

MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



PRIMER TIEMPO

Tostada de atún ponzu con aioli de chipotle.
Ponzu tuna tostada with chipotle lime aioli sauce.

SEGUNDO TIEMPO

Brocheta de camarón pesto, con aioli de limón y ajo
Pesto shrimp skewers with garlic sauce.

TERCER TIEMPO

Pizza Burro de Mar. Salsa pesto, camarón, atún sellado, alcaparras, peperoncini y albahaca.
Sea-Donkey Pizza. Pesto sauce, shrimp, seared tuna, capers, pepperoncini and basil

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

1 Espárragos a la Parrilla con queso Parmesano
Grill Asparagus with Parmesan cheese

PLATO FUERTE

2 Burger Tribeca/ 200gr
Chuck roll, Queso de Cabra, Tocino Caramelizado, Lechuga, Jitomate
Chuck roll, Goat cheese, Caramelized Bacon, Lettuce, Tomato

POSTRE

2 Brownie con Salsa de Frutos Rojos
2 brownies with Red Berry Sauce

800 pesos por 2 personas. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas
800 pesos for 2 people. Tax & service included. No beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

2 Empanadas Napolitanas

Queso Ricotta, Mozzarella y Parmesano con Salsa Napolitana
Turn over filled with cheese and napolitana sauce

PLATO FUERTE

Vacio Argentino

500gr Vacío Argentino servido con ensalada de la casa
500 gr Flap Meat and Salad

POSTRE

2 Empanadas de Coco y Queso

Con compota de piña
Turn over filled with coconut and pineapple jam

800 pesos por 2 personas. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas
800 pesos for 2 people. Tax & service included. No beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

CREMA DE LANGOSTINOS Y CALABAZA DE CASTILLA (250ml)

Tradición de 29 años

CREAM OF PRAWN AND PUMPKIN SOUP (250ml)

A 29-years tradition.

PLATO FUERTE

PESCA DEL DIA
FISH OF THE DAY

Ó

SHORT RIB Y FILETE DE RES AL CARBÓN (180g)

Salsa camembert-chipotle, papa papel, echalote confitado, terrina de papa y tocino.

SHORT RIB AND CHARCOAL BEEF FILET (6.3oz)

Camembert cheese and chipotle sauce, paper potato, confit shallot, potato and bacon terrine.

POSTRE

PAVLOVA-CHEESECAKE (90g)

Merengue, mousse de cheesecake, fresas, pistaches y coulis de maracuya.

PAVLOVA-CHEESECAKE (3.17oz)

Meringe, cheesecake mousse, pistachios, strawberries and passion fruit coulis.

Ó

Habanero dulce relleno de mousse de maracuyá

Sweet habanero filled with maracuya mousse

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

Casa Don Rodrigo

PRIMER TIEMPO

Tostada a elegir de pulpo, atún o camarón
Tostada your choice of tuna, shrimp or octopus

SEGUNDO TIEMPO

Ensalada Caprese con queso fresco regional elaborado en casa
Caprese salad with regional cheese

TERCER TIEMPO

Pasta Don Rodrigo: delicioso fettuccine preparado a la mesa dentro de un queso
añejado por 18 meses y bañado después por una salsa tipo Alfredo.

Pasta Don Rodrigo prepared at your table inside an enormous block of cheese aged
for 18 months, topped with Alfredo sauce.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



ENTRADA

2 Empanadas Argentinas
2 Argentine turn overs (Empanadas)

PLATO FUERTE

Vacio de 300 gr acompañado con ensalada Criolla
Flank Steak 300 gr with Criolla salad

POSTRE

Panqueque

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

CHIN'S

FIRST COURSE

Your Choice of

Lettuce Chicken Wraps

Minced chicken, water chestnuts, carrots, bamboo shoots, served with lettuce

Egg Rolls

Minced chicken with cabbage, celery, onion, carrots and bamboo shoots

SECOND COURSE

Your Choice of

Sweet and Sour Pork

Orange / Lemon Chicken

Chicken breast lightly battered and deep fried, over a bed of lettuce, served with lemon sauce

