



CABO - MÉXICO

Celebra México y su maravillosa tradición culinaria en cada mordisco

Mientras se Calienta el Fogón

GUACAMOLE \$300

(Preparado en la mesa 300g-10oz)

Aguacate, cebolla, ajo y sal de grano

Agregue un toque exótico a este manjar con *CHAPULINES* \$350

CEVICHE DE CAMARÓN \$310

Suculenta trilogía de ceviches: Ojo rojo, Aguachile y estilo Sinaloa con toque de "Cenizas de Tlayuda"

QUESO FUNDIDO MARIA CORONA \$375

(Preparado en la mesa 250g-8oz)

Queso regional derretido en molcajete acompañado de elote, champiñon y chorizo hecho en casa

SOPA DE TORTILLA \$210

Caldo de tomate con chiles secos y epazote, acompañado de tiras de tortilla frita, queso fresco, aguacate, chile guajillo y crema agria

ENSALADA MIRAFLORES \$210

Fresca mezcla de lechugas, betabel, hojas de menta, nuez caramelizada, naranja, tocino, y requesón acompañada con vinagreta de Jamaica



El Compadre y su Pesca del día

PARRILLADA DE MARISCOS \$2700

(1200g-42oz PARA 2)

Langosta Puerto Nuevo, medallón de camarón, Pulpo braseado,

Filete de Pescado Tikin Xic y Almeja rellena "Servida en anafre caliente sobre su mesa"

PESCA DEL DÍA \$550

Como usted Ordene (200g-7oz)

A la Veracruzana, al ajo, al ajillo, Culichi, empanizado o a la plancha acompañado de vegetales



Los Favoritos de Apá

MOLE POBLANO MARIA CORONA \$550

(400g-14oz)

Receta tradicional de la abuela Maria Corona, preparado artesanalmente con chiles secos, cacahuete, especias y chocolate, servido sobre medio pollo tierno y adornado con semillas de ajonjolí

MAR Y TIERRA \$1200

Jugoso tenderloin al carbon (300g-10oz) y deliciosos camarones del pacífico a la parrilla (150g-5oz) bañados en salsa de pipián, acompañados con frijoles charros y champiñones al ajillo

CARNITAS \$550

(400g-14oz)

Pierna de cerdo preparada con la receta tradicional de la abuela *Maria Corona*

Cocinada a fuego lento y condimentada con un toque de ajo y zumo de naranja

CHILES RELLENOS \$550

Dos estilos representativos de nuestra cocina con la perfecta combinación de un chile ancho relleno de camarones guisados y un chile poblano capeado relleno de queso fresco en salsa de tomate

ENCHILADAS DE LANGOSTA (3) \$1100

Tortillas de maíz bañadas en salsa de chile pasilla y guajillo rellenas de succulenta langosta y terminadas con queso derretido



Los Especiales de la Casa

"PARRILLADA" PARA LOS AMANTES DE LA CARNE \$2500

(1300g-45oz SERVES 2)

"Servida en anafre caliente sobre su mesa"

Filete mignon, arrachera, rib eye, cecina de res, pollo marinado y chorizo casero, servidos con queso panela regional, hojas de nopal y cebollitas cambray

LANGOSTA \$2300

(800g-28oz)

Preparada al estilo Puerto Nuevo, acompañado de vegetales al vapor, arroz y frijoles charros

TOMAHAWK \$3200

(900g-31oz)

Jugoso corte de carne acompañado de guacamole, frijoles charros y cebollitas cambray



Para Acompañar

*Frijoles Charros \$80

*Cebollitas Cambray \$55

*Ensalada de Nopales \$69

*Champiñones al ajillo \$85

Precios en Pesos Mexicanos 16% IVA INCLUIDO

Si es alérgico a algún producto alimenticio, comuníquelo al capitán para que podamos ofrecerle un servicio especial.

"Algunos de nuestros platos contienen pescado o carne cruda, considere el riesgo que esto implica"



Package for 4 people

\$5320 Pesos



APPETIZERS

- ❖ Guacamole
- ❖ Maria Corona Cheese Fondue
- ❖ Tortilla Soup
- ❖ Shrimp ceviche
- ❖ Miraflores Salad



MAIN COURSES

- ❖ Arrachera
- ❖ Catch of The Day
- ❖ Carnitas
- ❖ Chile Relleno
- ❖ Grandma's Chicken Mole



ASSORTED OF DESSERTS

- ❖ Flan
- ❖ Churros
- ❖ Cheese Cake
- ❖ Chocolate Cake
- ❖ 3 Leches Cake

EACH ADITIONAL PERSON \$ 1320 PESOS



White Wines

VINOS BLANCOS

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Fincas <i>Chardonnay "México"</i>	\$300	\$1300
Frico Bianco <i>Chardonnay "Italy"</i>	\$325	\$1200
Rondo Cardon <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc Voigner "México"</i>	\$375	\$1500
Scarpetta <i>Pinot Grigio "Italy"</i>	\$350	\$1500
Vespa Bianco <i>Pinot Grigio "Italy"</i>	-	\$2300

Red Wines

VINOS TINTOS

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Fincas <i>Cabernet Sauvignon "México"</i>	\$380	\$1500
Rondo Travesi <i>Merlot, Cabernet, Malbec "México"</i>	\$375	\$1500
Fincas <i>Cabernet, Merlot, Malbec "México"</i>	\$380	\$1550
La Mozza <i>Cabernet Sauvignon "Italy"</i>	-	\$2150
Morador <i>Cabernet, Petit Shiraz, Merlot "México"</i>	-	\$1800
Vespa Rosso <i>Malbec, Refosco "Italy"</i>	-	\$4500
La Mozza <i>Sangiovese "Italy"</i>	-	\$2150

Rose Wines

VINOS ROSADOS

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Rondo <i>Grenache, Cabernet "Baja California, México"</i>	\$375	\$1500
Bastianich <i>Merlot "California U.S.A."</i>	\$400	\$1600

Bubbles

ESPUMOSO

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Scarpetta <i>Prosecco "Italy"</i>	\$350	\$1500
Valdobladene <i>Prosecco "Italy"</i>	\$400	\$1600
Timido Rose <i>Prosecco "Italy"</i>	\$350	\$1500
Valdobladene Rose <i>Prosecco "Italy"</i>	\$400	\$1600

Prices are in Mexican pesos 16% VAT is already included