

## COCTELES DE AUTOR

<b>THE CAPE</b>	322
Mezcal Bruxo, albahaca, menta, piña, toronja, bitter	
<b>PURPLE RAIN</b>	262
Mezcal, Chambord, açai, limón, menta	
<b>CAP PARADISE</b>	262
Captain Morgan, St. Germain, jugo de manzana, limón, ginger ale	
<b>SPICY BAJA</b>	262
Tequila o mezcal, Damiana, chile serrano, limón, clara de huevo	
<b>YOUNG</b>	242
Ginebra, maracuyá, albahaca, agua tónica	

todos los precios están en pesos m.n. e incluyen impuestos. el 15% de servicio será añadido



## SOPAS Y ENSALADAS

Crema de Mariscos con coco, epazote y chile pasilla	322
Crema de Elote Rostizado, huitlacoche, poro frito, aceite de trufa	242
Sopa de Tomates Braseados, raíces y vegetales	181
Sandía Rostizada al Horno, queso de oveja en ceniza, arúgula, nueces, vinagreta de albahaca	343
Burrata, tomates heirloom, naranja, aceitunas kalamata, albahaca	403
Pastel de Cangrejo, lechugas orgánicas, mayonesa de jalapeño y limón, tomate cherry	504



## PARA EMPEZAR

Sashimi de Kampachi, salsa de piña y cilantro, yuzu, relish de durazno	343
Tostaditas de Mariscos y Panza de Cerdo en adobo de chile ancho	363
Taquitos de Pato Rostizado, tortilla de harina, hoja santa, salsa de ciruela y habanero	443
Pulpo crujiente agri-picante con fideos de chayote y pepino	363

## PRINCIPAL

Pesca del Día (190 g)	705
Brochetas Mar y Tierra (300 g)	766
Camarones a las finas hierbas (225 g)	766
Cola de Langosta (210 g)	927
Cachete de Res Braseado (250 g)	766
Prime Rib Eye Steak (330 g)	1,249
High Choice NY Steak (350 g)	1,189
Pollo Orgánico Horneado en adobo (240 g)	605
Filete de Res High Choice (220 g)	867
Costilla Cargada de Res Rostizada al jengibre y chile cascabel (350 g)	1,048
Hamburguesa The Ledge res angus con queso brie, ostiones y camarones fritos con papas trufadas con parmesano	705

## GUARNICIONES (SELECCION 2)

papas con sal de mar  
papas al horno con queso raclette y jalapeño  
quinoa cremosa al parmesano con espinacas  
puré de papa con ralladura de limón  
vegetales rostizados  
ensalada verde

## SALSAS

holandesa de cítricos  
chimichurri clásico  
tomatillo rostizado con hoja santa  
chiles secos y especias



## POSTRES

Pastel de triple coco "The Ledge"	141
Pastel caliente molten de chocolate, dátil y chile morita	181
Tarta linaza y manzana especiada a la pimienta rosa al alto vacío crema de canela y arándanos	101
Mousse de coco y acai bizcocho de cacao, mora azul al mezcal	101
Crema brulée de matcha crujiente de ajonjolí, pera al vino tinto	101
Churros libres de gluten revolcados en especias chai salsa de caramelo	101
Nieves y helados de la casa	101

