

MENÚ

Entradas

Aguachile verde / \$195.00

120 g de camarón marinado, cebolla morada, pepino, cilantro y rábano sandía.

Jamón serrano / \$350

100g de jamón serrano cortado en la mesa acompañado de pan tomate.

Carpachos

De res / \$195.00

100 g de finas láminas de filete de res con arúgula baby y láminas de queso parmesano, acompañado de pan melba.

De salmón ahumado / \$210.00

120 g de salmón ahumado con cebolla morada, pepino, tapenade, salsa ponzu, pan melba y tercio de limón.

De pulpo / \$210.00

120 g de finas láminas de pulpo rasurado en su mesa acompañado de totopos.

Bocados de salmón / \$125.00

90 g de Salmon fresco marinado en aceite de chiles, con un toque de julianas de jalapeño y cebolla, servida en 3 mini tostadas.

Los Veganos

Gazpacho andaluz (250 ml.) / \$125.00

Clásica sopa fría española a base de apio y jitomate con un toque de jerez y cubos de sandía y almendra fileteada.

Alcachofa al grill / \$230.00

1 pza. De alcachofa al grill sobre una cama de calabaza, espárrago a la parrilla y limón amarillo.

Selección de hongos / \$195.00

Seta, portobello, y champiñones salteados al ajillo, flameadas con vino blanco y coliflores fritas.

Coctel de camarón, pulpo y ostión / \$185.00

160 g de mixto, ostión, pulpo o camarón acompañado con cebolla, cilantro, jitomate, aguacate y salsa coctelera de la casa.

Ceviche negro / \$160

120 g de pescado blanco encurtido en Limón, bañado en salsa de ceniza de tortilla, cebolla, chiles y cítricos.

Tostadas (1 pza.) Horneadas en casa.

De atún / \$95.00

60 g de láminas de atún marinado con soya y aceite de oliva, mayonesa de chipotle y poro frito.

De jaiba / \$98.00

80 g de pulpa de jaiba marinada con limón y sal de mar servida en una tostada untada con mayonesa de chipotle y aguacate.

De pulpo ó camarón / \$105.00

90 g de pulpo ó camarón, jitomate cherry, cebolla morada, supremas de toronja y naranja, chile cuaresmeño y emulsión de aguacate.

Carpaccio de betabel / \$210.00

Finas laminas de betabel horneado con vino tinto, un toque de romero y tomillo, reducción de oporto, zarzamoras, pistache y tofu de soya laminado.

Hamburguesa de soya / \$210.00

200 g de carne de soya con cebolla morada, mostaza, perejil, ajo, apio, servida en pan vegano con chucrut de col, jitomate y lechuga.

Sopas

Sopa de hongos (350 ml.) / \$112.00

Variiedad de hongos en caldillo de guajillo, granos de elote, queso panela y flor de calabaza.

Sopa de cebolla (350 ml.) / \$125.00

Clásica sopa francesa con costra de queso y croton.

Sopa azteca (350 ml.) / \$98.00

Juliana de tortilla frita, aguacate, crema de rancho, chile pasilla y queso panela en caldillo de jitomate servida en la mesa.

Crema poblana (350 ml.) / \$125.00

Tradicional crema poblana servida en pan campesino de centeno.

Crema de almeja (350 ml.) / \$150.00

Con papa y zanahoria, servida en pan campesino de centeno.

Jugo de carne (350 ml.) / \$130.00

Jugo concentrado de res con el sabor de la casa.

Con camarón (40 ml.) / \$155.00

Ensaladas

De frutos rojos (camarón o pollo) / \$195.00

100 g de camarón ó 180 g pollo con zarzamora, frambuesa, almendra fileteada, queso crema y fresas sobre variedad de lechugas.

César (120 gr.) / \$98.00

Lechuga orejona con aderezo césar, croutones y queso parmesano.

Con pechuga asada (180 gr.) / \$138.00

Verde / \$165.00

Variiedad de lechugas marinadas en jugo de limón amarillo con pepino, aguacate, arúgula, espinaca, berros, espárrago al grill, rábano sandía, sal y pimienta.

Con pechuga asada (180 gr.) / \$195.00

Pastas

Espaguetti boloñesa / \$198.00

180 g de pasta con salsa a la boloñesa de la casa, ajo, albahaca, vino tinto y pomodoro.

Espaguetti de mariscos / \$225.00

180 g de pasta con 200 gr. De variedad de mariscos al vino blanco y pomodoro.

Penne aurora / \$195.00

180 g de pasta con 100 gr. De salmón flameado al brandy, crema, pomodoro, ajo y albahaca.

Fetuccine serrano / \$250.00

180 g de pasta con 90 gr de jamón serrano, champiñones, ajo, vino blanco, nuez moscada y albahaca.

Fettuccine Cabo / \$198.00

180 g de pasta con 100 g de camarón ó 180 g de pollo flameado al brandy, ajo, albahaca y crema.

Lasaña boloñesa / \$235.00

300 g de lasaña bañada en crema rosada y gratinada con queso mozzarella.

De la Tierra

Rib eye / \$ 395.00

350 g de Rib-eye choise al grill acompañado de elote parrillado, nopal asado, frijoles charros, cebolla cambray y chile.

Arrachera importada / \$ 300.00

300 g de arrachera angus acompañada de frijoles charros, elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray y chile toreado.

Cabrería / \$ 380.00

450 g de cabrería choise acompañado de frijoles charros, elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray, chile toreado.

