema de Chipotle y queso

Camarón a la diabla en tortilla de harina sofrito con queso, aguacate y frijolitos negros y salsa chipotle

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Camarón Estilo Rosarito

Rica combinación de camarón, calamar, marlín, frijoles, arroz, pimiento morrón, servido en una tortilla de harina

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



El Cora

Deliciosa combinación de Filete de Pescado, Camarón, Cebolla, Piña, tocino y crema de queso servidos en tortilla de harina

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Caballito de Mar

Camaron relleno de queso philadelphia empanizado con coco rayado, aguacate y cebolla morada

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Taco Clásico de camarón rebosado

Deliciosos Camarones tempura con repollo estilo norteño y salsa mayochipotle

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



Pulpo Toreado

Delicioso pulpo salteado con chiles cuaresmeños, cebolla, servidos en tortilla de harina

\$ 65 | \$ 180 | \$ 180 | \$ 195



Pulpo al Pastor

Rico pulpo marinado en nuestra tradicional salsa al pastor, piña y cebolla servidos en tortilla de harina

\$ 65 | \$ 180 | \$ 180 | \$ 195

Pulpo a la Gallega

Rico Pulpo salteado con aceite de oliva, pimiento, sal de grano y paprica

\$ 65 | \$ 180 | \$ 180 | \$ 195

BÁSICOS DEL CORAZÓN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



TACOS, BURRITOS & CHIMICHANGAS



x Taco | Orden(x3) Chimichanga Burrito

Pulpo a la Diabla

Rico pulpo salteado con cebollas fileteadas con nuestra salsa de chipotle adobado

\$ 65 | \$ 180 | \$ 180 | \$ 195



Taco de Pulpo al Ajillo

Exquisito Pulpo cocinado con salsa de chile guajillo y ajo dorado

\$ 65 | \$ 180 | \$ 180 | \$ 195



Arrachera con queso

Arrachera con queso gratinado en tortilla de harina

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Chilango

Exquisita Arrachera, chorizo, chicarron espolvoreado, queso panela, aguacate acompañado de salsa molcajetada en tortilla de maiz

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180

Alambre de Camarón y Pescado

Ricos trozos de Pescado y Camarón acompañado de pimientos, cebolla, tocino y queso

\$ 60 | \$ 165 | \$ 165 | \$ 180



Arrachera Hawaiana

Arrachera, Camarones, tocino, queso y piña en tortilla de piña en tortilla de harina

\$ 70 | \$ 195 | \$ 195 | \$ 210



Costra de Queso con Arrachera y camarones

Costra de queso, arrachera y camarones en tortilla de harina

\$ 70 | \$ 195 |

EXTRAS

Extra queso (por taco) \$10

Orden de tortillas de maiz (3pzs) \$10

Orden de tortillas de harina (3pzs) \$ 10

Orden de aguacate \$40

Media orden de aguacate \$20

BÁSICOS DEL CORAZÓN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



HAMBURGUESAS



Acompañadas de papas a la francesa + o papas gajo +\$10

- | | | |
|--|--|--------------|
| | Costra de Portobello Crispy
Portobello montado en costra de queso, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos | \$180 |
| | Hamburguesa de Arrachera en costra de queso y piña
Hamburguesa de Arrachera Premium en costra de queso, Piña, lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y jalapeños acompañada de papas fritas | \$180 |
| | Arrachera con Tocino y salsa BBQ
Arrachera Premium costra de queso, tiras de tocino frito, bañada en salsa BBQ lechuga, jitomate, cebolla, pepinillos y jalapeños | \$180 |
| | Camarón empanizado en costra de queso
Camarones filetados tipo msriposa, empanizados sobre una costra de camarón, cebolla curtida, zanahoria, lechuga, Jitomate, pepinillos, aderezo Mayoserrano | \$200 |
| | Medallón de Atún a la plancha con costra de queso
Medallón de atún hecho a la plancha sobre cama de vegetales de la casa | \$200 |
| | Marlin con queso de cabra y tocino
Pattie de Marlin y queso de cabra acompañada de vegetales de la casa | \$200 |
| | Arrachera, Camarones, Tocino y queso
Arrachera con Camarones en costra de queso acompañada de vegetales de la casa | \$200 |
| | Hamburguesa Kraken
Deliciosa Hamburguesa de Pulpo frito marinado en salsas rojas acompañada de vegetales de la casa | \$220 |
| | Hamburguesa de Salmón
Patie de Salmón sellado con queso gratinado, pimiento, aguacates, lechuga, jito mate y cebolla | \$220 |
| | Hamburguesa Atlantida
Camarones con salsa de mango y mostaza agripicante, champiñon, espinaca y queso philadelphia, aguacate, cebolla caramelizada con chabacano, aros de cebolla, piña asada y col morada | \$220 |

BÁSICOS DEL CORAZÓN

Todos nuestros platillos se hacen al momento y requieren de diferentes tiempos de preparación. Todos nuestros precios incluyen IVA.



POSTRES



Flan Napolitano con queso Philadelphia

\$70



Tarta de Platano

\$90



Chesecake con ate de Guayaba

\$90

Pastel de 3 leches con Piñon

\$90

Copa de Helado

\$90

(Variedad de Helado disponible por Temporada, pregunta a tu mesero por nuestros sabores)

Brownie de Doble Chocolate con Helado de Vainilla

\$120



Crumble Inefable de Piña y helado de Coco

\$120

Strudell de Manzana con Helado de Vainilla

\$120

CARAJILLOS

Carajillo Don Arturo

\$140

Licor del 43 + espresso flameado con canela + hielo shakeado y nuestra formula secreta

Carajillo Corazón

\$120

Licor del 43 + espresso flameado con canela + hielo shakeado

Carajillo Conejito Turín

\$120

Licor 43 + espresso + conejito Turín + hielo shakeado

Carajillo Rompope

\$120

Rompope + espresso + hielo shakeado



@ElCorazonDelMar.mx



Georgia 52, Ampliación Nápoles,
Benito Juárez, 03840 CDMX