



# SAN JOSÉ DEL CABO RESTAURANT WEEK

## ENTRADA

### TIRADITO DE PESCADO / FISH TIRADITO

Pescado de anzuelo, jengibre, chile verde, soya y vinagre de frambuesa, acompañado de crostinis  
*Fresh local catch marinated in a raspberry vinaigrette with ginger.*

## PRIMER TIEMPO

### DOBLADAS VEGETARIANAS (3 PZAS) / VEGETARIAN TURNOVERS (3 PCS)

Tacos dorados rellenos de requesón con papa. Un clásico del valle de Ojos Negros  
*Traditional mexican turnovers filled with rancher's cheese with potatoes.  
A classic from the Ojos Negros Valley*

## PLATO FUERTE

### LOMO DE CERDO Y PIPIAN (350 GR.) / PORK LOIN & PIPIAN (350 GRAMS)

Lomo de cerdo marinado en achiote, pipian verde, jitomate asado, nopal y cebolla cambray  
*Pork Loin marinated in achiote, green pipian, roasted tomatoe, nopal and spring onion*

## POSTRE

### PANACOTTA DE VAINILLA / VANILLA PANACOTTA

Manzanas verdes de casa, salteadas con nuez y canela  
*Served with Granny Smith marmalade and cinnamon crumble*