

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

\$220

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

ENSALADA PORTSIDE

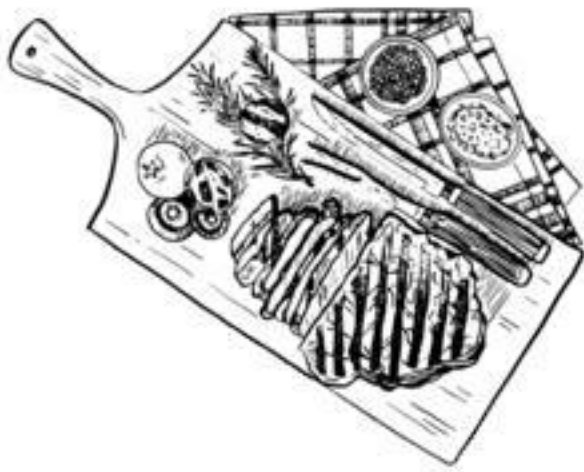
\$240

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

Av. Niños Héroes 30, Puerto Morelos



984-315-83-08



PLATO FUERTE

TACOS GOBERNADOR

\$240

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

TACOS DE PICAÑA

\$260

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

FILETE DE RES

\$590

Con queso gorgonzola y mix de verduras asadas.

COSTILLAS BBQ

\$495

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

HAMBURGUESA PORTISDE

\$195

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

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$240

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

POLLO AL LIMÓN

\$320

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

POLLO CON MOLE

\$250

Pechuga de pollo servida con mole tradicional y arroz.

CHILE RELLENO

\$195

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

PULPO A LA PARRILLA

\$340

Con chimichurri y papas asadas.

RÓBALO

\$365

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

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS \$250

Pasta spaghetti, con salsa de tomate y albóndigas

GNOCCHI

\$220

Gnocchi de papa con la salsa de su preferencia.

RAVIOLES

\$295

Pregunte a su mesero por los raviolos especiales del día.

BERENJENA PARMIGIANA

\$310

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

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 CARAJILLO \$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

DOBLE ESPRESSO \$70

AMERICANO \$50

CAPUCCINO \$70

LATTE \$70

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

