

TASTY TUESDAYS

MENU

STARTERS



CARPACCIO DE PULPO TIERNO

-CITRONETTE DE LIMON AMARILLO, PEREJIL ,
ORÉGANO, CHALOTTE, AJO, RÁBANO CURADO CON
JAMAICA Y PUNTOS DE ALLIOLI DE AJO ROSTIZADO.

PLATTERS



PORKBELLY (180GR)

-EN SALSA AGRI-DULCE CON TOQUE ORIENTAL
, VEGETALES ORGANICOS,JENGIBRE,
CHILE SERRANO Y CROCANTE DE PAPA

DESSERT



TIRAMISU DE CAFE

- TIERRA DE CHILES Y ANCHO REYES,
COCOA Y FRUTOS ROJOS

890.00 MXN


23400
DISTRICT
SAN JOSÉ DEL CABO

J S

JARDIN SECRETO



CHEF GUILLERMO VERDUGO

NACIDO EN COMONDU, UN PUEBLO MISIONERO EN BAJA CALIFORNIA SUR,
EL CHEF GUILLERMO VERDUGO SIGUIÓ LOS PASOS DE SU ABUELA,
INES PERALTA, RECONOCIDA CHEF DE LA PENÍNSULA.
DESDE NIÑO, LA PESCA Y LA CAZA ERA UNA DE SUS PASIONES.
PERO SUS PASATIEMPOS FAVORITOS FUERON COCINAR LA GASTRONOMIA
LOCAL Y TRADICIONAL DE LA BAJA CON SUS ANCESTROS.

DESPUÉS DE OBTENER LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA,
QUERÍA DESCUBRIR NUEVOS SABORES Y CONOCER NUEVAS TÉCNICAS,
ESO FUE CUANDO SE FUE A EE-UU UN PAR DE AÑOS,
TRABAJÓ PARA VARIOS RESTAURANTES PERO SINTIÓ LA LLAMADA A
CUMPLIR SU SUEÑO Y REGRESAR A MÉXICO PARA COMPARTIR
LAS RECETAS DE SU ABUELA Y ANCESTROS
CON SU ESTILO PROPIO Y VISIÓN CULINARIA.

TASTY TUESDAYS

MENU

STARTERS



TENDER OCTOPUS CARPACCIO
YELLOW LEMON CITRONETTE, PARSLEY,
OREGANO, SHALLOT, GARLIC, RADISH CURED
WITH HIBISCUS AND ROASTED GARLIC AIOLI.

PLATTERS



PORKBELLY (180GR)
-SOUR-SWEET SAUCE WITH ORIENTAL TOUCH,
GRILLED ORGANIC VEGETABLES, GINGER,
SERRANO PEPPER AND POTATO CRISP

DESSERT



COFFEE TIRAMISU
- DUSTED PEPPERS AND ANCHO REYES
WITH COCOA AND RED FRUITS

47.00 USD


23400
DISTRICT
SAN JOSÉ DEL CABO

J S

JARDIN SECRETO



CHEF GUILLERMO VERDUGO

BORN IN COMONDU, A MISSIONARY TOWN IN BAJA CALIFORNIA SUR, CHEF GUILLERMO VERDUGO FOLLOWED THE STEPS OF HIS GRANDMOTHER, INES PERALTA, A RECOGNIZED CHEF OF THE PENINSULA. SINCE HE WAS A CHILD, FISHING AND HUNTING WAS ONE OF ITS PASSIONS. BUT HIS FAVORITE MOMENTS WERE COOK LOCAL AND TRADITIONAL GASTRONOMY WITH HIS ANCESTORS.

AFTER ACCOMPLISHING HIS GASTRONOMY DEGREE, HE WANTED TO DISCOVERS NEW FLAVORS AND TECHNIQUES, THATS WHEN WENT TO U.S A COUPLE OF YEARS, HE WORKED FOR VARIOUS RESTAURANTS BUT HE FELT THE CALL TO ACCOMPLISH HIS DREAM AND COMEBACK IN MEXICO TO SHARE IS GRANDMOTHERS AND ANCESTORS RECIPIES WITH HIS OWN STYLE AND CULINARY VISION.