Spicy Shrimp

Mongolian Beef

THIRD COURSE

Your Choice of

Duck Fried Rice

Combination of Vegetables and Fried Rice

Fortune Cookie

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

CHIN'S

PRIMER TIEMPO

A Elegir

Tacos de Lechuga
Egg Roll

SEGUNDO TIEMPO

A Elegir

Cerdo Agridulce
Pollo Naranja / Limon
Cameron Picante
Carne Mongola

TERCER TIEMPO

A Elegir

Arroz al Pato
Arroz Frito Vegetales

Galleta de la Suerte

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



MENU PARA 2 PERSONAS

Tuétanos a la leña con esquites
Empanada carne clásica
Arepa reina (pollo y aguacate)
Choripan porteño
Costillas Piña y Habanero
Crepas con dulce de leche

MENU VEGETARIANO PARA 2 PERSONAS

Sashimi sandía asada
Empanada de rajas
Arepa de huitlacoche
Ensalada de betabel con queso de cabra
Milanesa de berenjena y garbanzo
Volcán de chocolate

800 pesos por 2 personas. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



OPTION 1

- *Local tomatoes – strawberries – avocado – smoked goat cheese & sherry vinaigrette
- *Charred corn raviolis – spicy tomato & mint
- *Chicken – demi mole – confited cauliflower – mashed butternut squash

OPTION 2

- *Margherita – san Marzano tomatoes – mozzarella – basil – olive oil – sea salt
- *Sea ceviche – coconut & lime sauce – wakame dust – serrano pepper
- *Slow cooked Short rib – Organic vegetables – black mole

OPTION 3

- *Melted Oaxacan cheese & burned artichokes
- *Fresh oysters on the shell (2pcs) – cascabel chilli butter – lemon oil
- *Pesca – beurre rouge – Hassel back potatoes – pearl onions – soy beans

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

DISTRICT^{MX} EAT + DRINK

ENTRADA

Costillitas crujientes
costillitas crujientes ahumadas con aderezo parmesano

Crispy dry ribs
deep fried smoked back ribs with parmesan ranch dip

PLATO FUERTE

Pollo ennegrecido
doble pechuga de pollo cajun, mantequilla criolla, puré de papa y brócoli a la parrilla

Blackened chicken
Cajun double chicken breast, creole butter, mashed potatoes & grilled broccoli

POSTRE

Pay de limón
base de galleta de mantequilla

Key lime pie
whipped cream, graham cracker crust

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

DON  SANCHEZ

ENTRADA

- *Taco mar y tierra | tortilla de harina de betabel | puré de zanahoria | chicharrón de ribeye | cangrejo d concha suave frito | mayonesa de ajo y habanero tatemado | crema de aguacate
- *Tostada de Kampachi | Kampachi ahumado en crudo | mermelada de tomate | wakame | cebolla morada | salsa ponzu | aceite de chile con pepita de calabaza | chicharrón de piel de kampachi | emulsión de zanahoria | emulsión agucate wasabi | emulsion ceniza de habanero
- *Tomates rústicos | tomato heirloom orgánico | tomatillo verde orgánico | garbanzo | pesto de hoja santa | crujiente de garbanzo | aceitunas mixtas | pimienta rosa | flor de sal | queso chiapaneco fresco

