

PORTSIDE

RESTAURANT AND ROOFTOP BAR

MENÚ

ENTRADAS

BRUSCHETTA

Pan tostado con tomates cherry, ajo, albahaca y queso parmesano.

\$195

ALBÓNDIGAS

Albóndigas caseras de cerdo y ternera con salsa marinara y queso ricotta.

\$195

ALMEJAS Y MEJILLONES

Preparados con ajo, aceite de oliva, vino blanco y perejil.

\$275

EMPANADAS

3 piezas hechas a mano. Pregúntale a tu mesero por la empanada especial del día.

\$165

TOSTONES DE AJO

Pan artesanal, aceite de oliva, romero, ajos asados y tomates cherry.

\$110



SOPAS

TOMATE ROSTIZADO \$120

Sopa casera de tomate con sándwich de queso a la parrilla.

CREMA DEL DÍA \$120

Pregunte a su mesero.

ENSALADAS

CAPRESE

Mozzarella fresca, tomates cherry, albahaca, aceite de oliva y vinagre balsámico.

\$220

ENSALADA PORTSIDE

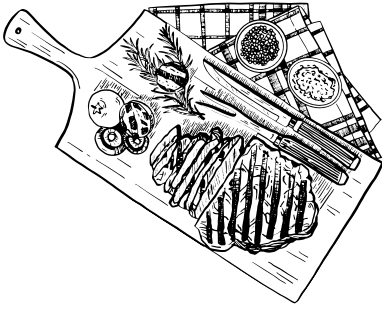
Cama de hojas verdes, cubierta con higos, jamón serrano, queso azul y aderezo de vinagreta balsámica.

\$240

Av. Niños Héroes 30, Puerto Morelos



984-315-83-08



PLATO FUERTE

TACOS GOBERNADOR

Camarones, cebollas, tomates y pimiento morrón en tortilla de harina.

\$240

POLLO CON MOLE

Pechuga de pollo servida con mole tradicional y arroz.

\$250

TACOS DE PICAÑA

Tierna y rica Picaña marmoleada, adornada con cebolla picada, cilantro.

\$260

CHILE RELLENO

Chile poblano relleno de queso y frijoles, cubierto con salsa de tomate y arroz.

\$195

ENTRAÑA

A la parrilla, servida con verduras y chimichurri.

\$695

PULPO A LA PARRILLA

Con chimichurri y papas asadas.

\$340

FILETE DE RES

Con queso gorgonzola y mix de verduras asadas.

\$590

RÓBALO

A la sartén con tomate cherry, aceite de oliva, ajo y albahaca

\$365

COSTILLAS BBQ

Costillas de cerdo con salsa bbq, pan de ajo y papas a la francesa.

\$495

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

Pasta spaghetti, con salsa de tomate y albóndigas

\$250

HAMBURGUESA PORTISDE

A la parrilla con lechuga, tomate, cebolla, queso y tocino, servida con papas fritas.

\$195

GNOCCHI

Gnocchi de papa con la salsa de su preferencia.

\$220

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$240

Hamburguesa a base de plantas, con lechuga, tomate, cebolla, aguacate y papas fritas.

RAVIOLES

Pregunte a su mesero por los ravioles especiales del día.

\$295

POLLO AL LIMÓN

Pechuga de pollo con salsa de mantequilla, limón y verduras.

\$320

BERENJENA PARMIGIANA

Berenjena, espinaca, salsa de tomate, mozzarella y queso parmesano.

\$310

POSTRES

CHURROS \$145

AFFOGATO \$145

ESPECIAL DEL DÍA \$145



BEBIDAS

COCTELES

MARGARITA

Tequila, triple sec, jugo de limón.

MOJITO

Ron, menta, azúcar, jugo de limón.

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth.

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda.

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Baileys, espresso.

\$170 CARAIILLO \$195
Licor 43, espresso.

