

# the Ledge

## COCTELES THE CAPE

---

	MXN	USD
The Cape Mezcal infusionado, piña, toronja, jugo de limón, angostura	406	20
Red Fusion Margarita Tequila, jamaica, chambord, cassis, frutos rojos	386	19
Apple Island Mezcal, manzana, amareto, chartreuse, limón, miel de agave	386	19
Hot & Spicy Margarita Tequila, chile ancho, chile serrano, pimienta rojo, cointreau, limón, miel de agave	386	19
Sunset Spritz Prosecco, aperol, st. germain, zumo de naranja	406	20
Herbal Espresso Martini Espresso, tito's, nixta, zubrowka, bitter	386	19
Spicy Baja Tequila o mezcal, damiana, chile serrano, limón	345	17
Young Ginebra, maracuyá, albahaca, agua tónica	345	17

## CERVEZA

---

	MXN	USD
The Cape Lager	203	10
The Cape Session IPA	203	10

## CENAS

SOPAS Y ENSALADAS		MXN	USD	FUERTES		MXN	USD
<b>Betabel &amp; Arugula</b>	Supremas de cítricos, kalamata, nuez caramelizada, vinagreta de frambuesa y miel	426	21	<b>Short Riben Mole Almadrado</b>	Puré de plátano con requesón, cebollita caramelizada, zanahoria glaseada, cilantro, ajonjolí	1,441	71
<b>Sandía Rostizada</b>	Queso de oveja trufado, lechugas orgánicas, pepita de calabaza, vinagreta de hierbabuena y chía	426	21	<b>Carnitas Especiadas con Pipian</b>	Pepitas de calabaza tatemadas, x nic-pec, cremoso de frijol, cilantro	1,035	51
<b>Crema de Elote Tatemada</b>	Poblano y elote salteado, flor de calabaza	325	16	<b>Pulpo en Adobo de Chile Chilhuacle Rojo</b>	Vegetales orgánicos asados, ensalada de verdolaga	1,035	51
<b>Crema de Frijol Ayocote Blanco</b>	Espinaca al ajo, limón amarillo, chile de árbol quebrado	325	16	<b>New York Añejado en Costra de Jalapeño y Cascabel</b>	Puré de poro, papa rostizada y demi-glace	1,441	71
<b>PARA EMPEZAR</b>				<b>Pesca del día Rostizada</b>	Arroz salvaje con vegetales, elote baby, mojo de ajo con chile guajillo	1,055	52
<b>Kampachi Madurado en Hoja de Aguacate</b>	Salsa tatemada de sepia, mandarina en conserva, jalapeño, papel de guajillo	447	22	<b>Camarones al Tequila</b>	Arroz arborio y quinoa a la mantequilla y tomate, cilantro y rábano	1,320	65
<b>Tartar de Atún Aleta Azul</b>	Huevo de codorniz pochado, papa frita, aguacate, mostaza, limón amarillo	508	25	<b>POSTRES</b>			
<b>Ostiones The Cape (3 pzs)</b>	Aguachile verde, chile serrano, cilantro, rábano y limón amarillo	508	25	<b>Tarta de Chocolate Especiado</b>	Crema batida con canela frescas en jarabe de piloncillo	305	15
<b>Tacos de Lengua de Res (2 pzs)</b>	Tortilla con hoja santa, salsa martajada de camarón, betabel en escabeche, aguacate y cilantro	568	28	<b>Trio de Churro Relleno</b>	Salsa de caramelo, chocolate y dulce de leche, tierra de avellana	325	16
<b>Fideos &amp; Concha Suave</b>	Cangrejo frito, adobo de chiles y especias, aguacate, verdolaga y queso ocosingo	568	28	<b>Pastel de Mazapan</b>	Compota de manzana y arándano, helado de leche quemada	325	16
<b>Tacos de Pato (2 pzs)</b>	Tortilla de maíz azul, salsa de ciruela y morita, cebollín y piel crujiente	508	25	<b>Jericalla de Platano Macho</b>	Buñuelo con jarabe de canela	305	15

El consumir carnes, aves, mariscos, pescados, o huevos crudos podría aumentar el riesgo de obtener una enfermedad, especialmente si tiene ciertas condiciones médicas. Todos los precios están en pesos y dólares. Incluye el 16% de IVA. El 15% de servicio no está incluido.