



CAO[®]

MODERN MEXICAN KITCHEN

ESPAÑOL





Taste the DIFFERENCE

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

TUNA ROLL* 100 g

Envuelto en hoja de lechuga. Acompañado con puré de aguacate, alioli de jengibre, soya trufada, tierra de aceituna e ikura

MONTADITO DE BRISKET AÑEJADO 50 g

Sobre pan bisquet casero, alioli de ajo rostizado y chimichurri

SOPA DE LIMA LIMÓN & CAMARÓN 60 g

Base de lima, leche de coco, curry rojo y lemon grass. Con chile dulce, cubos de aguacate y tiras de tortilla crujiente

GUACAMOLE TRADICIONAL 200 g

Con pico de gallo y cilantro

Plato Fuerte

A elegir

CHEESE BURGUER 200 g

Mezcla de Black Onyx y USDA prime, pan brioche, quesillo, queso gouda, portobello, cebolla crujiente y guacamole. Con papas a la francesa

ATÚN MOJO CANARIO 200 g

Salsa de pimientos piquillos, en costra de cilantro, aceituna, tomate cherry y aceite de perejil

POLLO EN ADOBO DE PISTACHES 350 g

A las brasas. Con puré de papa y ejotes a la mantequilla

ALCACHOFA CRUJIENTE 110 g

Bowl de quinoa con corazones de alcachofa, ajo italiano, salsa kabayaki, brócoli, elote en grano, mix de pimientos, zanahoria, edamames y limón verde

Postre

A elegir

PASTEL DE PISTACHE

Rebanada de bizcocho de vainilla con tres leches de pistache y dulce de leche, merengue italiano y palanqueta de pistache triturada

PASTEL DE CREPAS DE TIRAMISÚ

Capas de crepa de chocolate, cremoso de queso mascarpone. Con caramelo de café y jarabe de chocolate

\$680 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

TUNA GUAC* 100 g

Atún marinado con ponzu, chile serrano, cous cous enchilado, cilantro y mayo/kinch

SPRING ROLL NORTENO 4pzas

Relleno de machaca norteña con frijoles refritos. Con puré de aguacate y salsa cruda

ENSALADA WEDGE 200 g

Lechuga romana, aderezo de roquefort aguacate, tocino y perejil crujiente, pimienta asado, cebolla morada y tomate cherry

PAPA ELOTE 2 pzas

Envueltos en tempura de papa con mantequilla de yuzu, mayo de berenjena, queso cotija y Tajín®

Plato Fuerte

A elegir

SALMÓN A LA PARILLA 200 g

Crema de mar, caviar negro, ejotes saltados y mantequilla, pico de gallo con espárragos, aceite de perejil y jalapeño crujiente

CAO BURGER 200 g

Mezcla de Black Onyx y USDA prime, pan brioche, queso Tenosique, mayo/trufa y huevo frito. Acompañada de papas a la francesa

ALCACHOFA CRUJIENTE 110 g

Bowl de quinoa con corazones de alcachofa, ajo italiano, salsa kabayaki, brócoli, elote en grano, mix de pimientos, zanahoria, edamames y limón verde

FILETE DE RES 280 g

Postre

A elegir

PASTEL DE CHOCOLATE

Rebanada de brownie y bizcocho de chocolate con ganache de caramelo y chocolate blanco. Cubierto de betún de queso crema, chocolate amargo 70%, con polvo de jamaica y coulis de blueberry y oporto

PASTEL DE CREPAS DE TIRAMISÚ

Capas de crepa de chocolate y cremoso de queso mascarpone. Con caramelo de café y jarabe de chocolate

PAY DE PLÁTANO

Hojalre con plátano y crema batida, bañado en tu mesa con salsa de dulce de leche y helado de vainilla

\$780 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

CRUDO DE HIRAMASA* 100 g

En aguachile rojo, leche de tigre, cebolla morada, maíz crujiente, tomate cherry y edamames

MOLLEJAS RASURADAS 200 g

Con ensalada de cilantro, salsa rasurada con balsámica, limón asado y aceite de oliva

AGUACHILE DE RES* 100 g

En costra de pimienta negra y sellado, salsa ponzu, puré de aguacate, quinoa, arúgula, pepino y cilantro

