

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - SINUHE DOMÍNGUEZ & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

MENÚ.

PIZZAS A LA LEÑA/ WOOD FIRED PIZZAS

Pizza de chorizo argentino y espinaca, salsa de jitomate, quesos mozzarella y Parmesano, cebolla blanca rostizada e hinojo. \$240

Argentinian sausage and spinach, tomato sauce, mozzarella and Parmesan cheese, roasted white onion and fennel

Pizza de chaya con salsa bechamel de espinaca, cebolla blanca rostizada, queso de cabra y aioli de ajo negro. \$210

Chaya leaves, spinach bechamel sauce, roasted white onion, goat cheese and black garlic aioli

Pizza de pimientos amarillos, calabaza, brocoli, queso ricotta, salsa bechamel de papa y aceite de limón amarillo con ajo. \$220

Yellow bell peppers, zucchini, broccoli, Ricotta cheese, potato bechamel sauce and lemon-garlic oil

Pizza de camarón y pulpo con portobello asado a la leña, cebolla morada, espinaca y aceite de ajo rostizado. \$410

Shrimp and octopus pizza with wood fired portobello mushrooms, red onion, spinach and grilled garlic oil

TACOS / TACOS

Quesadillas de cochinita “quesapibiles” (3), Doradas al comal, queso, salsa xnipec y jugo de cochinita para remojar. \$185

Cochinita pibil (suckling pig) grilled *quesadillas* (3), *xnipec* sauce and broth to dip and eat

Pescadillas (3), salsa de chile morita con lima, crema agria, aguacate y queso sopero. \$230

Fish *quesadillas* (3), morita chile and lemon sauce, sour cream, avocado and *sopero* cheese

Tacos de carnitas de chamorro de cerdo (3), cebolla cambray, aguacate, chicarrón, cilantro, rábano y tortillas de maíz hechas a mano. \$240

Pork shank *carnitas* tacos (3) with spring onion, avocado, pork rinds, coriander, radish and homemade corn *tortillas*

Tacos de pescado a las brasas (3), castacán, ensalada de nopal, salsa de semillas y limones. \$250

Wood fired fish tacos (3), crispy pork belly, *nopal* salad, dry chili seeds sauce and lemons

Tacos de jaiba suave del Caribe (3), mayonesa de chiles secos y salsa mexicana con mango. \$290

Caribbean soft shell crab tacos (3), dried chili mayonnaise and Mexican sauce with mango

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - SINUHE DOMÍNGUEZ & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

TOSTADAS DE MAR/ SEAFOOD TOSTADAS

Tostada de ceviche de pescado, camarón y pulpo, zanahoria, pepino y jícama rallada, aguacate, salsa coctelera y mayonesa de Sriracha. \$95

Fish, shrimp and octopus ceviche, carrot, cucumber, jicama, avocado and traditional cocktail sauce with Sriracha mayonnaise

Tostada de chilorio de pescado, frijoles puercos, salsa de aguacate, cebolla y chile xcatíc asado. \$95

Fish fried in chili oil, "mexican *chilorio style*", refried beans, avocado sauce, onion and grilled *xcatíc* chili sauce

Tostada de pulpo, ceviche de pescado tipo Colima, chile serrano, aguacate y alioli de pimiento amarillo. \$95

Octopus and fish ceviche Colima style, serrano chili, avocado and yellow bell pepper aioli

VEGETARIANOS/ VEGETARIAN

Queso fresco a la leña con salsa de chile morita y chile cascabel, tortillas de maíz. \$195

Wood fired fresh cheese, *morita* and *cascabel* chili sauce, corn tortillas

Tacos de chile relleno de machaca de vegetales (2), gratinado con queso menonita. \$180

Stuffed peppers tacos (2), grilled vegetables au gratin with *Menonita* cheese

Spring roll de poro y calabaza local a las brasas, salsa de mango y chile manzano. \$210

Leek and local pumpkin spring roll, mango and *manzano* chili *pico de gallo*

Ensalada de la casa. Lechuga, arúgula, queso de cabra, espinaca, camote naranja rostizado y betabel rostizados a la leña, jitomate cherry y vinagreta de lima dulce. \$195

House Salad. Lettuce, arugula, goat cheese, spinach, wood fired beet and sweet potato, tomato and sweet lemon vinaigrette

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - SINUHE DOMÍNGUEZ & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Guacamole hecho en casa con totopos de maíz. \$195

Homemade *Guacamole* with *tortilla* chips

Gorditas rellenas de pulpo a la leña (3), quesillo y salsa verde molcajeteadas. \$235

