

Entrantes

Fondue de queso (2 personas)
(Manchego 200 g, Gruyère 50)

Champiñones al ajillo (250 g)

Coctél de camarones (150 g)

Pulpo a la gallega con papas al vapor. (250 g)

Calamares a la romana Con salsa tártara. (250 g)

Chistorra salteada al jerez (250 g)

Coctél de mariscos "Macharnudo"
Combinación de mariscos, jerez Macharnudo y sangrita.

(Callo de hacha 80 g, camarón, 80 g, pulpo 80 g)

Salmón ahumado (120 g)

Camarón y callo de hacha rasurados al chipotle
(Camarón 80 g, callo de hacha 150 g)

Tortilla española
(Papa 350 g, huevo 200 g)

Chorizo español (120 g)

Jamón serrano español (100 g)

Tabla de quesos especial
(Brie 25 g, Camembert 25 g, Gruyère 40 g, holandés 30 g, Roquefort 30 g)

Sopas

Sopa de mariscos (Pescado 80 g, camarón 50 g, pulpo 60 g) \$

Sopa de cebolla a la Parisienne Deliciosa combinación de cebolla, vino y queso. (120 ml)

Sopa campesina Una combinación deliciosa y nutritiva de vegetales. (80 g)

Sopa de huachinango estilo Nueva Orleans Una gama de ingredientes y sabores exóticos de pimientos con fumet de pescado y flameado al jerez. (100 ml)

Sopa Anahuacalli Exquisita sopa de jitomates molidos y sazonados. Servida con julianas de tortilla de maíz, chile pasilla, chicharrón de cerdo, aguacate, queso y crema. (200 ml)

Ensaladas

Ensalada César (2 personas) Lechuga orejona y crutones con un aderezo especial de aceite de oliva, anchoas, mostaza, ... (150 g)

Ensalada Canito Berros, tocino, cebolla, juliana de chile verde aderezados con vinagreta de mostaza de la casa, para taquear con tortillas calentitas de maíz. (100 g)

Ensalada del Corregidor Cama de lechugas, jitomate en cubos, huevo y crutones bañada con salsa Roquefort y tocino frito. (150 g)

Papa gigante al horno A los tres quesos (300 g)

Pasta

Tallarines verdes Alfredo Caracterizada por la cremosidad del queso, la crema y la mantequilla. (100 g)

Spaghetti a la Bolognesa Una salsa paciente y deliciosamente cocida a fuego muy lento. (100 g)

Spaghetti Miramar Acompañado de nuestros mejores mariscos: camarón, pulpo, pescado y salsa de tomate. (Pasta 100 g, pulpo 80 g, camarón 80 g, pescado 80 g)

Aves

Pollo relleno almendrina relleno de jamón y queso, empanizado con almendra y bañado en una salsa de champiñones. Acompañado de verduras al vapor y papa waffle. (300 g)

Pescados y mariscos

Filete de pescado Relleno de mariscos cubierto con salsa de pimientos morrones al horno y gratinado. Acompañado de puré de papa. (220 g)

Filete de Esmedregal con almendra Empanizado con almendra en juliana bañado con un meunière de alcaparras. Acompañado con puré de papa y verduras al vapor. (220 g)

Camarones al gusto Acompañados de arroz blanco y verduras al vapor. (250 g)

Filete de pescado a la Veracruzana Horneado en esta salsa que no es picante, a base de cebolla, ajo, tomate, chile güero, aceitunas y hierbas hasta estar tierno. Acompañado con arroz blanco. (220 g)

Lenguado a la mantequilla negra A la parrilla bañado con un meunière de alcaparras, piñones, vino blanco y mantequilla, con puré de papa y verdura al vapor. (450 g)

Filete de pescado de la temporada al nido A la parrilla en una salsa de vino blanco y albahaca sobre una cama de cebolla caramelizada con guarnición de puré de papa. (220 g)

Carnes

Filete a la pimienta negra o verde A la plancha bañado con la salsa negra o verde, con papa waffle y verduras al vapor. (220 g)

Filete especial del Corregidor A la plancha con jamón y queso derretido bañado en salsa de champiñones y jeréz. Guarnición: papa waffle y verduras al vapor. (220 g)

Brochetas de Filete Cubitos de filete de res, pimientos verde y rojo, cebolla y tocino a la parrilla. acompañados de salsa demi-glacé. Con papa waffle. (220 g)

Corazón de filete a la Bilbaína En salsa de aceite olivo, juliana de ajo, guindilla, perejil y pimenton. Con verdura al vapor y papa waffle. (220 g)

Puntas de filete al albañil Con un sabor único de ajo, cebollas y jalapeños, acompañados de tortillas calentitas con guacamole y frijoles refritos. (220 g)

New York Strip Steak A las brasas acompañado papa al horno y espinacas a la crema. (300 g)

Rib-Eye A las brasas con papa al horno y espinacas a la crema. (300 g)

Châteaubriand (2 personas) A la parrilla con mini ensalada, papa al horno y la tradicional salsa bernesa. (400 g)

Rack de cordero de Nueva Zelanda Jugosas, rosadas y tiernas chuletas a la parrilla con jalea de menta, verdura al vapor y papa waffle. (250 g)

