

O.P. MIXOLOGY

BLACK PALOMA

Tequila reposado, organic activated carbon grapefruit juice, lemon, tortilla salt.

LAVENDER COLLINS

Gin, lemon juice, basil leaves, and lavender.

OLIVERANO

Mixed grill, grilled pineapple, jalapeno, cilantro.

MORNING COCKTAILS

MIMOSA *(Bottomless Mimosas x 550 mx)*

Clásica o Jamaica con prosecco o cava de casa.

GOOD MORNING PUNCH

Bourbon, crema de tequila, kahlua, leche, miel de maple y nuez moscada; servido ahumado, acompañado de tocino glaseado con maple.

"PELO DEL PERRO"

Vodka, jugo de tomate recién preparado, jugo de betabel, "bitters" y pepinillos.

BOTTOMLESS MIMOSAS

Así es, Leíste bien. Todas las mimosas que puedas tomar de 9 a 12pm.

BAJA COFFEE

CAFÉ AMERICANO *(Refill)*

CAFÉ EN LAS ROCAS *(Nespresso)*

CAFÉ ORGÁNICO ESPRESSO *(Nespresso)*

CAPPUCCINO, LATTE, MOCHA *(Nespresso)*

SUPER SMOOTHIES

DESINTOXICANTE TÉ VERDE

Espinacas frescas, aguacate, manzana, cilantro, jengibre, miel y un poco de limón, mezclado con cubitos de hielo de té verde.

ANTIOXIDANTE DE FRUTOS

Mezcla de frutos rojos, hielo y leche de almendra.

SUNSET

Mango, papaya, yogurt griego, amaranto.

GREAT DAY

Fresa, plátano, yogurt natural, leche almendra, granola.

HEALTHY

Betabel, zanahoria, menta, manzana, jugo de naranja, miel de agave.



OUTPOST

LOUNGE • BAR • KITCHEN

DESAYUNOS

AMANECER SALUDABLE

Fruta de temporada, yogurt natural y granola.

PANCAKES GLUTEN-FREE

Servidos con fruta de temporada y mermelada.

HUEVOS RANCHEROS

Huevos en salsa ranchera y queso de rancho.

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados sobre 2 muffins acompañados de tocino canadiense y salsa holandesa hecha en casa.

HUEVOS AL GUSTO (2 PCS)

Huevos al gusto servidos con cremoso de frijol.

EXTRAS

Jamón • Tocino • Salchicha Italiana

Pollo • Carne

ESPECIALIDADES

PAN TOSTADO DE AGUACATE

Pan Brioché, queso crema, puré de aguacate, albahaca, tomate cherry, arúgula.

CHILAQUILES

Totopos bañados en salsa verde o roja, crema agria, queso y frijol negro.

PAN FRANCÉS O.P.

Pan Brioché en 3 leches, manzana verde, plátano, frutos rojos, salteados en azúcar y canela, granola.

OMELETTE DE CAMARÓN

Camarón, salsa de morita, cebolla, pimientos, queso gouda y ensalada orgánica.

OMELETTE VEGETARIANO

Claras de huevo orgánico, espinacas, champiñones, espárragos.

PANELA OMELETTE

Queso panela fresco de Rancho de Miraflores, ensalada orgánica.



Rate us 

Share  @Outpostcabo

OUTPOST

LOUNGE · BAR · KITCHEN

ENTRADAS

CRUDO DEL DÍA (120g)

Pesca del día, aguachile rojo, salsa macha, chips de ajo.

CEVICHE DE CÍTRICOS (140g)

Pesca del día, cítricos, pepino, tomate.

ESQUITES O.P.

Elote amarillo, mayonesa de jalapeño, chicharrón, queso de rancho.

TABLA DE QUESOS (por px)

Quesos artesanales y charcutería.

PAPAS EN GAJOS TRUFADAS

Aceite de trufa y queso parmesano.

TACOS VEGGIE (3)

Tortilla hecha en casa, aguacate tempura, mix de col.

