

the Ledge

COCTELES THE CAPE

	MXN	USD
The Cape Mezcal infusionado, piña, toronja, jugo de limón, angostura	383	20
Red Fusion Margarita Tequila, jamaica, chambord, cassis, frutos rojos	364	19
Apple Island Mezcal, manzana, amareto, chartreuse, limón, miel de agave	364	19
Hot & Spicy Margarita Tequila, chile ancho, chile serrano, pimiento rojo, cointreau, limón, miel de agave	364	19
Sunset Spritz Prosecco, aperol, st. germain, zumo de naranja	383	20
Herbal Espresso Martini Espresso, tito's, nixta, zubrowka, bitter	364	19
Spicy Baja Tequila o mezcal, damiana, chile serrano, limón	326	17
Young Ginebra, maracuyá, albahaca, agua tónica	326	17

CERVEZA

	MXN	USD
The Cape Lager	195	10
The Cape Session IPA	195	10

CENAS

SOPAS Y ENSALADAS			FUERTES		
	MXN	USD		MXN	USD
Betabel & Arugula Supremas de cítricos, kalamata, nuez caramelizada, vinagreta de frambuesa y miel	402	21	Short Riben Mole Almendrado Puré de plátano con requesón, cebollita caramelizada, zanahoria glaseada, cilantro, ajonjolí	1,360	71
Sandía Rostizada Queso de oveja trufado, lechugas orgánicas, pepita de calabaza, vinagreta de hierbabuena y chía	402	21	Carnitas Especiadas con Pipian Pepitas de calabaza tatemadas, x nic-pec, cremoso de frijol, cilantro	977	51
Crema de Elote Tatemada Poblano y elote salteado, flor de calabaza	306	16	Pulpo en Adobo de Chile Chilhuacle Rojo Vegetales orgánicos asados, ensalada de verdolaga	977	51
Crema de Frijol Ayocote Blanco Espinaca al ajo, limón amarillo, chile de árbol quebrado	306	16	New York Añejado en Costra de Jalapeño y Cascabel Puré de poro, papa rostizada y demi-glace	1,360	71
PARA EMPEZAR			Pesca del día Rostizada Arroz salvaje con vegetales, elote baby, mojo de ajo con chile guajillo	996	52
Kampachi Madurado en Hoja de Aguacate Salsa tatemada de sepia, mandarina en conserva, jalapeño, papel de guajillo	421	22	Camarones al Tequila Arroz arborio y quinoa a la mantequilla y tomate, cilantro y rábano	1,245	65
Tartar de Atún Aleta Azul Huevo de codorniz pochado, papa frita, aguacate, mostaza, limón amarillo	479	25	POSTRES		
Ostiones The Cape (3 pzs) Aguachile verde, chile serrano, cilantro, rábano y limón amarillo	479	25	Tarta de Chocolate Especiado Crema batida con canela, fresas en jarabe de piloncillo	287	15
Tacos de Lengua de Res (2 pzs) Tortilla con hoja santa, salsa martajada de camarón, betabel en escabeche, aguacate y cilantro	536	28	Trio de Churro Relleno Salsa de caramelo, chocolate y dulce de leche, tierra de avellana	306	16
Fideos & Concha Suave Cangrejo frito, adobo de chiles y especias, aguacate, verdolaga y queso ocosingo	536	28	Pastel de Mazapan Compota de manzana y arándano, helado de leche quemada	306	16
Tacos de Pato (2 pzs) Tortilla de maíz azul, salsa de ciruela y morita, puré de frijol, cebollín y piel crujiente	479	25	Jericalla de Platano Macho Buñuelo con jarabe de canela	287	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.