PLATO FUERTE

- *Pescado tikin-xic | horneado en hoja de plátano | puré de zanahoria con cítricos y habanero ahumado en frio | xnipec asado | risotto con hoja santa
- *Enchiladas de camarón "La Playita" | tortilla de harina regional | camarones al ajillo | queso panela | puré de frijoles | crema de aguacate | salsa cremoso de chile guajillo y camarón | crema | cilantro | aceite de hoja santa
- *Lechón prensado | molote de plátano macho estilo Boca del Río Veracruz | pipián | jocoque al mezcal y cítrico | chicharrón de arroz
- *Tamal de lenteja | cachete de res calidad wayu | salsa verde con chicharron prensado | gota gorda de emulsión de aguacate | rama de cilantro fresco | tomate uva | queso doble crema chiapaneco
- *Brisket de res braseado por 8hrs | risotto de hongos con aguacate | demiglasse de pasilla con tamarindo | aceite de truffa | crujiente de parmesano

POSTRE

- *Mulegé | empanada de hojaldre relleno de dátíl al vino tinto, requesón, compota de higo, helado de nogada
- *Helado de coco | piña asada, habanero, albahaca, aceite de olivo (Vegano)

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTREE

**Surf and turf taco | beet tortilla | carrot puree | ribeye chicharron | fried soft-shell crab | roasted garlic and habanero mayonnaise | avocado cream*

*Kampachi Tostada | raw smoked kampachi | tomato jam | wakame | purple onion | ponzu sauce | *chili oil with pumpkin seed | kampachi skin crisps | carrot emulsion | avocado wasabi mousse | charred habanero aioli*

**Rustic tomatoes | organic heirloom tomato | organic green tomato | chickpea | pepper leaf pesto | crispy chickpea toast | mixed olives | pink pepper | salt flower | sea asparagus | fresh chiapaneco cheese*

MAIN COURSE

**Tikin-xic fish | baked in banana leaf | carrot puree with citrus and cold smoked habanero | roasted xnipec | risotto with pepper leaf*

**Shrimp Enchiladas "La Playita" | regional flour tortilla | garlic shrimp | panela cheese | bean puree | avocado cream | creamy guajillo chili sauce and shrimp | cream | coriander | pepper leaf oil*

**Sucking pig | Boca del Río Veracruz style banana plantain torte | pipián | jocoque with mezcal and citrus | rice cracklings*

**Lentil tamale | Wagyu quality beef cheek | green sauce with pressed pork rinds | avocado emulsion | fresh coriander branch | grape tomato | Chiapaneco double cream cheese*

**Beef Brisket / braised for 8hrs | mushroom risotto with avocado | pasilla demiglace with tamarind | truffle oil | crispy parmesan*

DESSERT

**Mulegé | date and red wine spanakopita, requeson, fig compote, nogada ice cream*

**Coconut ice cream | grilled pineapple, habanero, fresh basil, olive oil (Vegan)*

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

*El
Barrio*

APPETIZER

Seafood Ceviche

Shrimp, Octopus, Red Snapper," Vuelve a la Vida" Sauce

MAIN COURSE

Catch of the Day Special

Created With Local Organic Products and Traditional Mexican Techniques Prepared

DESSERT

Tres Leches

Vanilla Cake, Raspberry Gel, Vanilla Foam

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

*El
Barrio*

ENTRADA

Ceviche de Mariscos
Camarón, Pulpo, Huachinango, "Vuelve a la Vida"

PLATO FUERTE

Especial de Pesca del Día
Creado con Productos Orgánicos Locales y Preparado con Técnicas Tradicionales Mexicanas

POSTRE

Tres Leches
Bizcocho de Vainilla, Gel de Frambuesa, Espuma de Vainilla

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



APPETIZERS

Peruvian Style Clams: Chalaquita, Leche de Tigre, White Corn

O

Tuna Tataki: Pineapple, Umami Mayonnaise, Passion Fruit Dressing

MAIN COURSE

Grilled Wild Shrimp Peruvian Style

O

Grilled Baja Trout Nikkei Style

SIDES

Jalapeño Mashed Potato / Orange Mashed Sweet Potato

Sautéed Organic Vegetables / North Rice

DESSERT

Fruit Ceviche: Season's fruit, Habanero simple syrup, homemade kombucha Caviar, Sorbet

