

the Ledge

COCTELES THE CAPE

	MXN	USD
The Cape Mezcal infusionado, piña, toronja, jugo de limón, angostura	392	20
Red Fusion Margarita Tequila, jamaica, chambord, cassis, frutos rojos	372	19
Apple Island Mezcal, manzana, amareto, chartreuse, limón, miel de agave	372	19
Hot & Spicy Margarita Tequila, chile ancho, chile serrano, pimienta roja, cointreau, limón, miel de agave	372	19
Sunset Spritz Prosecco, aperol, st. germain, zumo de naranja	392	20
Herbal Espresso Martini Espresso, tito's, nixta, zubrowka, bitter	372	19
Spicy Baja Tequila o mezcal, damiana, chile serrano, limón	333	17
Young Ginebra, maracuyá, albahaca, agua tónica	333	17

CERVEZA

	MXN	USD
The Cape Lager	196	10
The Cape Session IPA	196	10

CENAS

SOPAS Y ENSALADAS	MXN	USD	FUERTES	MXN	USD
Betabel & Arugula Supremas de citricos, kalamata, nuez caramelizada, vinagreta de frambuesa y miel	412	21	Short Riben Mole Almendrado Puré de plátano con requesón, cebollita caramelizada, zanahoria glaseada, cilantro, ajonjolí	1,392	71
Sandia Rostizada Queso de oveja trufado, lechugas orgánicas, pepita de calabaza, vinagreta de hierbabuena y chía	412	21	Carnitas Especiadas con Pipian Pepitas de calabaza tatemadas, x nic-pec, cremoso de frijol, cilantro	1,000	51
Crema de Elote Tatemada Poblano y elote salteado, flor de calabaza	314	16	Pulpo en Adobo de Chile Chilhuacle Rojo Vegetales orgánicos asados, ensalada de verdolaga	1,000	51
Crema de Frijol Ayocote Blanco Espinca al ajo, limón amarillo, chile de árbol quebrado	314	16	New York Añejado en Costra de Jalapeño y Cascabel Puré de poro, papa rostizada y demi-glaze	1,392	71
PARA EMPEZAR			Pesca del día Rostizada Arroz salvaje con vegetales, elote baby, mojo de ajo con chile guajillo	1,019	52
Kampachi Madurado en Hoja de Aguacate Salsa tatemada de sepia, mandarina en conserva, jalapeño, papel de guajillo	431	22	Camarones al Tequila Arroz arborio y quinoa a la mantequilla y tomate, cilantro y rábano	1,272	65
Tartar de Atún Aleta Azul Huevo de codorniz pochado, papa frita, aguacate, mostaza, limón amarillo	490	25	POSTRES		
Ostiones The Cape (3 pzs) Aguachile verde, chile serrano, cilantro, rábano y limón amarillo	490	25	Tarta de Chocolate Especiado Crema batida con canela fresas en jarabe de piloncillo	294	15
Tacos de Lengua de Res (2 pzs) Tortilla con hoja santa, salsa martajada de camarón, betabel en escabeche, aguacate y cilantro	549	28	Trio de Churro Relleno Salsa de caramelo, chocolate y dulce de leche, tierra de avellana	314	16
Fideos & Concha Suave Cangrejo frito, adobo de chiles y especias, aguacate, verdolaga y queso ocosingo	549	28	Pastel de Mazapan Compota de manzana y arandano, helado de leche quemada	314	16
Tacos de Pato (2 pzs) Tortilla de maíz azul, salsa de ciruela y morita, cebollín y piel crujiente	490	25	Jericalla de Platano Macho Buñuelo con jarabe de canela	294	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.