

CAO[®]

MODERN MEXICAN KITCHEN

PÔSADAS

ESPAÑOL





CAO MODERN MEXICAN KITCHEN OFRECE UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA IRREVERENTE, INSPIRADA EN LAS MEJORES RECETAS DEL NORTE DE MÉXICO, DONDE LOS CORTES, LA PARRILLA Y EL HUMO SERÁN LOS PROTAGONISTAS DE LA COCINA. UN LUGAR DE CARÁCTER AUTÉNTICO E ÍNTIMO

GOLD

ENTRADA

A ELEGIR

EMPANADAS 2 pzas

A ELEGIR:

- CARNE
- RAJAS
- QUESILLO

CON CHIMICHURRI DE HABANERO

SOPA DE TORTILLA

QUESO PANELA, AGUACATE, CREMA ÁCIDA Y CHILE PASILLA

TOSTADAS DE ATÚN* 2 pzas

DE MAÍZ AZUL CON AGUACATE, MAYONESA DE CHIPOTLE, SALSA DE SOYA Y CILANTRO

PLATO FUERTE

A ELEGIR

ARRACHERA 300 g

ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA DE LA CASA

PECHUGA DE POLLO AL MOLE 150 g

ASADA CON MOLE DE TAMARINDO, VEGETALES DE LA MILPA Y AJONJOLÍ

CAMARONES AL AJILLO 180 g

CON PAPAS BRAVAS Y PIMIENTOS

POSTRE

A ELEGIR

PAY DE PLÁTANO

HOJALDRE CON PLÁTANO, CREMA DIPLOMÁTICA CON CANELA Y HELADO DE VAINILLA. CON SALSA DE DULCE DE LECHE

PASTEL DE CHOCOLATE

CON BROWNIE, GANACHE DE CARAMELO Y CHOCOLATE BLANCO. CUBIERTO DE BETÚN DE CHOCOLATE, POLVO DE JAMAICA Y COULIS DE BLUEBERRY Y OPORTO

\$700 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA

INCLUYE IVA. | NO INCLUYE BEBIDAS | PROPINA NO INCLUIDA | *EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO LA RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO SOLICITA SSA. | ESTE MENU SOLO APLICA PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS.





PLATINUM

ENTRADA

A ELEGIR

SONORITAS DE CAMARÓN 4 pzas

EN TORTILLA DE HARINA A LA PARRILLA, RELLENOS DE TINGA DE CAMARÓN, FRIJOL Y QUESO CON SALSA AGUACATADA

ENSALADA CAPRESE MEXICANA

TOMATE BOLA, QUESILLO OAXAQUEÑO, VINAGRETA DE LIMA YUCATECA Y PEPITAS TOSTADAS

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA 50 g

CON TORTILLAS DE HARINA

PLATO FUERTE

A ELEGIR

FILETE CHEMITA 240 g

CON PURÉ DE PAPA MANTEQUILLA Y JUGO DE CARNE

SALMÓN ZARANDEADO 250 g

A LA PARRILLA. CON MANTEQUILLA DE MOSTAZA, ACELGAS, SALSA ZARANDEADA Y ESQUITES ASADOS

FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES AL TEQUILA 150 g

CON POLVO DE CHILES SECOS Y PEREJIL

POSTRE

A ELEGIR

PASTEL DE ELOTE

BIZCOCHO DE ELOTE BLANCO RELLENO DE SALSA DE TRES LECHE DE CAJETA, CREMA BATIDA Y GALLETA DE VAINILLA CRUJIENTE

PASTEL DE CHOCOLATE

CON BROWNIE, GANACHE DE CARAMELO Y CHOCOLATE BLANCO. CUBIERTO DE BETUN DE CHOCOLATE, POLVO DE JAMAICA Y COULIS DE BLUEBERRY Y OPORTO

\$800 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA

INCLUYE IVA. | NO INCLUYE BEBIDAS | PROPINA NO INCLUIDA | *EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO LA RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO SOLICITA SSA. ESTE MENÚ SOLO APLICA PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS.



