

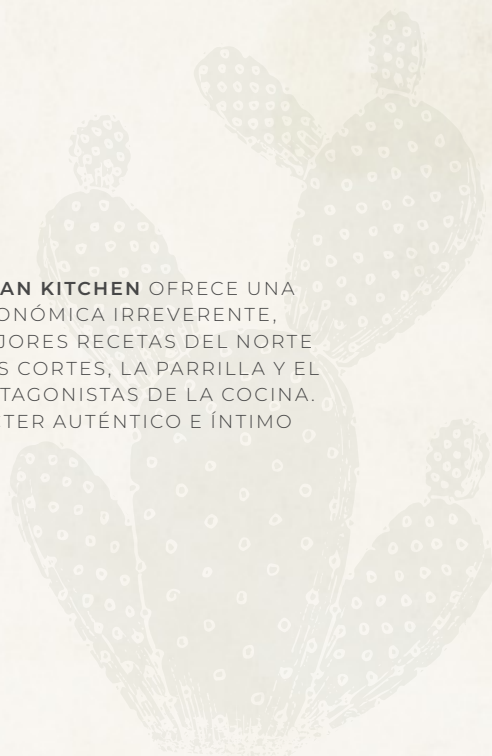
CAO®

MODERN MEXICAN KITCHEN

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 MENÚ 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 QUIÉN LO SOLICITA SSA. ESTE MENÚ SOLO APLICA PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS.



# BLACK

## ENTRADA

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

## PLATO FUERTE

A ELEGIR

### 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

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

## POSTRE

A ELEGIR

### 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 BETÚN 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 QUIÉN 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



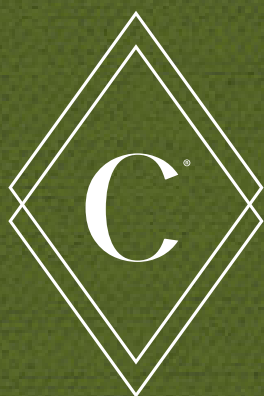
**TOTAL:** 210 personas

**1 TERRAZA**  
120 personas

**2 SALÓN**  
80 personas

**3 BAR**  
10 personas







**TODOS LOS DÍAS DE 1:00 PM A 2:00 AM  
ESTACIONAMIENTO DENTRO DE LA PLAZA**

ESPECIALIDAD: CORTES DE CARNE Y ANTOJITOS BOTANEROS INSPIRADOS EN LA GASTRONOMÍA DE BAJA CALIFORNIA Y EN EL NORTE DEL PAÍS.

**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**

**ORGULLOSO MIEMBRO**

GRUPO  
**ANDERSON'S**  
EST. 1982

EL PORTENO

TITOS

HALLY'S

PORFIRO'S

BAK

CAO

LA VENTA

LA VICENTIA

IROOF

GRANDMA'S

SPINNY'S

TRINITY

Nicoletta

ERIZO