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



ENTRADA

Almejas estilo peruano: Chalaquita, Leche de Tigre, Maiz Choclo
O
Tataki de Atún: Piña, Mayonesa Umami, Aderezo de Maracuya

PLATO FUERTE

Camarón Salvaje Grillado Estilo Peruano
O
Trucha de La Baja Grillada Estilo Nikkei

COMPLEMENTOS

Puré de Papa y Jalapeño / Pure de Camote y Naranja
Vegetales Orgánicos Salteados / Arroz Norteño

POSTRE

Ceviche de Frutas
Fruta de Temporada, Almíbar de Chile Habanero, caviar de Kombucha, Sorbet

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Burrata con lechuga, arúgula, jamón serrano, melón, uva y pesto

PLATO FUERTE

Pasta hecha en casa, langostinos, mejillones, camarones, salsa de champiñones

POSTRE

TIRAMISU

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



French Riviera

Restaurant - Bakery - Bar - Catering

Plato de fruta
Huevo Benedictos o Rancheros
Chocolatin
Latte y mimosa

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

George's Restaurant

FIRST COURSE

FRESH SMOKED TUNA SASHIMI

Fresh tuna slices marinated with citrus fruits and smoked oils, accompanied with pineapple, mango, avocado and radishes.

MAIN COURSE

SURF AND TURF

LOW CUT RIB EYE AND OCTOPUS MARINATED WITH BLACK RECADO

Rib eye heart and octopus marinated in black message, bean chocolates, cauliflower puree and roasted vegetables

DESSERT

THREE CHOCOLATE BROWNIE AND VANILLA ICE CREAM

With grana Padano parmesan biscuit and red berries.

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

George's Restaurant

ENTRADA

SASHIMI AHUMADO DE ATUN FRESCO

Láminas de atún fresco marinado con cítricos y aceites ahumados, acompañado de piña, mango, aguacate y rabanitos.

PLATO FUERTE

SURF AND TURF

CORAZON DE RIB EYE Y PULPO EN RECADO

Corazón de rib eye y pulpo marinado en recado negro, bombones de frijol, puré de coliflor y vegetales asados.

POSTRE

THREE CHOCOLATE BROWNIE AND VANILLA ICE CREAM

Con galleta de parmesano grana Padano y frutos rojos.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



APPETIZER

Fried pork rind Taco
Kampachi Tartar with jalapeño and cricket salsa.
Taco dorado de chicharrón prensado
Tartar de kampachi, jalapeño, salsa macha de chapulines

MAIN COURSE

Earth and sea
Beef fillet, ajillo cream shrimp and fungi risotto
Mar y tierra
Filete de res, camarón a la crema de ajillo, risotto de hongos

DESSERT

Chocolate brownie (gluten free)
homemade lavender ice cream with Damiana mezcal.
Brownie de chocolate
Mezcal de Damiana y helado de lavanda hecho en casa

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Taco dorado de chicharrón prensado
- tartar de kampachi, jalapeño, salsa macha de chapulines

