

COFFEE

CAFÉS

Espresso | \$45

Espresso cortado | \$50

Doble espresso | \$60

Doble espresso cortado
| \$65

Americano | \$55

Americano percoladora
| \$55

*(hasta 3 tazas) *8am a 1pm*

Cappuccino | Hot \$70 ·
Iced \$80

Latte* | \$70

Moka* | \$75

** Sabores +10 caramelo,
crema irlandesa, vainilla*

FRAPPES

Frappuccino | \$85

Moka frappé | \$90

Caramel frappé | \$90

*Cambia la leche (almendra,
coco, soya) + \$15*

Carga extra de café +\$20

ESPECIALIDADES

ICED +\$10 · FRAPPÉ +\$20

Chocolate caliente |
base de leche o agua
\$65

Chai | \$70

Taro | \$70

Matcha | \$70

Dirty chai | \$80

Carajillo | \$160

Cold brew | \$70 Latte o
tonic \$90

INFUSIONES Y TISANAS

"Tea Forté"
Herbal & Té negro |
HOT · ICED \$90

English Breakfast

Blueberry Merlot

Chamomile Citron



B. Botella (750ml)* C. | Copa (150ml)
**Excepto las que especifican otra cantidad*

ESPUMOSO / CAVA / CHAMPAGNE

**Prosecco DOC Treviso Brut Il Fresco Villa
Sandi Veneto** | Veneto, Italia.
B. \$900 C. \$190

Cordon Negro Brut Reserva | Freixenet,
México.
B. \$1200

Veuve Clicquot Brut Carte Jeune | Reims,
Francia.
B. \$3100

BLANCOS

Calixa, Chardonnay | Monte Xanic, México.
B. \$900 C. \$170

Viña Kristel, Sauvignon blanc | Monte
Xanic, México.
B. \$1480

Beringer, Pinot Grigio | California.
B. \$750 | C. \$160

ROSÉ

Beringer white zinfandel, main&vine |
California.
B. \$750 C. \$160

V Rosado, Cabernet Sauvignon | Casa
Madero, México.
B. \$800 C. \$170

TINTO

Santo Tomas, Merlot | Valle de Guadalupe,
México.
B. \$950 C. \$200

XA, Cabernet Sauvignon | Valle de
Guadalupe, México.
B. \$600 C. \$130

**3V, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Tempranillo** | Casa Madero, México.
B. \$1090 C. \$210

**Balero, Tempranillo / Cabernet sauvignon
/ Merlot** | Valle de Guadalupe, México.
B. \$1200

**María Tinto, Tempranillo / Syrah / Merlot /
Cabernet franc / Nebbiolo / Malbec** | Valle
de Guadalupe, México.
B. \$1800

**Scielo MX Blend, Syrah / Merlot / Cabernet
Sauvignon** | Rivera Gonzalez, México.
B. \$980

COSECHA TARDÍA / GENEROSO

Cosecha Tardía, Semillón / Gewürztraminer
| Casa Madero, México. (375ml).
B. \$880

Torres Floralis Oro, Moscatel | España. (500
ml).
B. \$900 C. \$130

Oporto Ferreira Tawny | Portugal.
C. \$180



Todos los cócteles tienen 45 ml de destilado

LOS CLÁSICOS | \$120

Mimosa | Naranja, prosecco (90ml)

Piña colada

Sangría | Vino tinto (60ml)

Margarita | Clásica, tamarindo o pepino

Gin Tonic

Mojito

COBOJO CLÁSICOS | \$160

Negroni | Ginebra, Vermouth Rosso, Campari

Mezcalgroni | Mezcal, Vermouth Rosso, Campari

Manhattan | Whiskey, Vermouth Rosso, Amargo de Angostura

Old Fashion | Whiskey, Azúcar, Amargo de Angostura

Dry Martini | Ginebra, Vermouth seco

Daiquiri | Ron, Azúcar, Limón

Espresso Martini | Café espresso, licor de café, Vodka

Carajillo | Licor 43, café espresso

Paloma | Tequila, Jugo de toronja, Soda, Limón

French 75 | Ginebra, jugo de limón, prosecco

Aperol Spritz | Aperol, prosecco, soda

DE AUTOR | \$160

Mezcala | Mezcal, ancho reyes, shurb de frutos rojos, jugo de piña, jugo de limón

Guayabitos | Tequila reposado, mermelada de guayaba, Vermouth Rosso, jugo de naranja, jugo de limón

Savage Clericot | Compota de frutos rojos, vodka, vino blanco, top de agua mineral

Mezcal y Playa | Mezcal, licor 3sec, tamarindo, miel de agave, limón, top de fresca

Limoncello spritz | Limoncello hecho en casa, prosecco, soda

La Higuera | Bourbon, higos, jugo de limón, jugo de piña, amaretto

La Diana | Ginebra mexicano, limoncello casero, campari, guayaba, limón

Cobojo Bramble | Ginebra, licor casero de frambuesa, jugo de limón

MOCKTAILS | \$80

Limonada de lychee

Limonada rosa

Ponche hawaiano

*CUALQUIER OTRO CÓCTEL QUE NO SE MUESTRA EN EL MENÚ PODRÍA TENER OTRO COSTO.



