CAFE & COCIMA

MÉXICO EMITIENDO

COMIDA-CENA		Caldo de la verdad (con lengua, costilla y garbanzo)
Ensalada (spring mix, queso de abra, vinagreta y frutos de temporada)	\$210	↑ Lengua de res (rebanada y en salsa roja)
Lacto cebolla	\$185 \$95	
Papitas adobadas	\$95	Quesalmón (servido en salsa de
Papitas con pulpo y tapenade de aceituna kalamata	\$310	
Guacamole (dos personas)	\$110	Pollo con su alita (en salsa
Pedacera de queso	\$150	verde/roja) Puerquito agridulce (lenta
Plato fiesta	\$180	cocción a baja temperatura con vinagre miel y soya)
Botana de cecina	\$110 \$150 \$180 \$175 \$150	Sabróndigas (10 albondiguitas de cerdo en crema de maíz)
Arroz salteado	\$150	Gachopo (milanesa de cerdo rellena
Sandwich sin compromiso (con papas fritas)	\$150	de jamón serrano con emulsión de jitomates ahumados y aceite de trufa)
	Č1E0	Ternera de res (a la mantequilla)
Quesadillas de chicharrón prensado	\$150	La Sorpresa del Norte (ternera con guacamole y toques cítricos)
Brocoliza (pan relleno de vegetales y	\$220	La res (filete)
queso)	\$280	La res ahogada (en salsa de jitomate crudo)
Pulpo patito (tostada en salsa cruda de jitomate)	Q200	POSTRES
Chile relleno de pulpo y maíz	\$280	TOOTKEO
Ceviche de camarón y pulpo	\$350	Pastel de elote
(salsa verde cruda no picante)		Marmoleado francés
Ceviche de camarón y pulpo pantano (salsa rostizada no picante)	\$380	Hojaldre con manzana
Camarones Guadalupe (8 pz de	\$380	
amarón cocinados en mantequilla ítrica)		† Trufa de chocolate, mezcal y sal
Tiradito de atún (crudo y acidito)	\$320	Trufache
Atún callejero (adobado y sellado)	\$320	Helado de queso de cabra y cajeta (3 bolas)
Atún de Nueva York (crudo con	\$350	Helado de pistache 100% (3 bolas)
vegetales y arroz al vapor)		Helado de Pistache con Vermouth blanco
Clásicos do Catá y Casina		Dialico

♦ Clásicos de Café y Cocina

En Café & Cocina nos comprometemos a preparar tus alimentos en un ambiente adecuado e higiénico, sin embargo ingerir alimentos crudos es responsabilidad de quien los consume.