PLATO FUERTE

Mar y tierra
Filete de res, camarón a la crema de ajillo, risotto de hongos

POSTRE

Brownie de chocolate
Mezcal de damiana y helado de lavanda hecho en casa

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



HU MO

APPETIZER

BAJA KAMPACHI TIRADITO

Serrano Chili Dressing, Nikkei Chimichurri, Crispy Wonton

or

HOUSE MADE CHORIZO

Criolla Sauce

MAIN COURSE

PERUVIAN STYLE ROASTED CHICKEN

Mango and Pineapple Salad

or

GRILLED CATCH OF THE DAY

Roasted Leek, Cherry Tomato, Moqueca Sauce

DESSERT

HOJARASCA

Caramelized Puff Pastry, Manjar, Mascarpone Cheese - Vanilla Ice Cream

Carajillo Sweet Cream

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



HU MO

ENTRADA

TIRADITO DE KAMPACHI

Aderezo de Chile Serrano, Chimichurri Nikkei, Wontón

O

CHORIZO HECHO EN CASA

Salsa Criolla

PLATO FUERTE

POLLO A LA BRASA ESTILO PERUANO

Ensaladita Piña y Mango

O

FILETE DE PESCA DEL DÍA

Poro Rostizado, Tomate Cherry, Salsa Moqueca

POSTRE

HOJARASCA

Mil Hojas de Hojaldre con Manjar Blanco, Helado de Mascarpone y Vainilla

Crema de Carajillo Dulce

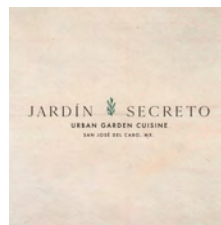
800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Crema de Ajo Rostizado

○

Crema de Tomate

PLATO FUERTE

Pesca del Día

○

Picanha

POSTRE

TIRAMISU

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Sopa de tortilla

PLATO FUERTE

Carne asada a la tampiqueña

POSTRE

Churros tradicionales con helado de vainilla

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



ENTRADA

FOCACCIA

White pizza bread with olive oil and rosemary
Pan de pizza con aceite de oliva y Romero

INSALATA SPINACI E RUCOLA

Spinach, arugula, goat cheese, walnut, cranberry with a balsamic reduction.
Arugula y espinaca con queso de Cabra, arándano y aderezo de reducción de balsámico

PLATO FUERTE

SPAGHETTI DIAVOLA

Jumbo and small shrimp, calamari, fish, Garlic, white wine and tomato sauce.
Salsa de tomate con camarones, calamares y pescado al vino blanco.

POSTRE

TIRAMISU

Lady finger, mascarpone cheese, amaretto and coffee
Soletas con queso mascarpone, amareto y café

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

La Forchetta

ENTRADA

Ensalada cesar | Cesar salad

PLATO FUERTE

*Mar y tierra.

filete de res con reducción de vino tinto, camarones al ajo y fettuccine alfredo.

*Surf & turf

beef fillet with red wine reduction, garlic shrimp and fettuccine alfredo

POSTRE

*Gelato di giorno

helado artesanal de la casa | artisan gelato

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



ENTRADA

Hojas de verano con frutos del bosque salvaje y tintura negra de cerveza.

PLATO FUERTE

Totoaba al horno de leña del ranchito de Miraflores con emulsión blanca espuma de manzanas y espinacas.

POSTRE

Volcán negro de chocolate con helado de vainilla y frutos rojos.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



FIRST COURSE

Fish tiradito

Fresh local catch marinated in a raspberry vinaigrette with vinegar, green chili and soy sauce.

Served with crostinis

SECOND COURSE

Octopus and pig skin taco

Charbroiled octopus in a red chili sauce Jalisco style

THIRD COURSE

creamy rice with veggies

Short-grain rice served with local grown produce veggies

Or

Pork loin marinated in achiote, green pipian, roasted tomato, nopal and spring onion

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



PRIMER TIEMPO

Tiradito de pescado

Pescado de anzuelo, jengibre, chile verde, soya y vinagre de frambuesa acompañado de crostinis

SEGUNDO TIEMPO

Taco de pulpo y chicharrón

Pulpo pasado por la parrilla y salsa estilo Jalisco

TERCER TIEMPO

Arroz cremoso de verduras

Arroz de grano corto, servido con vegetales de producción local

O

Lomo de cerdo y pipian

Lomo de cerdo marinado en achiote, pipian verde, jitomate asado, nopal y cebolla cambray

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



1 orden de Guacamole
1 orden de Frijoles refritos
2 órdenes 1/2 Sopa de tortilla
1 Quezuelada
2 Pay helado limón o plátano
2 bebidas a escoger, vino, tequila o cerveza

1 Guacamole order
1 Refried beans order
2 1/2 Tortilla soup orders
1 Quezuelada
2 Frozen Key Lime or Banana pies
2 drinks to choose: wine, tequila or beer

800 pesos para 2 personas. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos for 2 people. Tax & service included. No beverages included.



