CORSI

CUCINA ITALIANA

Corsi es un poblado imaginario de la costa Amalfitana. Nuestra propuesta surgió de una profunda fascinación por la cocina mediterránea-italiana, unida al deseo de reinterpretarla con ingredientes frescos provenientes de México y diversas partes del mundo.

Este espacio será un homenaje a los grandes clásicos, actualizados bajo nuestra visión y estética, y en donde cada plato cuenta una historia a través de su presentación y ejecución.

Nuestra intención es crear una cocina sofisticada en su técnica pero sencilla en la pureza de su espíritu. Buscamos que el placer sea siempre el epicentro de la experiencia.

Para comer casero, celebrar, o disfrutar entre amigos, prestamos especial atención a la transformación de los ingredientes, conservando sus texturas, colores y la transparencia que refleje su origen.

Buon appetito!

NUESTROS INGREDIENTES Y SUS ORÍGENES

Nuestros productos son frescos y de la más alta calidad. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del consumidor

PROSCIUTTO DI PARMA: PARMA, ITALIA (DOP)
PULPO: PENÍNSULA YUCATECA, MÉXICO
CANGREJO AZUL DE CULTIVO: LOS MOCHIS, SINALOA
CALAMARES: BAJA CALIFORNIA NORTE, MÉXICO
ATÚN ALETA AZUL DE CULTIVO: ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
CALLO DE HACHA: LOS MOCHIS, SINALOA
LANGOSTA: ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
OSTIÓN SAN BLAS: SAN BLAS, NAYARIT
OSTIÓN PAI PAI: ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
OSTIÓN DE KORDELIA: BAJA CALIFORNIA SUR, MÉXICO
ALMEJA REINA: ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
ALMEJA CHOCOLATA: MAR DE CORTÉS
TENAZA DE CANGREJO MORO: CAMPECHE, MÉXICO
LOBINA RAYADA DE CULTIVO: ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
ALMEJA CHIRLA: MEDITERRÁNEO
MOZZARELLA: PUGLIA, ITALIA
GRANA PADANO: LLANURA PADANA, ITALIA
CAMARÓN COLOSAL U-8: CAMPECHE, MÉXICO
TOMATE HEIRLOOM: XOCHIMILCO, MÉXICO
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN: ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
MIEL MELIPONA: PENÍNSULA YUCATECA
JABUGO 5 J'S: HUELVA, ESPAÑA

Entradas

CARPACCIO DE BETABEL $210 | 130 GR
(Piñón, Arúgula, Queso Gorgonzola, Vinagreta Cítrica)

HUMMUS CON PITA RECIÉN HORNEADO $220 | 250 GR
(Pepinillos, Cebolla Encurtida, Aceitunas, y Aceite de Olivo Extra Virgen)

CHIPS DE BERENJENA Y ZUCCHINI $200 | 150 GR
(Tzatziki de Yogurt Griego, Hierbas y Páprika)

CROQUETAS DE CANGREJO $220 | 3 PZAS.
(Mayonesa de Chile Calabrés y Cilantro Criollo)

BERENJENA PARMIGIANA $320 | 300 GR
(Berenjena, Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Grana Padano, Albahaca)

CORAZÓN DE ALCACHOFA A LA BRASA $380 | 2 PZAS.
(Aceite de Oliva Extra Virgen, Tzatziki de Yogurt Griego y Flor de Sal)

CALAMARES AL GRILL $310 | 150 GR
(Cocidos a Baja Temperatura, Salsa Romesco y Pimiento Asado)

VITELLO TONNATO $380 | 100 GR
(Ternera Cocida a Baja Temperatura, Tinta de Calamar y Salsa de Atún Aleta Azul)

CARPACCIO DE PULPO $430 | 190 GR
(Mayonesa de Chiles, Tomate, Chips de Ajo, Aceite de Oliva Extra Virgen y Pan de Masa Madre)

MELÓN IMPREGNADO Y PROSCIUTTO $380 | 100 GR
(Impregnado en Licor de Melón con Prosciutto Di Parma)

ORDEN DE JABUGO 5 J'S $1,150 | 90 GR
(Pan Tomate y Ajo)

