



RAW BAR

OSTIONES (6 pzs)* Con salsa rasurada, aguachile verde, y salsa ponzu	\$330
SASHIMI DE SALMÓN (120 g)* Marinado con soya yuzu, aguacate, chile serrano toreado	\$280
AGUACHILE DE FILETE RES BLACK ANGUS (100 g)* En costra de pimienta negra y sellado, salsa ponzu, puré de aguacate, quinoa, arúgula, pepino y cilantro	\$320
TUNA ROLL (100 g)* Envuelto en hoja de lechuga. Acompañado con puré de aguacate, alioli de jengibre, soya trufada, tierra de aceituna e ikura	\$280
TOSTADITAS DE ATÚN (4 pzs)* Sellado, marinado con soya y tamarindo. Aguacate y poro frito	\$180
CRUDO DE KAMPACHI (100 g)* En aguachile rojo, leche de tigre, cebolla morada, maíz crujiente, tomate cherry y edamames	\$380

GUACAMOLE BAR

TRADICIONAL Con pico de gallo y cilantro	\$140
TUNA GUAC* Atún marinado(100 g) con ponzu, chile serrano, cous cous enchilado, cilantro y mayo/kimchi	\$250
GUACAMOLE "PORFIRO'S" (200 g) Con carnitas de Rib Eye, tortillas de maíz y chile serrano	\$420
MAMUCAS "RAMOS" Con pico de gallo, chicharrón (100 g) hecho en casa, piquín limón y tostadas de harina	\$280

ENTRADAS

EMPANADAS (1 pz) CARNE ADOBADA CAPRESSE	\$80
QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA (100 g) Con tortillas de harina	\$220
SPRING ROLL NORTEÑO (4 pzs) Relleno de machaca norteña con frijoles refritos. Acompañado de puré de aguacate y salsa cruda	\$220
MOLLEJAS RASURADAS (200 g) Con ensalada de cilantro, salsa rasurada con balsámico, limón asado y aceite de oliva	\$280
CAMARÓN ROCA (120 g) Con mayo siracha, ensalada verde con oliva limón	\$280
ESPÁRRAGOS CON RIB EYE (120 g) Espárragos envueltos en láminas de rib eye a la parrilla con soya dulce	\$380
MONTADITO DE RES A LA FLAMA (4 pzas) Sobre pan bísquet casero, alioli de ajo rostizado y chimichurri	\$160
TUÉTANOS ZARANDEADOS CON CAMARONES (70 g) Con salsa martajada, chile jalapeño rojo, tomate cherry y cebolla morada	\$450
CEVICHE DE CAMARÓN Y LANGOSTA (120 g) Cebolla asada, leche de tigre, aceite de oliva, aguacate, chile serrano y rábano cambray	\$390

DORADITOS DE CABRITO (4 pzs) Rellenos de cabrito, adobo de tres chiles, puré de aguacate al cilantro	\$260
OSTIONES CAO (6 pzs) A la parrilla con espinacas a la crema y carne seca	\$330

VEGETALES

ESPÁRRAGOS ROCA En tempura de almendra, mayo/srirasha y ajonjolí negro	\$220
ALCACHOFA CRUJIENTE Bowl de quinoa con corazones de alcachofa, ajo italiano, salsa kabayaki, brócoli, elote en grano, mix de pimientos, zanahoria, edamames y limón verde	\$240
PAPA ELOTE (2 pzs) Envueltos en tempura de papa con mantequilla de yuzu, mayo de berenjena, queso cotija y Tajín®	\$220
EXPLOSIÓN DE BETABEL A LA SAL Tzatziki, queso de cabra, puré de betabel amarillo, láminas y miel de betabel, arúgula, aceite de perejil y pistaches	\$280
ALCACHOFA A LA PARRILLA (1 pz) Sal de colima y aderezo de la casa	\$180

ENSALADAS & SOPAS

ENSALADA WEDGE Lechuga romana, aderezo de roquefort aguacate, tocino y perejil crujiente, pimienta asado, cebolla morada y tomate cherry	\$240	SOPA DE LIMA LIMÓN CAMARÓN (60 g) Base de lima, leche de coco, curry rojo, lemon grass con chile dulce, cubos de aguacate y tiras de tortilla crujiente	\$180
BURRATA AHUMADA Tomate cherry, sandía, hinojo, pesto, tomate rostizado, vinagreta balsámica de pepino, dátiles, palmito	\$450	SOPA DE TORTILLA Con queso panela, aguacate, crema ácida y chile pasilla	\$130
ENSALADA DE ESPINACAS CON VINAGRETA DE JAMAICA Higos, tomate cherry, cebolla morada, nuez, y queso de cabra	\$220		