MENÚ



LATINO 8

COCINA DE ORIGEN

ENTRADA

Tiradito de atún al cilantro

Finas laminas de atun en costra de ajonjolí, con cremosa salsa de cilantro, aguacate y cebolla.

*Tuna tiradito

Thin slices of sesame crusted tuna, creamy cilantro sauce, avocado and red onion

PLATO FUERTE

Pollo relleno

pechuga de pollo rellena de rajas poblanas, rodeado en tocino, acompañado de esquite cremoso

Pollo relleno/stuffed chicken

chicken breast stuffed with poblano pepper and cheese, covered in bacon. Creamy corn on the side

POSTRE

Flan de la casa

House made caramel custard.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.





ENTRADA

Ensalada de Pera

What do you get when we poach pears in red wine add pralines, goat cheese and cherry tomatoes, and top it off with a sweet and tangy blend of balsamic vinaigrette and honey? The best Pear Salad you've ever tasted.

PLATO FUERTE

Tacos de Filete de res con tuétano

Few foods taste better or have more health benefits than tuétano (bone marrow of beef). We serve ours grilled, with handmade tortillas and beef filet.

POSTRE

Pan de elote con helado de vainilla

Sweet artisanal cornbread, baked and colorfully layered with sugar glass and salsa de rompopo, a sauce made from the traditional rum-based holiday eggnog originated by nuns in Puebla, served up with a scoop of chocolate abuelita artisanal ice cream.

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.





ENTRADA

Ensalada de Pera
Variedad de lechugas baby, peras bañadas con vino tinto al grill,
nuez garapiñada, trocitos de queso de cabra, tomate cherry
acompañada con vinagreta balsámica y miel.

PLATO FUERTE

Tacos de Filete de res con tuétano
Tortilla de nixtamal. Se sirve con tuétanos
al grill y filete de res, acompañados con salsa tatemada.

POSTRE

Pan de elote con helado de vainilla
Artesanal pan de elote dulce, con salsa de rompopo servido
con helado de chocolate abuelita y lluvia de elote caramelizado.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

- 2 Ensaladas Macca Con Arúgula, Espinaca, Lechuga, Manzana, Cacahuete y Aderezo a elegir: Macca, Ranch, Cesar
- 2 Macca Salad, With Arugula, spinach, lettuce, apple, peanuts and a special dressing

PLATO FUERTE

- 1 Pizza de pesto y pollo para compartir
- 1 Pesto & Chicken pizza to share
- 1 Corte de Arrachera acompañado de papas a la francesa para compartir
- 1 Skirt Steak with french fries to share

POSTRE

- 2 Canasta de Churro con helado de Vainilla
- 2 Churro basket with vanilla Ice cream

800 pesos por 2 personas. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas
800 pesos for 2 people. Tax & service included. No beverages included



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Ensalada de Arándano

Combinación de lechugas mixtas con menta, albahaca, arándano deshidratado, pepinos y supremas de naranja.

Cranberry Salad

Combination of mixed lettuces, menthe, basil, dried cranberry, cucumbers and orange supreme.

PLATO FUERTE

Lasagna Mama Mia

Receta tradicional hecha en casa desde la base.

Una deliciosa salsa bolognesa queso y salsa blanca, complementada con una salsa napolitana.

Lasagna Mama Mia.

