

Bistro COBOJO

PARA COMPARTIR

Aceitunas & queso \$ 130.00

Marinados en casa, acompañado de pan de masa madre tostado.

Queso fundido & hongos \$ 195.00

Selección de quesos locales con salteado de hongos y epazote. Servida con tostadas raspadas.

Papas bistró \$ 150.00

Aceite de trufa, queso parmesano y perejil.

Croquetas de hongos \$ 175.00

Con salsa cremosa de trufa y café.

Ceviche de atún y pulpo \$ 195.00

Atún fresco y chicharrón de pulpo, betabel rostizado, supremas de cítricos y tomate cherry, con jugo de jitomate y fresa.

ENSALADAS

Ensalada agridulce \$ 185.00

Mezcla de lechugas con vinagreta cítrica, pera caramelizada, duraznos en conserva, queso de cabra y pepita caramelizada.

Ensalada pelicano \$ 130.00

Mezcla de lechugas y arúgula, tocino crujiente, maíz dulce, tomate cherry, cebolla morada, huevo cocido y aderezo de mostaza.

PIZZETA

Pizzeta cobojo \$ 225.00

Masa hecha en casa, salsa blanca, queso Monterey, mezcla de hongos y cebolla caramelizada con vinagre balsámico.

Pizzeta serrana \$ 235.00

Masa hecha en casa, salsa de tomate, queso Monterey, pera caramelizada, jamón serrano y arúgula.

CON MAÍZ

Tostada de atún \$ 120.00

Guacamole, atún marinado con chintextle, y ensalada de cebolla, pimienta verde y pepino.

Tostada de pulpo \$ 125.00

Pulpo crujiente sobre puré de zanahoria y limón, coronado con salsa macha y cacahuete.

Taco árabe de hongos \$ 120.00

Pan pita hecho en casa, jocoque de queso de cabra, mezcla de hongos y hojas de mostaza.

Taco de pesca en tempura (2) \$ 170.00

Tortilla de harina con pescado en tempura, acompañado de relish de tomatillo y hojas de cilantro.

FUERTES

Lomo de cerdo y camote \$ 375.00

Lomo de cerdo en cocción lenta, puré de camote, cúrcuma y vainilla, reducción de vinagre balsámico, piloncillo y café, acompañado de ejotes y papa hasselback.

Sirloin de res en ceniza \$ 490.00

Marinado con cerveza, guacamole, papa paja y cebolla cambray asada. Acompañado de tortillas de harina.

Milanesa de pollo \$ 365.00

Empanizado con amaranto, papas a la francesa y ensalada fresca.

Pulpo asado \$ 395.00

Marinado con chintextle, sobre hummus cremoso de garbanzo, cebolla cambray con mantequilla avellanada, hojas frescas y aguacate tatamado.

Atún y curry poblano \$ 390.00

Atún fresco con curry de chile poblano, chayotes y calabaza.

POSTRE

Tiramisú huasteco \$ 125.00

Puerquito de piloncillo, café de olla, crema de nata con vainilla montada y cacao en polvo.

Bistro COBOJO

S A B O R A M É X I C O

Margarita serrana \$ 190.00

Tequila reposado, licor de naranja, jarabe de cilantro, jugo de limón, chile serrano.

Xnipec \$ 200.00

Tequila, licor de naranja, jalea picante de piña y jugo de limón .

Piñagrass margarita \$ 190.00

Tequila, licor de naranja, jugo de limón, jugo de piña, jarabe de té de limón.

Tepache de mi ser \$ 210.00

Tequila, licor de naranja, jugo de limón, habanero, tepache.

Mezcalino \$ 210.00

Mezcal y vino especiado, con espuma de clara de huevo, limón y piña.

REFRESCANTES

Melon spritz \$ 200.00

Vodka, cordial de melón, aperol spritz, prosecco, top de mineral.

Cobojo punch \$ 220.00

Ron blanco, licor de naranja, jarabe de piña, maracuyá colada, jugo de limón, jugo de naranja.

Jack collins \$ 210.00

Whisky, oleo de fresa, jugo de limón real, top de agua quina.

CON CAFÉ

Espresso del agave \$195.00

Mezcal, café infusionado con chiles y un toque de naranja y jugo de naranja.

Espresso martini \$ 180.00

Vodka, espresso, licor de café.

Carajillo \$ 180.00

Licor 43 y Espresso.

Cocteleria de autor



Bistro COBOJO

LIMONADAS

Sabores: **\$90**

Pepino
Rosa
Lemongrass

EFERVESCENTES

Refrescos 355ml **\$65**

Sprite
Fresca
Fanta
Mundet
Coca Cola
Coca Cola light

CERVEZA

Clásicas

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

Artesanal

Cayaco Light (Lager) **\$90**
Piedra Lisa (Session IPA) **\$90**
Paramo (Pale Ale) **\$90**
Ticus (Porter) **\$90**

AGUA

Agua natural 600ml **\$40**
Agua tónica Schweppes 296ml **\$60**
Agua mineral Topo Chico 355ml **\$60**

LICORES

Aperol **\$100**
Baileys **\$105**
Licor 43 **\$105**
Campari **\$115**
Aníse Chinchón seco **\$100**
Sambuca Vaccari Nero **\$130**

EXTRAS

Cielo rojo **\$45**
Vaso chelado **\$45**

CLÁSICOS

Aperol spritz **\$ 180.00**

Aperol spritz, prosecco, top de mineral.

Old fashioned **\$ 180.00**

Whiskey, azúcar, amargo de angostura.

Sangría **\$ 160.00**

Vino, jugo de limón, jarabe natural y top de mineral.

Daiquiri **\$ 160.00**

Ron, azúcar, jugo de limón.

Negroni **\$ 160.00**

Ginebra, vermouth y campari

Whisky sour **\$ 195.00**

Whisky, jugo de limón fresco y clara de huevo, con un toque de amargo de angostura.

Mimosa **\$ 130.00**

Vino espumoso & jugo de naranja.

Gin Tonic **\$ 180.00**

Ginebra & agua tónica.

Bistro COBOJO

BLANCO

2V | Chardonnay / Chenin Blanc | Casa Madero | Coahuila | México

B.\$900

Danzante | Pinot Grigio | Danzante | Toscana | Italia

B.\$1100

Sauvignon Blanc | Nación MX | Baja California | México

B.\$660 C. \$150

Calixa | Chardonnay | Monte Xanic | Baja California | México

B.\$900 C. \$200

Alma Mora | Pinot Grigio | Las Moras | San Juan | Argentina

B.\$550 C. \$140

TINTO

Santo Tomás | Cabernet Sauvignon | Santo Tomás | Valle de Guadalupe | México

B.\$1100

3V | Cabernet Sauvignon / Merlot / Tempranillo | Casa Madero | Coahuila | México

B.\$1250 C. \$280

Malbec | Malbec | Casa Náufrago | Coahuila | México

B.\$1400 C. \$270

Annapurna | Garnacha Tintorera | Finca Los Rodríguez | DO Almansa | España

B.\$600 C. \$140

ROSADO

V | Shiraz (Syrah) | Casa Madero | Coahuila | México

B.\$900 C. \$190

White Zinfandel | Beringer | California | Estados Unidos

B.\$600 C. \$150

ESPUMOSO

Prosecco DOC Treviso Brut Il Fresco Villa Sandi Veneto | Veneto, Italia.

B. \$900 C.\$190

Mont Blau Brut, España

B.\$550 C. \$110

Todas las copas son de 150ml.

Vinos