BURRATA AHUMADA 140 g

Tomate cherry, sandía, hinojo, pesto, tomate rostizado, vinagreta balsámica de pepino, dátiles y palmito

Plato Fuerte

A elegir

PULPO A LAS BRASAS 250 g

Con vegetales asados, crema de papa y salsa ponzu

SHORT RIB 400 g

En su jugo, cocción lenta de 12 hrs servida con cebolla cambray, aguacate y chile serrano asado

ALCACHOFA CRUJIENTE 110 g

Bowl de quinoa con corazones de alcachofa, ajo italiano, salsa kabayaki, brócoli, elote en grano, mix de pimientos, zanahoria, edamames y limón verde

RIB EYE 400 g

Postre

A elegir

TORRE DE DONAS 3 pzas
Helado de vainilla y té matcha, con crema batida, salsa Cremosa de caramelo y cereal crujiente

PASTEL DE CHOCOLATE

Rebanada de brownie y bizcocho de chocolate con ganache de caramelo y chocolate blanco. Cubierto de betún de queso crema, chocolate amargo 70%, con polvo de jamaica y coulis de blueberry y oporto

PAY DE PLÁTANO

Hojaldre con plátano y crema batida, bañado en tu mesa con salsa de dulce de leche y helado de vainilla

\$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.

CAO®

MODERN MEXICAN KITCHEN

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: J.W. Red Label, Jack Daniels, Bulleit

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata

Ginebra: Tanqueray, Boodles, Beefeater,

Mezcal: Union, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado

Licores Brandy: Torres 10, Baileys

*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energéticas



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 7, Zacapa Ambar

Vodka: Smirnoff, Smirnoff Tamarindo, Absolut Azul, Ketel One, Ciroc

Whisky: J.W. Red Label, Jack Daniels, Bulleit, J.W. Black Label, Buchanna's 12, Bushmills Black Bush, Dewar's 12

Tequila: Tradicional Reposado, Tradicional Plata, Don Julio Reposado, Doble Diamante, 1800 Cristalino, Herradura Reposado, Don Julio Blanco, Casa Amigos Blanco

Ginebra: Tanqueray, Boodles, Beefeater, Bombay Sapphire, Hendricks

Mezcal: Union, 400 Conejos Espadín Joven, 400 Conejos Reposado, Amaras Joven, Montelobos Joven

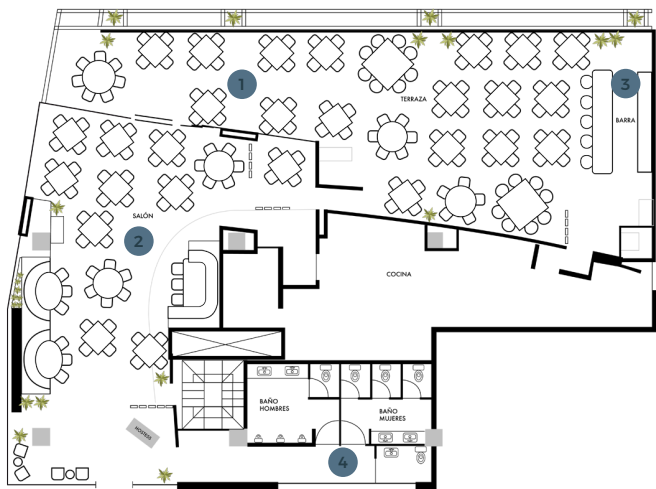
Licores Brandy: Torres 10, Baileys, Hennessy V.S.O.P

*No incluye vino, agua embotellada, ni bebidas energéticas





Capacidad



TOTAL: 210 personas

- 1 TERRAZA**
80 personas
- 2 INTERIOR**
120 personas
- 3 BAR**
10 personas
- 4 SANITARIOS**



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, Q Roo.

Ventas y Grupos

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

JUAN CARLOS GARZA

juancarlos.garza@grupoandersons.com

 @caorestaurante  caorestaurante  CAO Restaurante

WWW.CAORESTAURANTE.COM

ORGULLOSO MIEMBRO

GRUPO
ANDERSON'S[®]
EST. 1963