The traditional homemade recipe from the base, a delicious bolognese sauce cheese and white sauce, complemented with a Neapolitan sauce

POSTRE

Pay de queso

Preparado en casa y montado sobre un rico merengue de limón

Cheese pie

Homemade cheese pie, mounted on a rich lemon meringue

800 pesos por 2 personas. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.
800 pesos for 2 people. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



FIRST COURSE

SOPA DE TORTILLA

Our classic tortilla soup with avocado, chile pasilla, cheese and cream

SECOND COURSE

TRILOGÍA MI CASA

Chicken in homemade mole poblano

Short rib in red pipian mole

Pork short rib BBQ in tamarind adobo
(garnished of guacamole, rice and beans)

THIRD COURSE

ORANGE FLAN

with piloncillo reduction

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

SOPA DE TORTILLA

Aguacate, chile pasilla, queso, crema

PLATO FUERTE

TRILOGÍA MI CASA

Pollo con mole poblano

Short rib con pipián rojo

Costilla BBQ de cerdo con salsa de tamarindo

POSTRE

FLAN DE NARANJA

Con jarabe de piloncillo hecho en casa

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



MI COCINA

RESTAURANT + BAR

APPETIZER

Smoked Tuna & Ceviche
Smoked Tuna/ Chipotle Sauce/ Croutons + Catch of the Day/Fried Wonton / Cucumber/ Mint/
Cilantro

MAIN COURSE

Chocolate Chicken
Mixed rice/ Green onions/ Caramelized apples/ Chocolate Sauce
Or
Catch of the Day
Executive Chef Genadis Corrales Special

DESSERT

Key Lime Pie + Chocolate Mousse

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

MI COCINA

RESTAURANT + BAR

ENTRADA

Atún Ahumado + Ceviche

Atún ahumado/ Salsa Chipotle/ Crutones + Pesca del día/ Wonton Frito/ Pepino/ Menta/ Cilantro

PLATO FUERTE

Pollo Chocolate

Arroz Mixto/ Cebolla Cambray/ Manzana Caramelizada/ Salsa de Chocolate

O

*Pesca del Día

Especial del Chef Ejecutivo Genadis Corrales

POSTRE

Pie de Limón + Mousse de Chocolate

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MIRAI

MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Tostada de atún

Won ton dorado-atún aleta amarilla-salsa soja- aceite de chile-cebolla curada-aguacate

Yellowfin tuna tostada

Crispy won ton skin-tuna-soy sauce- chili oil -marinated red onion-avocado

PLATO FUERTE

Lomito de res-camote rostizado-col morado- edamame -salsa de 5 especie

Mock beef tenderloin-roasted yams-red cabbage-edamame-5 spice jus

POSTRE

Flautillas

Pasta lumpia dorada-queso mascarpone-chocolate oscuro-frutos rojos-jengibre-pistaches

Crispy egg Rolls

Lumpia -mascarpone cheese-dark chocolate-red berries-ginger-pistachio nuts

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.

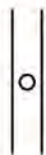
800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



Nak
Grill

ENTRADA

Guacamole con frutos rostizados

o

Sopa de la casa (tomate rostizado o tortilla)

PLATO FUERTE

Arrachera a las brasas con guarnición de papa gajo y vegetales parrilla.

o

Pesca del día con puré de papa y vegetales a la parrilla.

o

Pollito de leche con elote y vegetales a la parrilla.