TACOS CAMARÓN PASTOR (3)

Tortilla hecha a en casa, camarón a la parrilla, adobo pastor, piña.

TACOS CARNE ASADA (3)

Tortilla hecha a mano, carne, guacamole.

VEGETARIANO

GUACAMOLE

Servido con chicharrón de alga y hierbas.

BURRATA (120g)

Sourdough de la casa, burrata, hierbas del día, aceite de hierbas.

CURRY VEGETARIANO

Vegetales del huerto, arroz salvaje, curry.

CANELONI

Pasta fresca, camote, maitake y pesto.

ENSALADA CAESAR *Preparada en tu mesa*

Lechuga, aderezo cesar, queso parmesano.

ENSALADA BETABEL ORGÁNICO

Betabel rostizado, hierbas del día, cítricos.

ENSALADA QUINOA

Quinoa roja, coles de bruselas, hierbas del día.

AGREGA: Pollo · Camarón · Carne



Rate us



Share



@Outpostcabo

OUTPOST

LOUNGE · BAR · KITCHEN

FUERTES

PASTA CARBONARA (140g)

Salsa cremosa, tomate cherry ahumado, parmesano y tocino.

PESCA DEL DÍA (200g)

Pesca del día, puré de zanahoria, vegetales al grill.

CAMARONES ZARANDEADOS

Camarón a la parrilla, adobo zarandeado, puré de cebolla, vegetales al grill.

HAMBURGUESA O.P (200g)

Molida de rib eye, tocino, mozzarella, papas gajo.

HAMBURGUESA FRIED CHICKEN (200g)

Pollo frito, sriracha, miel, provolone, papas gajo.

SIDES:

Espinacas a la crema · Espárragos con bernesa

Papas fritas · Coliflor

ESPECIALIDADES

SHORT RIB 24H (600g)

Puré de coliflor y zanahorias rostizadas.

PORK CHOP (250g)

Salsa agrídulce, ensalada tibia de papa.

FLAT IRON STEAK (280g)

Puré de camote, hierbas del día.

FILET MIGNON (240g)

RIB EYE (360g)

POSTRES

CHURROS TRADICIONALES



PAN FRANCÉS O.P.

HELADO HECHO EN CASA

CRÈME BRÛLÉE



Rate us  

Share   @Outpostcabo

BEBIDAS

AGUA DE PIEDRA *Flat Water*

Agua premium de manantial de Nuevo Leon, Mexico.
Botella de vidrio 650 ml.

MINERAL TOPO CHICO *650 ml glass bottle.*

Agua mineral de manantial de Monterrey, Mexico.

SODA EN VIDRIO

CERVEZA

Nacional | Premium Nacional | Artesanal

FROM THE FARM

FARM JULEP

Ron, jugo de sandía y menta.

FARM GARDEN

Vodka, tomillo e infusión de menta.

FARMARITA

Margarita clásica con tequila y jugo de zanahoria.

"PELO DEL PERRO"

Vodka, jugo de tomate, jugo de betabel, bitters, pepinillos y guarniciones seleccionadas.