TACOS

DE TROMPO NEGRO DE ARRACHERA Y SIRLOIN (3 pzs)	\$220	TACO DE BARBACOA DE RES (3 pzs) Bañados en salsa Tlaquepaque, cebolla y cilantro	\$320
TACO DE CAMARÓN SAN LUISITO (3 pzs) En tortilla de harina, con frijoles y asado, camarón con pimienta y cebolla, ensalada de cilantro con rábano y aguacate	\$260	TACO DE SALMÓN FRED'S (3 pzs) En tortilla de maíz con costra de queso, salsa de frijol y cebolla caramelizada	\$320
GAONERAS DE RIB EYE (2 pzs) Con costra de queso	\$320		

VEGETARIANO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963



Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. **CAO no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. CAOCUN030522

PRINCIPALES



POLLO EN ADOBO DE PISTACHES (350 g) A las brasas. Acompañado de puré de papa y ejotes a la mantequilla	\$280	MILANESA DE RES (170 g) Oreja de elefante con papas a la francesa	\$360
ATÚN MOJO CANARIO (200 g) Salsa de pimientos piquillos, en costra de cilantro, aceituna, tomate cherry y aceite de perejil	\$350	PULPO A LAS BRASAS (250 g) Vegetales asados, crema de papa y salsa ponzu	\$520
CAO BURGER Mezcla de Black Onyx y USDA prime (200 g), pan brioche, queso Tenosique, mayo/trufa y huevo frito. Acompañada de papas a la francesa	\$350	PASTA CUATRO QUESOS CON CAMARÓN Y TEQUILA (150 g) Con tomate asado y albahaca	\$320
CHEESE BURGER Mezcla de Black Onyx y USDA prime (200 g), pan brioche, quesillo, queso gouda, portobello, cebolla crujiente y guacamole. Acompañada de papas a la francesa	\$350		
SALMÓN A LA PARRILLA (200 g) Crema de mar, caviar negro, ejotes salteados y mantequilla, pico de gallo con espárragos, aceite de perejil y jalapeño crujiente	\$390		
CAMARONES AL PIQUÍN (250 g) A la parrilla con salsa piquín limón sobre una cama de esquites, yuzu, queso cotija, mayonesa y Tajín®	\$450		

PARA COMPARTIR

SHORT RIB (400 g) En su jugo, cocción lenta de 12 horas servida con cebolla cambray, aguacate y chile serrano asado	\$650
LOBINA ZARANDEADA (1.2 kg) A la parrilla con vegetales y acelgas	\$1,400
CHAMORRO PIBIL (750 g) Confitado, con cebolla encurtida y ensalada de frijol negro con espárragos	\$480

LOS CORTES DE CAO

TODOS NUESTROS CORTES VAN ACOMPAÑADOS DE AJO ROSTIZADO Y ROMERO

FILETE DE RES (280 g)	\$620
RIB EYE (400 g)	\$650
CAÑA DE FILETE DE RES (600 g)	\$1,300
 RIB EYE BLACK ONYX (400 g)	\$1,350
 ARRACHERA BLACK ONYX (300 g)	\$480



En Cao utilizamos carne fresca Sterling Silver Premium Meats, conservada a temperatura controlada, no congelada

KANSAS CITY HIGH CHOICE (500 g)	\$980
PICANÑA (300 g)	\$520
PORTERHOUSE CON MANTEQUILLA DE HONGOS (1 kg)	\$2,200

TÉRMINOS DE COCCIÓN

ROJO* · Centro Rojo y Frio
MEDIO ROJO* · Centro Rojo y Tibio
MEDIO · Centro Rosado
3/4** · Centro Ligeramente Rosado
BIEN COCIDO** · Cocido Completamente

COMPLEMENTOS

 ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA	\$160	 CAMOTE CARAMELIZADO	\$160
PAPA AL HORNO Tocino crujiente, queso gouda, quesillo, crema preparada y olivo limón	\$160	 PAPAS TRUFADAS Aceite de trufa, queso parmesano y perejil	\$180
 VEGETALES ASADOS	\$190	 ELOTITOS TOREADOS Aderezo de rajitas y elote, salsas negras, limón, aceite de olivo y microgreens de betabel	\$220
 ESPINACA A LA CREMA	\$160		

VEGETARIANO

GRUPO
ANDERSON'S
EST. 1963

TILOS Harry's PORFIRIO'S BAK' MACARIO CAO EL SQUID AGE LA VICENTA HIROOF B Bant. H moonlight premium Wilson's Señor Frog's Fred's Nicoletta

Todos nuestros precios incluyen IVA. La propina no es obligatoria. Precios en pesos mexicanos. El peso indicado de las proteínas es previo a la cocción.

*El consumo de productos crudos es bajo la responsabilidad de quien lo solicita SSA. **CAO no recomienda ni se responsabiliza por carnes solicitadas a 3/4 o bien cocidas. CAOCUN030522