ENTRADAS

Taquitos (3) de lechón (80gr) | Mole de tamarindo · plátano **\$145**

Ceviche de camarón (120gr) | Piña · pepino · chile poblano y jengibre **\$185**

Tacos (2) de pescado (80gr) | Estilo baja · mayonesa de chile y ajo · col **\$155**

Guacamole (200gr) | pico de gallo · tostadas de maíz **\$165**

Papas bravas (250gr) | Alioli de chiles secos · perejil **\$135**

Ensalada agridulce | Durazno rostizado · pera · nuez caramelizada · queso de cabra **\$145**

Ensalada César | Lechuga romana · crutón con ajo · Grana Padano **\$145**

PASTA & PAN

Agrega pollo (120gr) +\$75 ó camarón (120gr) +\$120 ó panceta de cerdo (120gr) +\$105

Fetuccine (180gr) | Crema de ajo rostizado · queso parmesano **\$165**

Fusilli (180gr) | Pesto de hoja santa · tomates **\$165**

Penne (180gr) | Salsa pomodoro · queso de cabra · queso cotija **\$150**

Sandwich de pollo frito (120gr) | Ensalada col · pepinillos **\$195**

Sandwich pulled pork (120gr) | Salsa BBQ hecha en casa · pera caramelizada **\$195**

Hamburguesa de res (150gr) | Cheddar · tocino · lechugas · cebolla caramelizada **\$200**

Sandwich de portobello | Provolone ahumado · manzana caramelizada · arúgula **\$195**

FUERTES

Pesca del día (200gr) | Pipián verde · croqueta cremosa de queso **\$365**

Short Rib en cocción lenta (190gr) | Puré de papa y cebolla · jus de café · bazlama pita **\$390**

Pechuga de pollo (200gr) | Muhammara · aceitunas · vegetales rostizados **\$295**

Solomillo de cerdo (200gr) | Puré de camote · balsámico y piloncillo · papa hasselback **\$295**

Pulpo a las brasas (190gr) | Hummus · cebolla rostizada · aguacate · ensalada **\$350**

MENÚ NIÑOS

Mac 'n Cheese (120g) | Salsa de queso Cheddar **\$110**

Dedos de queso (140g) | Crudités · salsa pomodoro **\$110**

Milanesa de pollo (120g) | Ensalada **\$120**

Quesadilla de maíz (3) | Salsa pomodoro **\$70**

Papas a la francesa (200g) | Salsa de queso cheddar o salsa catsup **\$90**



ENTRADAS

Fruta de temporada | Berries · miel de abeja · granola **\$95**

Avena overnight | Leche de coco · mermelada de frutos rojos · chía · biscotti **\$105**

Yogurt de taro | Fruta tropical · plátano · muesli **\$145**

LO DULCE

Pan francés | Miel de piloncillo · praliné de almendra · crema chai · plátano **\$135**

Pancakes (3) | Compota de temporada · frutos rojos · miel maple **\$135**

Waffle | Dulce de leche · nuez · helado de vainilla **\$145**

Waffle | Crema batida · plátano caramelizado · crumble de galleta de chocolate **\$135**

ESPECIALES COBOJO

Agrega fruta del día y jugo de naranja o café o té + \$75

Desayuno americano | Pancake (2) · huevo frito (2) · tocino · papa · frijoles **\$165**

Sandwich de waffle | Queso provolone · jamón de pavo · tocino · lechugas **\$165**

Huevos (2) rancheros | Tortilla de maíz · frijoles · salsa pasilla · queso panela · cilantro **\$130**

Huevos (2) cazuela | Papa · champiñón · espinaca · queso de cabra · salsa de pimiento · cebolla **\$155**

Huevos (2) rotos | Papa · ajo tostado · jamón serrano · arúgula · cebolla **\$175**

Omelet de la milpa | Calabaza · maíz · queso Monterey · hoja santa · frijoles refritos · cebolla **\$115**
Cambia por claras +\$25

Huevos al gusto (2) | Omelet o fritos o revueltos, hasta con 3 opciones a elegir: tomate, cebolla, espinaca, champiñón, queso, jamón, o tocino; Acompañados de frijoles refritos y papa **\$115**