BRIOCHE CON UNI $680 | 2 PZAS.
(Pan Brioche Tibio con Uni Fresco y Toque de Sal Marina (Disponible de Julio a Febrero, Según La Veda)

Ensaladas

ENSALADA DE HINOJO $190 | 130 GR
(Apio, Perejil, Pecorino, Piñón Blanco y Botarga)

ENSALADA GRIEGA CON TOMATES ORGÁNICOS $240 | 180 GR
(Mix de Tomates, Pepino Persa, Cebolla Morada, Aceituna Kalamata y Queso Feta)

CAPRESE DE SANDÍA $260 | 160 GR
(Sandía Impregnada en Jarabe de Balsámico, Mozzarella y Albahaca)

BURRATA DI BUFALA $380 | 170 GR
(Burrata de Bufala, Romesco, Coles de Bruselas, Nueces e Higos)

Ostiones

CRUDOS MIXTOS: KAMPACHI, ATÚN ALETA AZUL Y CALLO DE HACHA $580 | 150 GR
(Vinagreta Mediterránea, Cebollín, Echalotte)

OSTIONES
(Por media docena o Docena Completa)

SAN BLAS	$320/$640
SOL AZUL	$470/$940
PAI PAI	$530/$1,020
MIXTA	$490/$980

OSTIONES AL GRILL (SAN BLAS) $340/$640
(Mantequilla de Echalotte, Chips de Ajo, Peperoncino y Limón)

ALMEJA RASURADA DE TEMPORADA $175 | 1 PZA.
REYNA Y CHOCOLATA JUMBO
(Limón, Aceite de Chiles y Cilantro Criollo)

ALMEJA A LA BRASA CON MANTEQUILLA $185 | 1 PZA.
(Mantequilla de Echalotte, Chips de Ajo, Peperoncino y Limón)

CALLO DE HACHA $570 | 150 GR
(Vinagreta Mediterránea, Alcaparra, Miel y Limón)

Pastas

PASTAS LARGAS

TAGLIATELLE AL LIMONE $310 | 150 GR
(Mantequilla, Limón Amarillo y Albahaca)

FRUTTI DI MARE $410 | 150 GR
(Tagliatelle, Pomodoro, Camarón, Calamar y Almeja)

CAPELLINI AL BURRO CON CAVIAR MUJJOL $390 | 150 GR
(Mantequilla, Vino Blanco y Caviar Mujjol)

CAPELLINI VONGOLE $350 | 150 GR
(Almejas, Ajo, Perejil, Vino Blanco)

SPICY LOBSTER SPAGHETTI $430 | 150 GR
(Langosta Pochada, Pomodoro y Peperoncino)

PAPPARDELLE $410 | 150 GR
(Ragú Casero de Res, Almendra, Grana Padano y Albahaca)

SPAGHETTI CACIO E PEPE $320 | 150 GR
(Pecorino Romano y Mix de Pimientas)

TAGLIATELLE AL TARTUFO $650 | 150 GR
(Salsa Tartufata, Trufa de Temporada | 3 gr)

PASTAS CORTAS

RIGATONI CARBONARA $320 | 130 GR
(Guanciale Hecho en Casa, Yema de Huevo, Pecorino Romano y Pimienta)

FARFALLE ALL' AMATRICIANA $360 | 130 GR
(Pomodoro, Guanciale, Pecorino Romano y Burrata)

GNOCCHI 4 FORMAGGI $280 | 180 GR
(Sellados en Mantequilla con Espuma de 4 Quesos)

FUSILLI AL VODKA CON SALMÓN $395 | 150 GR
(Pomodoro, Vodka, Peperoncino, Salmón a la Brasa)

ORZO CON HONGOS $320 | 120 GR
(Pure de Hongos, Hongos Salteados y Esencia de Trufa)

PASTAS RELLENAS

RAVIOLI DE CANGREJO $420 | 5 PZAS.
(Relleno de Queso Ricotta, Mascarpone y Cangrejo, Vino Blanco y Mantequilla)

RAVIOLI DE ESPINACA, RICOTTA Y PIÑÓN $340 | 8 PZAS.
(Caramelos Rellenos, Mantequilla y Pistache)

