



SASHIMIS

SASHIMI DE AKAMI	29.00 €
SASHIMI DE ATUN SALVAJE DE ALMADRABA ALMADRABA WILD TUNA SASHIMI	
SASHIMI DE SAKE	24.00 €
SASHIMI DE SALMON SALMON SASHIMI	
SASHIMI DE PESCADO BLANCO DEL DIA FRESH WHITE FISH SASHIMI OF THE DAY	24.00 €

TARTARES/TARTARE

ATUN PICANTE	28.00 €
ATUN MACERADO CON ACEITE DE SESAMO, SICHIMI Y WASABI MARINATED TUNA WITH SESAME OIL, SICHIMI AND WASABI	
TARTAR DE ATUN SALVAJE DE ALMADRABA CON CEBOLLETA Y YEMA DE HUEVO DE CORRAL ALMADRABA WILD TUNA TARTARE WITH SPRING ONION AND FARM EGG YOLK	28.00 €
TARTAR DE ATUN ESTRELLADO ATUN PICANTE CON HUEVO DE CORRAL, CEBOLLETA Y PATATA SPICY TUNA WITH FARM EGG, SPRING ONION AND POTATOE	30.00 €
TARTAR DE SALMON ESTRELLADO SALMON PICANTE CON HUEVO DE CORRAL, CEBOLLETA Y PATATA SPICY SALMON WITH FARM EGG, SPRING ONIONS AND POTATOE	27.00 €

SUSHI

NIGIRI DE PESCADO BLANCO WHITE FISH NIGIRI	7.00 €
NIGIRI DE SALMON / FLAMBÉ SALMON NIGIRI / FLAMBÉ	5.00 €
NIGIRI DE ATUN SALVAJE DE ALMADRABA ATUN CON MOSTAZA DE DIJON, SALMOREJO O FLAMBÉE TUNA NIGIRI WITH DIJON MUSTARD, "SALMOREJO" OR FLAMBÉE.	10.50 €
TEMAKI ATUN PICANTE / SALMON / CALIFORNIA SPICY TUNA / SALMON / CALIFORNIA	8.50 €
URAMAKI ATÚN PICANTE SPICY TUNA URAMAKI	20.00 €
URAMAKI CALIFORNIA CALIFORNIA URAMAKI	17.00 €

SUSHI Y SASHIMI: (para dos personas/ for two people) 82,00€

- SASHIMI DE ATUN/TUNA SASHIMI
- SASHIMI DE SAKE / SAKE SASHIMI
- NIGIRI ATUN / TUNA NIGIRI
- NIGIRI SALMON / SALMON NIGIRI
- FUTOMAKI CALIFORNIA / CALIFORNIA FUTOMAKI
- 2 TEMAKIS

SUSHI CORTESIN: (para dos personas/for two people) 78,00€

- 12 PIEZAS DE NIGIRI VARIADO Y 1 MAKI
12 PIECES OF ASSORTED NIGIRI AND 1 MAKI

De 19:00 a 23:00/ From 19:00/ to 23:00

IVA incluido / VAT included

Raciones para compartir / *To share*

Jamón ibérico de bellota D.O. <i>Iberian acorn-fed "5J" cured ham</i>	34
Queso manchego de oveja curado al romero <i>Rosemary matured manchego cheese</i>	18
Salmón ahumado clásico con sus guarniciones <i>Classic smoked salmon with garnishes</i>	24
Anchoas de cantabria en aceite de oliva con ragout de tomate <i>"Cantabria" anchovies in olive oil with tomato ragout</i>	24
Nuestras patatas bravas con chipotle <i>Our bravas potatoes with chipotle sauce</i>	16
Ensalada cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo <i>"Cortesin" salad with preserved tuna belly, green asparagus and boiled egg</i>	19
Ensalada de judías verdes con ventresca de atún y tomate <i>Greens beans salad with tuna belly and tomatoes</i>	23
Selección de tomate y aguacate con queso mozzarella y albahaca <i>Our selection of tomato and avocado with mozzarella and basil</i>	19
Ensalada cesar con su salsa, pechuga de pollo a la plancha y bacon <i>Classic caesar salad with grilled chicken breast and bacon</i>	23
Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	15

Sandwiches

Sándwich club original, pollo y bacon <i>Original club sandwich (chicken and bacon)</i>	24
Sándwich integral salmón ahumado, rúcula, pepino y crema de cebollino <i>Wholemeal sandwich, smoked salmon, cucumber and chives sour Cream</i>	19
Wrap de verduras asadas y jamón ibérico con salsa romesco <i>Roasted vegetable wrap with iberian ham and romesco sauce</i>	24
Steak sandwich de solomillo de ternera, pimientos fritos queso cheddar y cebolla caramelizada <i>Beef tenderloin steak sandwich with fried peppers, cheddar cheese and caramelized onion</i>	29
Pepito de solomillo de ternera <i>Beef tenderloin steak sandwich</i>	29
Hamburguesa de ternera "Cortésin" con bacon, queso y huevo frito <i>"Cortésin" beef burger with cheese, bacon and fried egg</i>	25
Hamburguesa "Bar Azul", rúcula, jamón ibérico, cebolla y queso mahón <i>"Blue Bar" beef burger, rocket salad, iberian ham, onion and mahon cheese</i>	25

Postres/Desserts

Tarta de queso al "Estilo New York" <i>New York style cheesecake</i>	12
Tarta de "Chocolate como la Primera vez" con frutos rojos <i>"Chocolate like the first time" raspberry sorbet and red fruit</i>	12
Tarta de manzana "La Classica" <i>Classic apple pie</i>	12