



SAN JOSÉ DEL CABO
**RESTAURANT
WEEK** 19-26 Oct 2019

Mi COCINA

RESTAURANT + BAR

**MENÚ DE 3 TIEMPOS
RESTAURANT WEEK**

19-26 OCTUBRE 2019

ENTRADA

SABORES DEL MAR MI COCINA

1 CUCHARA 'BOB'

Salmón Curado al Tequila /
Carne de Cangrejo / Salsa de
Cilantro



AGUACHILE DE PULPO

Pulpo / Pepino / Cebolla Morada
/ Chile Jalapeño / Jus de
Aguachile

PLATO FUERTE

DÚO MOLE MEXICANO MOLE NEGRO Y VERDE

Pollo Orgánico / Arroz al Cilantro / Pepitas de Calabaza / Fritura de Camote



CHULETA ORGÁNICA DE PUERCO

Mantequilla de Hierbas / Hongos Mixtos / Espárragos / Compota de Cebolla



PESCA DEL DÍA

Especial del chef Genadis Corrales

POSTRE

PAY DE LIMