

CAO[®]

MODERN MEXICAN KITCHEN

ESPAÑOL



CAO MODERN MEXICAN KITCHEN OFRECE UNA
PROPIUESTA 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

EMPAÑADAS 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 AJONZOLÍ

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 CÁRAMELO 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 | PROPIA 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.





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, ACEITAS, 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 LECHES DE CAJETA, CREMA BATIDA Y GALLETAS DE VAINILLA CRUJIENTE

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

\$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

AGUACHEILE VERDE, NARANJA AGRIA, LIMA YUCATECA, CEBOLLA ENCURTIADA 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

FRIJOLES REFITOS, 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, BUCHANAN'S 12Y, BUSHMILLS BLACK BUSH, DEWAR'S 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

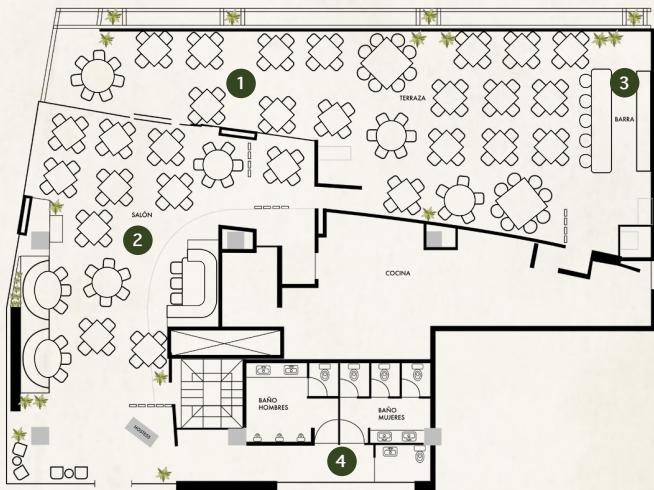
CERVEZA: NACIONAL E INTERNACIONAL



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



CAPACIDAD

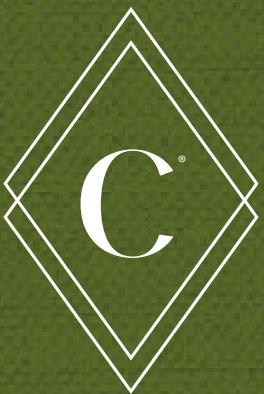


TOTAL: 210 personas

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](https://www.instagram.com/caorestaurante) [CAO Restaurante](https://www.facebook.com/CAO.Restaurante)
WWW.CAORESTAURANTE.COM

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSONS
EST. 1962

EL FORTENO TÍTOS PORFIRIO'S BAK CAO SANTO LA VICENTA IROOF SOLERSONG D'VINE Nicoletta ERIZO