

# 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.

### Croquetas de chicharrón \$ 175.00

Panceta de cerdo crujiente, salsa de pimiento rostizado y polvo de aceituna.

### 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.

### Ceviche de camarón \$ 195.00

Maíz tatemado, aguacate, cebolla morada, rábano y hojas de cilantro, con jugo de chile poblano y jengibre.

## CON MAÍZ

### Tostada de atún \$ 125.00

Guacamole, atún con chintextle, y ensalada de cebolla, pimiento 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, relish de tomatillo y hojas de cilantro.

### Gringa de camarón \$ 170.00

Tortilla de maíz, queso Monterey, pimiento verde, cebolla, jitomate, aceituna y ensalada de hojas.

## ENSALADAS

### Ensalada agridulce \$ 145.00

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

### Ensalada pelicano \$ 145.00

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

#### Agrega:

Pollo (120 gr) \$85 | arrachera (120 gr) \$105 | camarón (120 gr) \$115

## PIZZETA

### Pizzeta Cobojo \$ 235.00

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.

### Pizzeta zucchini \$ 235.00

Masa hecha en casa, salsa blanca, calabaza con pesto de epazote, queso de cabra, panceta crujiente y salsa macha.

# Bistro COBOJO

## FUERTES

<b>Pollo y mole rosa</b>	<b>\$ 375.00</b>
Pechuga de pollo en cocción lenta, mole rosa y betabeles mixtos.	
<b>Lomo de cerdo y camote</b>	<b>\$ 375.00</b>
Puré de camote con cúrcuma y vainilla, reducción de vinagre balsámico, piloncillo y café, acompañado de ejotes y papa hasselback.	
<b>Sirloin de res en cenizas</b>	<b>\$ 490.00</b>
Marinado con cerveza, guacamole, papa paja y cebolla cambray asada. Acompañado de tortillas de harina.	
<b>Milanesa de pollo</b>	<b>\$ 365.00</b>
Empanizado con amaranto, papas a la francesa y ensalada fresca.	
<b>Risotto de hongos y camarón</b>	<b>\$ 395.00</b>
Arroz cremoso con hongos, camarones con mantequilla de ajo y elote joven.	
<b>Pulpo asado</b>	<b>\$ 395.00</b>
Marinado con chintextle, sobre hummus cremoso de garbanzo, cebolla cambray con mantequilla avellanada, hojas frescas y aguacate tatemado.	
<b>Atún y curry poblano</b>	<b>\$395.00</b>
Atún fresco con curry de chile poblano, chayotes y calabaza.	

## POSTRE

<b>Tiramisú huasteco</b>	<b>\$ 125.00</b>
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

Pacifico \$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

## 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.

## 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

# 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*