RAVIOLI DE FOIE GRAS $395 | 8 PZAS.
(Tortelloni de Foie Gras, Salsa de Mantequilla, Espuma de Queso y Trufa)

RAVIOLI DE QUESO DE CABRA Y MANTEQUILLA TOSTADA $320 | 135 GR
(Mantequilla Noisette y Miel)

LASAÑA DE RES CASERA $450 | 300 GR

**Nuestras pastas son frescas, contienen huevo y gluten. Son elaboradas en casa bajo los más altos estándares de calidad.*
Extra de pasta gluten free: $60

Rissottos

RISOTTO AL PESTO $310 | 150 GR
(Pesto Genovés, Espárragos al Grill)

RISOTTO NEGRO DE CALAMAR $340 | 150 GR
(Tentáculos Fritos y su Propia Tinta)

Pizzas

PIZZA MARGHERITA $280 | 230 GR
(Pomodoro, Albahaca, Mozzarella Fresca y Arúgula)

PIZZA DE HONGOS $310 | 230 GR
(Hongos de Temporada, Queso Mozzarella y Grana Padano, Arúgula y Aceite de Trufa)

PIZZA DE PROSCIUTTO $320 | 230 GR
(Pomodoro, Pera, Gorgonzola y Miel)

Fuertes

SOPA COD BOUILLABAISSE $550 | 140GR
(Bacalao, Almeja, Camarón, Habas)

PESCA ROSTIZADA $545 | 180 GR
(Puré de Chícharo, Habas, Beurre Blanc de Miso)

BRANZINO A LA SAL
(Tomates Orgánicos y Papas Cambray)
Precio según peso - $1550.00 (precio por Kg)

CAMARÓN COLOSAL KATAIFI $550 | 2 PZAS.
(Pasta Kataifi, Beurre Blanc de Chiles)

CHULETÓN DE ATÚN ALETA AZUL $795 | 250 GR
(Atún Aleta Azul Sellado y Chimichurri Hecho en Casa)

TENAZAS JUMBO DE CANGREJO MORO $1,250 | 450 GR
(Mantequilla de Echalotte, Chips de ajo y Peperoncino)

POLLO ROSTIZADO $450 | 350 GR APROX.
(Puré de Coliflor Rostizada, Papa Cambray, Arúgula)
**25 min de preparación*

GRILLED CHEESE SANDWICH DE CORDERO $520 | 130 GR
(Queso Gruyère, Cordero Braseado, Pepinillos)

MILANESA DE TERNERA $690 | 220 GR
(Pomodoro Arrabbiata, Arúgula y Grana Padano)

FILETE CHATEAUBRIAND $850 | 230 GR
(Filete de Res, Salsa Chateaubriand, Guarnición de Verduras Orgánicas)

CORDERO GRIEGO $1,600 | 4 PZAS.
(Cordero Glaseado, Puré de Zanahoria, Menta y Tzatziki)

Postres

TIRAMISÚ $230 | 170 GR
(Relleno de Helado de Café, Mascarpone, Espresso y Cocoa)

PROFITEROLES $230 | 2 PZAS.
(Helado de Vainilla, Fudge de Chocolate)

ITALIA'S TARTA TATIN $250 | 200 GR
(Manzana, Hojaldre y Helado de Haba Tonka)

HELADO DE YOGUR Y MIEL $230 | 130 GR
(Pétalos de Yogur, Panal y Aceite de Oliva Extra Virgen)

GELATO DE AMARENA $280 | 250 GR
(Para Compartir)

ISLA FLOTANTE $230 | 2 PZAS.
(Merengue Pochado y Natilla de Vainilla)

MOUSSE DE NUTELLA $230 | 180 GR
(Avellanas y Soleta)

TABLA DE QUESOS $250 | 145 GR
(Quesos Artesanales de Temporada, Compota de Manzana y Panal de Miel)

SORBETE DE LIMONCELLO $220 | 2 PZAS.
(Con Crema Montada de Limón Eureka y Flor de Saúco)

FONDANT DE CHOCOLATE $220 | 130 GR
(Con Helado de Pimienta Rosa y Nuez Pecana)

CORSI