BLACK



ENTRADA

A ELEGIR

PLATO FUERTE

A ELEGIR

POSTRE

A ELEGIR

TIRADITO DE SALMÓN* 120 g

AGUACHILE VERDE, NARANJA AGRIA, LIMA YUCATECA, CEBOLLA ENCURTIDA Y AGUACATE

ALBONDIGAS DE RES DE LA ABUELA 200 g

SALSA DE CHIPOTLE Y QUESO PARMESANO

ENSALADA CÉSAR 50 g

RECETA TRADICIONAL; LECHUGA LARGA, QUESO PARMESANO, ADEREZO DE ANCHOAS Y CRUTONES AL AJO

A ELEGIR:

- PECHUGA DE POLLO ASADA 170 g
- CAMARÓN AL GRILL 150 g

RIB EYE 300 g

ACOMPAÑADOS DE PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA DE LA CASA

PULPO A LAS BRASAS 250 g

CON PAPA ASADA Y MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS

SÁBANA DE RES INVIERNO 180 g

FRIOLES REFRITOS, SALSA VERDE, QUESO GOUDA, CILANTRO Y TORTILLAS DE MAÍZ

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

BASE DE GALLETA DE CHOCOLATE, YOGURT, CREMOSO DE FRESA Y JELLY DE FRUTOS ROJOS. CON COULIS DE FRUTOS ROJOS, HIERBABUENA Y MANDARINA

PASTEL DE CHOCOLATE

CON BROWNIE, GANACHE DE CARAMELO Y CHOCOLATE BLANCO. CUBIERTO DE BETUN DE CHOCOLATE, POLVO DE JAMAICA Y COULIS DE BLUEBERRY Y OPORTO

\$950 PESOS MEXICANOS

PRECIO POR PERSONA

INCLUYE IVA. | NO INCLUYE BEBIDAS | PROPINA NO INCLUIDA | *EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO LA RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO SOLICITA SSA. ESTE MENÚ SOLO APLICA PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS.

BARRA LIBRE

REGULAR

\$600 MXN

PRECIO POR PERSONA
(\$300 MXN HORA ADICIONAL)

INCLUYE:

RON: BACARDI BLANCO, MATUSALEM PLATINO, MATUSALEM CLÁSICO, CAPTAIN MORGAN SPICED
VODKA: SMIRNOFF, SMIRNOFF TAMARINDO, ABSOLUT AZUL
WHISKY: JOHNY WALKER RED LABEL, JACK DANIELS, BULLEIT BOURBON
TEQUILA: CUERVO TRADICIONAL REPOSADO, CUERVO TRADICIONAL PLATA, PATRÓN CRISTALINO, PATRÓN SILVER
GINEBRA: TANQUERAY, BEEFEATER, PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY
MEZCAL: UNION, 400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN, 400 CONEJOS REPOSADO
BRANDY: TORRES 10
LICOR: BAILEYS
CERVEZA: NACIONAL E IMPORTADA

*NO INCLUYE VINO, AGUA EMBOTELLADA, NI BEBIDAS ENERGÉTICAS.
2 HORAS DE BARRA LIBRE CONSUMO MÍNIMO.



BARRA LIBRE

PREMIUM

\$850 MXN

PRECIO POR PERSONA
(\$425 MXN HORA ADICIONAL)

INCLUYE:

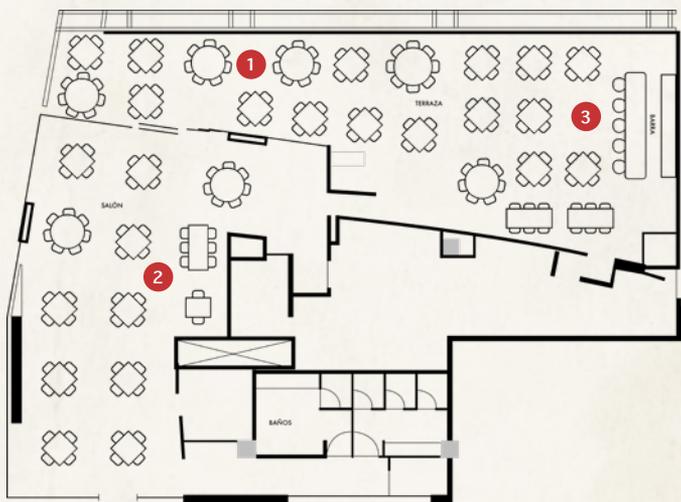
RON: BACARDI BLANCO, MATUSALEM PLATINO, MATUSALEM CLÁSICO, CAPTAIN MORGAN SPICED, APPLETON SIGNATURE BLEND, HAVANA CLUB 7Y, ZACAPA CENTENARIO 23Y
VODKA: SMIRNOFF, SMIRNOFF TAMARINDO, ABSOLUT AZUL, KETEL ONE ORIGINAL, STOLICHNAYA
WHISKY: JOHNY WALKER RED LABEL, JOHNY WALKER BLACK LABEL, JACK DANIELS, BULLEIT BOURBON, BUCHANNA'S 12Y, BUSHMILLS BLACK BUSH, DEWARDS 12Y
TEQUILA: CUERVO TRADICIONAL REPOSADO, CUERVO TRADICIONAL PLATA, PATRÓN CRISTALINO, PATRÓN SILVER, DON JULIO BLANCO, DON JULIO REPOSADO, MAESTRO DOBEL DIAMANTE, 1800 CRISTALINO, HERRADURA REPOSADO
GINEBRA: TANQUERAY, BEEFEATER, BOMBAY SAPPHIRE, HENDRICKS, PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY
MEZCAL: UNION, 400 CONEJOS ESPADÍN JOVEN, 400 CONEJOS REPOSADO, MONTELOBOS JOVEN
BRANDY: TORRES 10
LICOR: BAILEYS
COÑAC: HENNESSY VS
CERVEZA: NACIONAL E INTERNACIONAL

*NO INCLUYE VINO, AGUA EMBOTELLADA, NI BEBIDAS ENERGÉTICAS.
2 HORAS DE BARRA LIBRE CONSUMO MÍNIMO.





CAPACIDAD

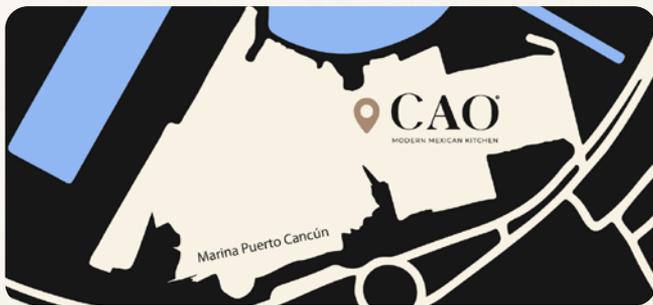


TOTAL: 210 personas

1 TERRAZA
120 personas

2 SALÓN
80 personas

3 BAR
10 personas



MARINA PUERTO CANCÚN, ZONA HOTELERA, CANCÚN, QROO.

VENTAS Y GRUPOS

ventas@andermail.com
Tel. 998 840 7183 / 84

JUAN CARLOS GARZA

juancarlos.garza@grupoandersons.com

 caorestaurante  CAO Restaurante

WWW.CAORESTAURANTE.COM

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

EL PORTEÑO

TITOS

Harry's

PORFIRIO'S

BAK'

CAO

STUBBY

LA VICENTINA

BIROOF

Red Bull

Solar Energy

TruTV

Nicoletta

ERIZO

CAO[®]

MODERN MEXICAN KITCHEN



FELIZ
NAVIDAD