Top Sirloin / \$ 300.00

350 g de top sirloin choise bañado con salsa gravy acompañado de elote parrillado, nopal asado, cebolla cambray y chile toreado.

Del Mar

Mojarra al gusto / \$ 230.00

600 g de mojarra preparada al mojo de ajo o al ajillo con guarnición de papas a la francesa.

Atún al ajonjolí / \$ 285.00

220 g de atún fresco con costra de ajonjolí, puré de coliflor, espárragos al grill, jitomate cherry y reducción de soya.

Salmón aurora / \$ 315.00

180 g de salmón fresco sobre un espejo de salsa rosada, acompañado de 90 g de pasta con camarones y corazón de alcachofa al grill.

Salmón a la parrilla / \$ 298.00

180 g de salmón con verduras al grill y puré de betabel.

Salmón azteca / \$ 355.00

180 g de salmón fresco al grill con 60 g de escamoles a la mantequilla, sobre una pasta a la mantequilla con setas y brócoli.

Camarones al gusto / \$ 350.00

300 g de camarón jumbo preparado a la diablo, al mojo de ajo o al ajillo con guarnición a elegir de papas a la francesa, arroz o ensalada.

Pulpo a la gallega / \$ 295.00

180 g de pulpo con papa rústica y paprika bañado en aceite de oliva.

Pulpo a las brasas / \$ 350.000

180 g de pulpo con vegetales al grill, reducción de soya y alioli.

Pulpo zarandeado / \$ 350.000

180 g de pulpo zarandeado con verduras al grill y arroz al vapor.

Pesca Zarandeada / \$ 300.00

180 g de filete de pargo zarandeado con verduras al grill y arroz al vapor.

Pesca del día / Segun su peso

(Solo fines de semana) Pescado entero al gusto, pregunte al mesero.

Los Tradicionales

Filete mignon / \$ 295.00

180 g de filete de res bañado en gravy con hongos y guarnición de papa gajo.

Pollo con mole / \$ 250.00

400 g de pierna con muslo o pechuga bañada de mole de la casa espolvoreado con ajonjolí acompañada arroz mexicana.

Pollo Cabo Coyote / \$210.00

180 g de pechuga empanizada servida en fajitas con salsa casse de tomate y queso gratinado, acompañado de papas a la francesa.

Provolone a la parrillada / \$ 185.00

180 de queso Provolone parrillado con pimientos rostizados y aceite de chiles.

Orden de guacamole / \$135.00

250 g de guacamole acompañado de totopos.

Con chicharrón seco (150 gr.) / \$185.00

Tacos

De arrachera (200 gr.) / \$165.00

Arrachera acompañada de nopales azados y frijoles charros.

De rib eye (180 gr.) / \$195.00

Rib eye gratinado acompañado de frijoles charros, cebolla cambray, chile toreado y papas a la francesa.

De pescado al pastor (120 gr.) / \$50.00

Pescado, tocino, piña, cebolla morada, aceite de oliva y cilantro.

Gobernador (120 gr.) / \$148.00

120 g de camarón salteado con cebolla y chile poblano, gratinados, sobre 3 tortillas hechas a mano parrillados.

“Tortillas de maíz azul hechas a mano”

Alitas cabo coyote / \$175.00

250 gr. de alitas sobre cama de papas a la francesa, aderezo de queso azul y salsa bbq picante.

Pescadillas / \$130.00

3 tortillas rellenas de 180 gr. de marlin ahumado con salsa verde y aderezo tártara.

Empanada de camarón / \$85.00

Rellena de 80 g de camarón salteado a la mexicana, aguacate, mayonesa.

Papas gajo o francesa / \$65.00

200 g de papas gajo o a la francesa rebanadas y fritas al momento.

Camote frances / \$85.00

200 g bastones de camote fritos al momento con sal.

Papas cabo coyote / \$120.00

330 g de papa gajo con aceite de trufa, parmesano y cebollín picado, acompañado de aderezo tártara.

Hamburguesa de rib eye / \$ \$235.00

200 g de molida de rib eye, manchego, pepinillos, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, tocino frito, portobello, alioli y mostaza acompañada de papas gajo.

Hamburguesa bacon / \$235.00

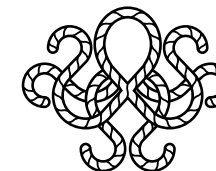
200 g De carne molida de res, 120 g De tocino, manchego, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga acompañada de papas gajo.

Hamburguesa clasica / \$195.00

200 g De carne molida de res, manchego, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga acompañada de papas gajo.

Pepito de arrachera / \$195.00

180 g de arrachera con mozzarella, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, guacamole, alioli y frijoles refritos acompañado de papas a la francesa.



CABO COYOTE

- RESTAURANTE -

Pizzas Artesanales

Margarita / \$170.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro, jitomate y albahaca fresca.

Pepperoni / \$180.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro y pepperoni.

Hawaiana / \$180.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro, jamón y piña.

Fungi con pollo / \$200.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro, pollo al grill y variedad de hongos.

Mexicana / \$200.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro, chile cuaresmeño, chorizo, frijoles, aguacate y cebolla.

Boloñesa / \$195.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro y 200 gr. de boloñesa.

Cuatro quesos / \$200.00

250 g de masa, mozzarella, pomodoro, queso de cabra, provolone y queso crema.

“Todas nuestras pizzas tiene 32 cm. de diámetro aproximadamente”

Notas: Peso promedio antes de cocción. El consumo de alimentos crudos es responsabilidad del comensal.

Nuestros precios son en pesos mexicanos (MXN), ya incluyen el 16% de I.V.A.