Gorditas stuffed with wood fired octopus (3), string cheese and green *salsa*

Ostiones (6) Rockefeller a la leña con castacán. \$335

Wood fired Rockefeller oysters (6) with crispy pork belly

Molcajete de chicharrón de pulpo y arrachera, salsa de chile morita con tomate verde, lima, cebolla, cilantro, limón tatemado y tortillas para taquear. \$330

Octopus *chicharrón* and beef *molcajete*, green tomato, lime and *morita* chili sauce, onion, cilantro and corn tortillas

Tuétanos a las brasas con camarones al ajillo, ensalada de frijoles y tortillas de harina. \$330

Wood fired bone marrow with shrimps, *guajillo* chili, bean salad and flour tortillas

Ceviche de pescado en molcajete caliente, salsa de chile de árbol, mango, cilantro, tortilla frita, aguacate y cebolla. \$340

Fish ceviche cooked in hot *molcajete*, *árbol* chili sauce, mango, cilantro, fried *tortilla*, avocado and onion

Aguachile negro de camarón con salsa de tomate tatemado, comino, alioli, chile chiltepín y chile serrano. \$340

Shrimp black Aguachile, grilled green tomato sauce, cumin, aioli, *chiltepin* and *serrano* chili

DE LA PARRILLA DE LEÑA/ FROM THE WOOD FIRED GRILL

Picana a las brasas, flameado con Brandy sobre piedra caliente, salsa estilo "anticucho" y salsa teriyaki, acompañado de lechuga, pepino con hojuela de chiles, papas agridulces, col con recado blanco y tehina \$395

Wood fired Picanha (Rump cover), flambeed with Brandy over a hot stone, "anticucho" style sauce and teriyaki sauce with lettuce, cucumber with chili flakes, sweet and sour potatoes, cabbage with white *recado* and tehina

New York strip steak (360 grs.), mole manchamanteles, puré de papa con queso Parmesano y vegetales a las brasas. \$510

New York strip steak (13 oz.), "*manchamanteles*" mole, potato puree with Parmesan cheese and wood fired vegetables

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - SINUHE DOMÍNGUEZ & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

PLATOS PRINCIPALES/ MAIN COURSES

Risotto de pescado y mariscos a la leña preparado con sofrito de jitomate, calabaza local y berenjena. \$460

Wood fired fish and seafood Risotto with fried tomato, local pumpkin and eggplant

Fideuá negra cocinada a la leña con alioli de raíz fuerte, camarones y longaniza negra de Valladolid. \$340

Wood fired Black Fideuá with shrimp, horseradish aioli and black *longaniza* (*smoked-cured pork sausage*) from Valladolid

Fettuccine con camarones y almejitas en salsa Beurre Blanc, perejil y limón amarillo. \$345

Fettuccine with shrimp and clams in a Beurre Blanc sauce

Pulpo a la leña en adobo “de la abuela” con ensaladita de hinojo, orégano y limón acompañado de arroz del día y puré de camote, puré de plátano y puré de frijol con longaniza. \$395

Wood fired octopus, grandma’s special *adobo* sauce, fennel, oregano and lime salad, rice of the day and plantain, sweet potato and longaniza/bean purees.

Coco relleno de mariscos, mantequilla provenzal, ajo, cebolla, jitomate y agua de coco. \$335

Coconut with seafood, Provençal butter, garlic, cream, onion, tomato and coconut water

Filete de pescado con esquites, epazote, flor de calabaza, queso fresco y mayonesa de habanero. \$375

Fish fillet, Mexican corn esquites, squash blossom, epazote, fresh cheese, and *habanero* mayonnaise

**“WORK LIKE
A CAPTAIN,
PLAY LIKE
A PIRATE”**

Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA

CHEFS DANIEL OVADIA - SINUHE DOMÍNGUEZ & MAÎTRE SOMMELIER ALEJANDRO GARCÍA

POSTRES/

DESSERTS

Fondante de chocolate con helado de vainilla. \$140

Molten chocolate cake with vanilla ice cream

Crumble de la casa, cocinado a la leña con fresas, acompañado de helado de caramelo. \$170

House special Wood fired strawberry crumble with caramel ice cream

Flan de elote con salsa de cajeta y helado de coco. \$155

*Sweet corn *flan* with *cajeta* sauce and coconut ice cream*

Helados y nieves. \$110

Ice cream & Sorbet



“ I YAM
WHAT I YAM
& DATS WHAT
I YAM! ”

POPEYE THE SAILOR MAN, 1933



@PuntaCorchoBacalar