Costillitas de Cerdo BBQ

Nos tomamos el tiempo para cocinarlas a fuego lento en nuestra salsa de receta secreta. Literalmente para chuparse los dedos, con guarnición de arroz blanco y elotitos tiernos. (300 g)

Appetizers

Cheese fondue (2 persons)
(Manchego 200 g, Gruyère 50)

Garlic style mushrooms (250 g)

Shrimp cocktail (150 g)

Galician style octopus with steamed potatoes.
(250 g)

Roman style squid With tartar sauce. (250 g)

Sherry sautéed chistorra (250 g)

“Macharnudo” style seafood cocktail

A combination of seafood, Macharnudo sherry and sangrita--a traditional Mexican drink served as a chaser to high-end tequilas.

(Scallops 80 g, shrimp, 80 g, octopus 80 g)

Smoked salmon (120 g)

Sliced shrimp & scallops in chipotle sauce
(Shrimp 80 g, scallops 150 g)

Spanish tortilla
(Potato 350 g, egg 200 g)

Spanish chorizo (120 g)

Iberic cured ham (100 g)

Assorted cheese
(Brie 25 g, Camembert 25 g, Gruyère 40 g, holandés 30 g, Roquefort 30 g)

Soups

Seafood soup (Fish 80 g, shrimp 50 g, octopus 60 g)

Parisian style onion soup Delicious combination of onion, wine, and cheese. (120 ml)

Country soup A delicious and nutritious combination of vegetables. (80 g)

New Orleans red snapper soup A gamut of ingredients and exotic flavors of peppers and fish fumet, flambé with sherry. (100 ml)

Anahuacalli soup Exquisite soup of mashed & seasoned tomatoes, served with julienne corn tortilla, dried chilli, pork rind, avocado, cheese, and cream. (200 ml)

Salads

Caesar salad (2 personas) Apricot lettuce and croutons with a special dressing of olive oil, anchovies, mustard,... (150 g)

Canito salad Watercress, bacon, onion, green chilli julienne with a vinaigrette of the house, to eat as tacos with warm & soft corn tortillas. (100 g)

Corregidor salad A bed of lettuces, tomato cubes, eggs, and croutons smothered in Roquefort sauce and fried bacon. (150 g)

Three-cheese baked potato (300 g)

Pasta

Alfredo green tagliatelle Characterized by the creaminess of the cheese, the cream and the butter. (100 g)

Bolognese spaghetti A sauce patiently and deliciously simmered in very low heat. (100 g)

Miramar spaghetti With our very best seafood: shrimp, octopus, fish, and tomato sauce.
(Pasta 100 g, octopus 80g, shrimp 80 g, fish 80 g)

Poultry

Stuffed chicken with almonds Filled with ham and cheese, breaded with almonds and smothered in a mushroom sauce. With steamed vegetables and waffle potatoes. (300 g)

Fish & Seafood

Fish of the season Stuffed with shrimp, octopus and mushrooms, covered in a baked sweet pepper sauce, au gratin with mashed potatoes. (220 g)

Esmedregal fish with almonds Breaded with almonds' julienne smothered in caper meunière . With mashed potatoes and steamed vegetables. (220 g)

Shrimp at your choice With white rice and steamed vegetables. (250 g)

Veracruzian style fish Baked in a sauce that is not hot which consists of onion, garlic, tomato, banana pepper, olives, and herbs until tender. With white rice. (220 g)

Dover sole in black butter Grilled in a caper, pinenuts, white wine, and butter meunière , with mashed potatoes and steamed vegetables. (450 g)

Nest style fish fillet Grilled in a white wine and basil sauce on a bed of caramelized onion, served with mashed potatoes. (220 g)

Meat

Black or green pepper steak Grilled and smothered in a black or green sauce, with waffle potato and steamed vegetables. (220 g)

Corregidor style special steak Grilled with ham and melted cheese in a mushroom and sherry sauce. With waffle potatoes and steamed vegetables. (220g)

Grilled steak brochettes Grilled steak cubes, green & red peppers, onions, and bacon with demi-glace sauce and waffle potatoes. (220 g)

Basque style steak In a sauce of olive oil, garlic julienne, guindilla chili, parsley, and sweet pepper. With steamed vegetables and waffle potatoes. (220 g)

Construction worker style steak tips With a unique flavor of garlic, onion and jalapeño peppers, with warm tortillas, guacamole and refried beans. (220 g)

New York Strip Steak Charcoal-grilled with baked potato and creamed spinach. (300 g)

Rib-Eye Charcoal-grilled with baked potato and creamed spinach. (300 g)

Châteaubriand (2 persons) Grilled with a mini salad, baked potato and the traditional bernese sauce. (400 g)

New Zealand rack of lamb Juicy, tender, and perfectly cooked to a medium-rare with a crusty exterior, with mint jelly, steamed vegetables and waffle potatoes. (250 g)

BBQ pork ribs We take the time to slow cook our ribs and finish them in our secret recipe sauce. Got a hankerin' for some sticky, finger lickin' ribs? With white rice and sweet kernel corn. (300 g)