\$170 CHOCOLATE MARTINI \$185
Vodka, licor de café, Baileys y jarabe de chocolate

\$195 SANGRÍA BLANCA O ROJA \$195
Vino Blanco o Tinto

\$195 DON MEXKAL \$195
Mezcal, Triple Sec, Jamaica, romero y limón.

\$195 PORTSIDE \$195
Ginebra, agua quina, y albahaca,



CERVEZAS

NACIONAL	\$65
IMPORTADA	\$70
ARTESANAL	\$145
CHELADA	\$20
MICHELADA	\$25
OJO ROJO	\$35

SIN ALCOHOL

LIMONADA NATURAL / MINERAL	\$60
LIMONADA DE MARACUYÁ	\$70
LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE	\$70
REFRESCOS	\$50
AGUA NATURAL / MINERAL 355 ML	\$50
AGUA NATURAL 1L.	\$70



ESPRESSO	\$50	CAPUCCINO	\$70
DOBLE ESPRESSO	\$70	LATTE	\$70
AMERICANO	\$50	TÉ	\$50

VINOS

BLANCO

DON SILVESTRE, SAUVIGNON BLANC

Valle Central, Chile
Botella \$530 | Copa \$170

DON SILVESTRE, CHARDONNAY

Valle Central, Chile
Botella \$530 | Copa \$170

ANÉCDOTA, CHENIN BLANC

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$630

ALTOTINTO, CHARDONNAY 9 MESES

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$1,080

BOTTEGA, PINOT GRIGIO

Treviso - Veneto, Italia
Botella \$830 | Copa \$190

ESPUMOSO / ROSADO

ANÉCDOTA, ROSADO CABERNET

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$630

FINCA EL ORIGEN, ROSADO MALBEC

Valle de Uco, Argentina
Botella \$630

DE GIRLS IN THE VINYARD WHITE ZIMFANDEL

California, Estados Unidos
Botella \$630 | Copa \$160

ANÉCDOTA, ESPUMOSO SEMI DULCE CHARDONNAY CHENIN BLANC

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$600 | Copa \$160

ANNA CODORNIÚ, BLANC DE BLANCS CHARDONNAY PARELLADA XAREL LO MACABEO D.O CAVA

cataluña, España
Botella \$1,120

ROJO

CARLOS MONTES, 12 MESES TANNAT

Las Piedras, Uruguay
Botella \$1,380

BRIGANTELIO, SANGIOVESE

Valle de Uco, Argentina
Botella \$580 | Copa \$170

ANÉCDOTA PRIMEROS PASOS, CABERNET - MERLOT

Valle de la Grulla, México
Botella \$640 | Copa \$170

LA VIGNA, CHIANTI

Toscana, Italia
Botella \$780

ANÉCDOTA 6 MESES, TEMPRANILLO - CABERNET-MERLOT

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$790

AVAÑEL 5 MESES, TEMPRANILLO

Rivera del Duero, España
Botella \$980

VIÑA POMAL RESERVA, CRIANZA TEMPRANILLO

Rioja, España
Botella \$920

SÉPTIMA OBRA, MALBEC

Valle de Uco, Argentina
Botella \$990

FINCA EL ORIGEN, ANDES BLEND CABERNET-MALBEC-PETIT VERDOT

Los Cayes, Argentina
Botella \$1,150

ALTOTINTO SELECCIÓN 9 MESES, CABERNET-NEBBIOLO, PETIT VERDOT

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$990

BOTTEGA, VALPOLICELLA CLÁSICO

Veneto, Italia
Botella \$1,380

ARTESA, CABERNET

Napa Valley, Estados Unidos
Botella \$2,890

ALTOTINTO, GRAN CABERNET PREMIUM 18 MESES

Valle de Santo Tomás, México
Botella \$1,720

MOSQUITA MUERTA, BLEND DE TINTAS MALBEC-CABERNET-MERLOT- CABERNET FRANC

Mendoza, Argentina
Botella \$1,980