Tostada de aguacate | Sourdough · aguacate · huevo pochado (2) · spring mix **\$145**

Chilaquiles rojos o verdes | Crema fresca · queso cotija · cebolla morada · cilantro **\$105**
Agrega una pieza de huevo +\$ 30 o pollo +\$65 o arrachera \$75

Enfrijoladas | Huevo revuelto · crema · queso cotija · cilantro · rábano **\$135**
Cambia por pollo +\$65 o arrachera +\$75

Enchiladas rojas o verdes | Pollo (80g) · crema · suntuosa salsa de frijoles · queso cotija · cebolla morada · cilantro **\$145**

Torta de milanesa de pollo (120g) | Frijoles refritos · queso Monterey · lechugas · guacamole **\$175**
Agrega chilaquiles +\$25

La Dama | Brioche · jamón de pavo · queso cheddar · tocino · huevo frito · lechugas **\$185**

JUGOS FRESCOS

Los Clásicos | Naranja o betabel **\$65**

Verde | Apio · perejil · espinaca · piña · naranja **\$85**

Tropical | Papaya · naranja · fresa · piña **\$90**

Amanecer | Betabel · piña · naranja · jengibre **\$85**

LICUADOS & SMOOTHIES

Licudo de leche | Plátano o fresa o chocolate **\$80**

Smoothies a base de yogurt

Pinky | Fresa · zarzamora · frambuesa · miel **\$110**

Cobojo | Piña · naranja · mango · chía **\$110**

Creamy | Plátano · crema de cacahuete · cacao **\$110**

Opciones de leche: regular | light | deslactosada. leche vegetal: almendra | coco | soya +\$15

DESAYUNOS

DESTILADOS

Todos los destilados son servidos con 45 ml

MEZCAL

Chacali Tóbala \$ 175
Chacali Verdito \$215
Chacali Coyote \$175
Chacali Ensamble \$250
Distrito 20 Espadín \$130
Distrito 20 avocado rosita de cacao \$130
Distrito 20 Tobala \$195
Amores Espadín \$150
Amores Cupreata \$170
Bruxo No.2 \$155
Jurame joven \$140

TEQUILA

7 leguas blanco \$145
Maestro Dobel Diamante \$165
Don Julio 70 \$195
Don Julio añejo \$225
Don Julio reposado \$170
Cascahuin \$130

MAS DEL AGAVE

Sotol Hacienda de Chihuahua blanco \$135
Raicilla el acabo plata \$170
Raicilla tesoro del oeste \$260

GINEBRA

De Juanita \$120
Hendricks \$ 210
Tanqueray \$140
Bombay Sapphire \$135
Puerto de Indias \$130

WHISKEY

Prieto de Maíz de Oaxaca \$160
Jack Daniel Tennessee \$110
Glenlivet 12 años \$225
Etiqueta negra \$215

Chivas 12 años \$225
Etiqueta roja \$105

VODKA

Stolichnaya \$95
Ketel one \$115
Titos \$140
Grey goose \$160

RON

Bacardi blanco \$80
bacardi 8 \$140
Flor de caña añejo 7 años \$100
Zacapa 23 \$235

COGNAC

Martell Vs \$150

BRANDI

Terry Centenario \$90
Torres 10 \$100

LICORES

Yolixpa licor poblano \$120
Kalani (licor de coco) \$120
Malibu \$80
Aperol \$100
Campari \$115
Anís Chinchon dulce \$95
Anís Chinchon seco \$95
Baileys \$105
Amaretto Disarono \$125
Cinzano Rosso \$85
Cinzano Blanco \$85
Sambuca Vaccari Nero \$100
Licor 43 \$130
Ancho reyes \$105
Fernet branca \$135
Grand Marnier \$130

CERVEZAS ARTESANALES

Cervecería Colima \$90

Cayaco light - **lager**
Piedra Lisa - **Session ipa**
Paramo - **Pale Ale**
Ticus - **Porter**

Cervecería Fortuna \$90

Fortuna - **Pale Ale**
Fortuna - **Stout**
Ippolita - **ipa**
Neippolita - **Neipa**

CERVEZAS COMERCIALES

Grupo modelo

Heineken 00 \$65
Pacífico \$65
Corona \$65
Michelob Ultra \$65

SIN ALCOHOL

Limonada/naranja |
355ml \$80

Velvet soda | 275ml \$80

Refrescos | 355ml \$60

Agua embotellada ciel |
600ml \$60

Agua mineral topochico |
355ml \$60

Agua mineral Lahar | 500ml
\$90

Mocktail | \$80

