

Bistro COBOJO

CAFÉS

Espresso	\$45.00
Espresso Cortado	\$50.00
Doble Espresso	\$60.00
Doble Espresso Cortado	\$65.00
Espresso Americano	\$55.00
Americano Percoladora (hasta 3 tazas) *8am a 1 pm	\$55.00
Capuccino	\$70.00
Latte	\$70.00
Moka	\$75.00

*Sabores + \$10 caramelo, crema irlandesa, vainilla.

*Frio + \$10

FRAPPES

Frapuccino	\$85.00
Moka	\$90.00
Caramel	\$90.00

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

*Carga extra de café + \$20

INFUSIONES

"Tea Forté" Caliente - Frío	\$90.00
English Breakfast	
Blueberry Merlot	
Chamomile Citron	
Citrus Mint	

ESPECIALIDADES

Chocolate Caliente	\$65.00
Base de leche o agua	
Chai	\$70.00
Taro	\$70.00
Matcha	\$70.00
Chai sucio	\$80.00
Carajillo	\$160.00
Cold Brew	\$70.00
Latte o Tónico + \$20	
*Frio + \$10 Frappé + \$20	

JUGOS FRESCOS

Los Clásicos	\$65.00
Naranja o betabel	
Verde	\$90.00
Apio, perejil, espinaca, piña, naranja, pepino	
Tropical	\$90.00
Papaya, naranja, fresa, piña	
Amanecer	\$90.00
Betabel, piña, naranja, jengibre	

SMOOTHIES

Licudo	\$80.00
Plátano o fresa o chocolate	
Pinky	\$110.00
Base yogurt, fresa, zarzamora, frambuesa, miel	
Cobojo	\$110.00
Base yogurt, piña, naranja, mango, chíá	
Creamy	\$110.00
Base yogurt, plátano, crema de cacahuete, cacao, almendra	
*Leche: soya, almendra, coco + \$15	

Bistro COBOJO

DESAYUNO

Tostada De Aguacate \$145.00

Pan de masa madre, guacamole, huevos (2) y mezcla de hojas verdes con vinagreta cítrica

Huevos Al Gusto \$125.00

Omelette o revueltos; con 3 ingredientes a elegir: tomate o cebolla o champiñón o espinaca o jamón o queso. Acompañado de papas y frijoles refritos. *Ingrediente extra +\$15.00*

Chilaquiles \$125.00

Con salsa roja o verde o frijol, servido con crema ácida, queso Cotija, cebolla morada y cilantro. Agregar: huevo (1) **+\$30.00** o pollo (100g) **+\$65.00** o arrachera (100g) **+\$75.00**

Enchiladas \$145.00

Con salsa roja o verde o frijol, rellenas de pollo (80gr), servido con crema ácida, queso cotija, cebolla morada y cilantro.

Desayuno Cobojo \$175.00

Hot cake (2), huevos (2), tocino, papas y frijoles refritos.

Croissant \$185.00

Jamón de pavo, huevo revuelto, mezcla de quesos, hojas mixtas y tomate deshidratado. Acompañado de papa francesa.

La Dama \$195.00

Salsa de queso, pan brioche, huevo (1), jamón de pavo, tocino y arúgula, acompañado de papa francesa.

LO DULCE

Fruta de temporada \$95.00

Granola, miel y yogurt.

Pan Francés \$155.00

Fruta rojos, plátano y helado de vainilla.

Hot Cakes (3) \$145.00

Mantequilla, mermelada de temporada y jarabe de maple.

BRUNCH

Ceviche De Camarón (120g) \$195.00

Piña, pepino, jícama, chile poblano y jengibre.

Tacos De Pescado Baja (2) \$175.00

Mayonesa de ajo y chiles, ensalada de col, cebolla morada y cilantro.

Tacos De Camarón Roca (2) \$185.00

Mayonesa de chiles, pico de gallo y ensalada de col.

Ensalada Agridulce \$145.00

Mezcla de lechugas, durazno rostizado, queso de cabra y pepita caramelizada.

Papas Bravas \$135.00

Mayonesa de ajo, parmesano y perejil.

CON PAN

Hamburguesa \$210.00

De res (150 g) con queso cheddar-Monterey, tocino ahumado, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate y pepinillos. Acompañado de papa francesa.

Focaccia Surf & Turf \$235.00

Mayonesa Ranch, arrachera (120gr), mezcla de quesos, arúgula, camarones (120g) y hojuelas de ajo.

Club Sándwich \$210.00

Dos niveles, tocino, jamón de pavo (3), pollo (50gr), queso cheddar, lechugas, jitomate y mayonesa de ajo. Acompañado de papa francesa.

Torta De Milanesa \$165.00

De pollo (120 g), queso cheddar - monterey, frijoles refritos, guacamole y hojas mixtas. Agrega: chilaquiles +\$25.00

Bistro COBOJO

DE AUTOR

\$160.00

Mezcala

Mezcal, Ancho reyes, shrub de frutos rojos, jugo de piña, jugo de limón.

Guayabitos

Tequila, mermelada de guayaba, Vermouth Rosso, jugo de naranja, jugo de limón.

Savage Clericot

Licor de frutos rojos, Vodka, vino blanco, top de agua mineral.

Mezcal y Playa

Mezcal, Triple sec, tamarindo, miel de agave, Jjugo de limón, top de fresca.

Limoncello spritz

Limoncello hecho en casa, Prosecco, top de agua minera.

La Higuera

Bourbon, compota de higo, jugo de limón, jugo de piña, Amaretto.

Cobojo Bramble

Ginebra, licor casero de frambuesa, jugo de limón.

Flor de vida

Ginebra, arándano, jugo de limón, jugo de piña.

LOS CLÁSICOS

\$120.00

Mimosa

Naranja, Prosecco (90ml)

Piña Colada

Sangría

Vino tinto(60ml)

Margarita

Clásica, Tamarindo ó pepino

Gin Tonic

Mojito

CLÁSICOS COBOJO

\$160.00

Negroni

Ginebra, Vermouth Rosso, Campari

Espresso Martini

Café espresso, Licor de café, Vodka

Manhattan

Whiskey, Vermouth Rosso, Amargo Angostura

Old Fashioned

Whiskey, Azúcar, Amargo de Angostura

Dry Martini

Ginebra, Vermouth seco

Daiquiri

Ron, azúcar, jugo de limón

Carajillo

Licor 43, Café espresso

Paloma

Tequila, jugo de toronja, soda, jugo de limón

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda

MOCKTAILS

\$90.00

Ponche Hawaiiiano

Limonada de sabor:

- Pepino
- Frutos Rojos
- Rosa