

# 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 azafranado, 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 molcajeteadada y tortillas a su elección... ¡Te encantará!



# ENTRADAS



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



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

Filete del día sal pimientado y cocinado en nuestra plancha

\$240

## Filete al Ajillo

Filete fresco cocinado con salsa de chile guajillo y ajo dorado

\$240



## Filete al Mojo de Ajo

Filete del día salteado con mantequilla ajo dorado

\$240

## Filete a la Diabla

Filete salteado con cebollas fileteadas y bañado en salsa diablo

\$240



## Filete a la Talla

Filete bañado de nuestra salsa talla con un toque especial de Mayonesa

\$240



## Filete al Mango

Filete fresco salteado con mantequilla en nuestra salsa de mango tropical

\$240



## Filete en Frutos Rojos

Filete salteado con mantequilla y nuestra salsa de frutos rojos agripiante

\$240

## Filete Empapelado con Vegetales

Filete relleno de vegetales frescos con un shot de vino blanco

\$240



## Filete Empapelado de camarón y queso

Filete relleno de camarón pacotilla, queso mozzarella, jitomate, cebolla, cuaresmeño y epazote

\$280

## Filete Rebosado Tropical

Exquisito filete capeado bañado con salsa de mango y trozos de piña

\$240

## Filete Crispy

Riquísimo Filete empanizado con ajonjolí, con avena y amaranto

\$240

## Filete al Tamarindo Spicy

Nuestro Filete de pescado bañado en salsa de Tamarindo y chipotle adobado

\$240

## Filete en crema Chipotle Adobado

Filete de pescado cubierto de nuestra picante crema de Chipotle adobado

\$240

## Filete empanizado a los 3 quesos

\$240



## Filete Empapelado a la Hawaiana

Filete relleno de camarón pacotilla, piña, jamón y queso mozzarella

\$280



## 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

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



# CAMARONES



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

-  **Camarones a la diablo** \$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

Camarón 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

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

**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