POSTRE

Sorbete o helado

o

Pastel de chocolate mexicano

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

NIDO

AT VIEJO LOS CABOS

OPTION 1

TUNA AVOCADO CEVICHE

Huancaina - Rocotto Sauce, Nori Chips

SPICY MISO SOUP

Tofu, Serrano Pepper, Lemon Juice

TAKO-TACO

Nori, Flour Tortilla, Enoki, Avocado

OPTION 2

NIGIRIS

Tuna, Curry Sauce

Beef Tenderloin, Young Red Mole

HALF SHELL AVOCADO

Heirloom Tomato, Grapefruit, Wakame, Edamame

STEAMED PORK BELLY BUNS

Dashi-Miso Mayonnaise, Carrot, Hajikami

OPTION 3

TUNA SHIBAKI & WATERMELON

Shiso Leaves, Pickled Ginger, Kombu Soy, Kosho

YELLOW TAIL TATAKI

Citrus-Truffle Puree, Butter Ponzu

KATSU-SANDO SANDWICH

Crispy Beef Tenderloin, Kimchi, Guacamole

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

PAN^N DI BACCO

♦ *nueva cocina napolitana* ♦

ENTRADA

SOPA DEL DIA | SOUP OF THE DAY
ENSALADA DE PANZANELLA | PANZANELLA SALAD

PLATO FUERTE

SHRIMP SCAMPI LINGUINI

POSTRE

TIRAMISU

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

PAN DI BACCO

♦ *nueva cocina napolitana* ♦

*Almeja chocolata

*Nigiris mix 3: foies gras, pescado a la talla y pescado zarandeado

*Short rib con salsa braseada, esquite con crema de rancho, limón y verduras orgánicas.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



PAQUETE PARRILLA

Pollo ahumado empanizado (1 orden)
Brocheta de camarón con vegetales (3 pzs)
Chorizo a la parrilla (300gm)
Cortillas BBQ al Mezcal (1 orden)
Vegetales parrilla con aceite de hierbas (1 orden)
Papa horno (2 pzs)
Pasta penne al pestto cremoso (1 orden)
Ensalada Wedge a la parrilla (1 orden)

PAQUETE ASIÁTICO

Edamames picantes (1 orden)
Arroz frito con vegetales (1 orden)
Curry con pollo (1 orden)
Sushi Dragon roll o Cabos Maki (1 rollo)
Kushiagues (plátano o queso) (2 ordenes)
Pad Thai de camarón (1 orden)
Spring rolls de vegetales (4 pzs)
Galletas de la suerte (2pzs)

PAQUETE HINDÚ

Arroz basmati (350gm)
Aloo gobi (coliflor, papa, chícharo y especias) (1 orden)
Dhal curry (lentejas guisadas) (1 orden)
Pollo o queso panea tikka masala (curry rojo) (1 orden)
Samosas de vegetales con chutney de coco (4 pzs)
Pakora de vegetales con chutney de tamarindo y datil (1 orden)
Pan Nan natural o serrano y cilantro o chile árbol y parmesano (3 pzs)
Gajar Halwa (2 pzs)

PAQUETE POSTRES (incluido ya en el paquete)

Macarones (2 pzs grandes)
Tartas de fruta (2 pzs)
Cake pops (2 pzs)
Eclairs (2 pzs)
Paris Brest (2 pzs)
Arroz con leche (350gm)
Mazapanes (4 pzs)

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK



ENTRADA

Nigiris (2 piezas) pesca del día

PLATO FUERTE

Black Soba con Camarones - pasta soba al wok
Sopa Ramen - lomo de cerdo - wakame - shitake - Huevo
Wok - Ramen salteado - vegetales salteados - pollo o Res

POSTRE

Postre de la casa.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas.



MENÚ



ENTRADA

ENSALADA GORGONZOLA

Espinaca, gorgonzola, vinagreta balsámica cremosa, EVOO y nuez caramelizada.

GORGONZOLA SALAD

Spinach, gorgonzola cheese, creamy balsamic vinaigrette, EVOO and caramelized nuts.

PLATO FUERTE

COSTILLA DE BRASEADA

Puré de elote, brotes de la huerta, zanahoria caramelizada y piloncillo.

BRAISED SHORT RIB

Regional short rib, corn purée, sprouts from the orchard, carrots caramelized in coffee and piloncillo.

POSTRE

PASTEL DE ELOTE

Horneado y bañado con atole de maíz, acompañado de mermelada de fresa y cebolla morada.

CORN CAKE

baked covered with vanilla atole, onion and purple onion marmalade.

800 pesos por persona. Impuesto y servicio incluido. No incluye bebidas

800 pesos per person. Tax & service included. NO beverages included.