CLASICOS

NEGRONI

MOSCOW MULE

OLD FASHIONED

MANHATTAN

MINT JULEP

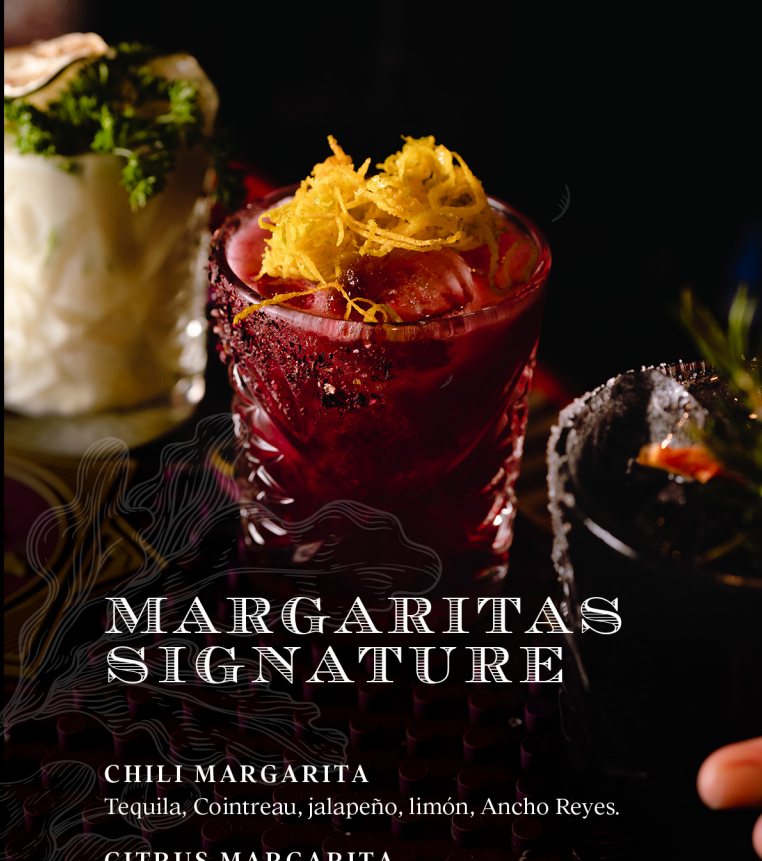
DRY MARTINI

MOCKTAILS

APPLE BUMBLE

Agua mineral, jugo de manzana, limón, pepino, jengibre, flor de naranja, miel local.





MARGARITAS SIGNATURE

CHILI MARGARITA

Tequila, Cointreau, jalapeño, limón, Ancho Reyes.

CITRUS MARGARITA

Tequila, licor de naranja, toronja y limón.

PASSION MARGARITA

Tequila, maracuya, Cointreau, jarabe de la casa.

AVOCADO MARGARITA

Aguacate, chile serrano, tequila reposado, crema de coco and Cointreau.

BLACK MARGARITA

Tequila, Conintreau, jarabe de chipotle, cabrón activado y limón.

X-RATED MARGARITA

Tequila, Liqueur X - Rated, crema de coco, limón y agua de coco. Adornado con un borde de coco.

TRILOGÍA MARGARITA

JAMAICA • AGUACATE • BLACK MARGARITA

MARGARITA PREMIUM

O.P. MARGARITA

Tequila, Grand Manier, miel de agave.

FLORA MARGARITA

Tequila, Saint Germain, licor de agave, limón.

DAMIANA DE LA BAJA

Tequila, licor Damiana, licor de agave, limón.

MIXOLOGÍA

BLACK PALOMA

Tequila reposado, carbón activado, jugo de toronja, limón, sal de tortilla.

LAVENDER COLLINS

Ginebra, limón, albahaca, jarabe de lavanda.

OL'VERANO

Mezcal, piña a la parrilla, jalapeño, cilantro.

O.P. SMOKEY HIBISCUS

Mezcal, licor Cointreau, jamaica, jengibre, y bitters de la casa. Servido ahumado y escarchado con sal de jamaica.

LAVENDER MARTINI

Vodka, bitter de salvia y lavanda, servido alto.

MICHELADA O.P.

Cerveza, jugo de tomate, limón, especias, chile apio, jugo de almeja, verduras y aderezos.

CHOCOLATE MARTINI

Vodka, licor de chocolate, crema irlandesa, Kahlua, crema de coco y ganache de chocolate, escarchado con coco rallado.

GOOD MORNING PUNCH

Bourbon, crema de tequila, Kahlua, leche, miel maple orgánica y nuez moscada, servido ahumado con tocino glaseado.

CARAJILLO DEL PATRÓN

Preparado en la mesa, mezcal 400 Conejos, licor 43, ahumado con romero, shot de espresso.