TASTY TUESDAYS

MENU

STARTERS



CARPACCIO DE RES

LOMO DE RES MACERADO CON JUGO DE LIMÓN Y
ACEITE DE OLIVA COMPUESTO, CEBOLLA MORADA,
ALCAPARRAS FRITAS, ALLIOLI CREMOSO DE HABANERO
SUAVE, CORONADO CON UNA ENSALADA DE ARUGULA

PLATTERS



PIZZA PESCA DEL DIA

-PESCA DEL DIA, PONZU,
SEMILLAS DE AJONJOLI,
ALIOLI DE CILANTRO, CHILE SERRANO

DESSERT



SOUFFLE DE ELOTE

- CRUMBLE DE MAZAPAN, DULCE DE LECHE Y
MOUSSE DE CAJETA CASERA, FRUTOS ROJOS

890.00 MXN


23400
DISTRICT
SAN JOSÉ DEL CABO

J S

JARDIN SECRETO



CHEF GUILLERMO VERDUGO

NACIDO EN COMONDU, UN PUEBLO MISIONERO EN BAJA CALIFORNIA SUR, EL CHEF GUILLERMO VERDUGO SIGUIÓ LOS PASOS DE SU ABUELA, INES PERALTA, RECONOCIDA CHEF DE LA PENÍNSULA. DESDE NIÑO, LA PESCA Y LA CAZA ERA UNA DE SUS PASIONES. PERO SUS PASATIEMPOS FAVORITOS FUERON COCINAR LA GASTRONOMIA LOCAL Y TRADICIONAL DE LA BAJA CON SUS ANCESTROS.

DESPUÉS DE OBTENER LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, QUERÍA DESCUBRIR NUEVOS SABORES Y CONOCER NUEVAS TÉCNICAS, ESO FUE CUANDO SE FUE A EE-UU UN PAR DE AÑOS, TRABAJÓ PARA VARIOS RESTAURANTES PERO SENTIÓ LA LLAMADA A CUMPLIR SU SUEÑO Y REGRESAR A MÉXICO PARA COMPARTIR LAS RECETAS DE SU ABUELA Y ANCESTROS CON SU ESTILO PROPIO Y VISIÓN CULINARIA.

TASTY TUESDAYS

MENU

STARTERS

BEEF CARPACCIO

-BEEF TENDERLOIN MARINATED WITH
LEMON JUICE AND OLIVE OIL,
RED ONION, FRIED CAPERS, CREAMY HABANERO
AIOLI, TOPPED WITH AN ARUGULA SALAD.

PLATTERS

PIZZA PESCA DEL DIA

-CATCH OF THE DAY, PONZU,
SESAME SEEDS
CORIANDER AIOLI, CHILE SERRANO

DESSERT

CORN SOUFFLE

- MAZAPAN CRUMBLE, HOMEMADE DULCE
DE LECHE AND
"CAJETA" MOUSSE, RED FRUIT

47.00 USD


23400
DISTRICT
SAN JOSÉ DEL CABO

J S

JARDIN SECRETO



CHEF GUILLERMO VERDUGO

BORN IN COMONDU, A MISIONARY TOWN IN BAJA CALIFORNIA SUR, CHEF GUILLERMO VERDUGO FOLLOWED THE STEPS OF HIS GRANDMOTHER, INES PERALTA, A RECOGNIZED CHEF OF THE PENINSULA. SINCE HE WAS A CHILD, FISHING AND HUNTING WAS ONE OF ITS PASSIONS. BUT HIS FAVORITE MOMENTS WERE COOK LOCAL AND TRADITIONAL GASTRONOMY WITH HIS ANCESTORS.

AFTER ACCOMPLISHING HIS GASTRONOMY DEGREE, HE WANTED TO DISCOVERS NEW FLAVORS AND TECHNIQUES, THATS WHEN WENT TO U.S A COUPLE OF YEARS, HE WORKED FOR VARIOUS RESTAURANTS BUT HE FELT THE CALL TO ACCOMPLISH HIS DREAM AND COMEBACK IN MEXICO TO SHARE IS GRANDMOTHERS AND ANCESTORS RECIPIES WITH HIS OWN STYLE AND CULINARY VISION.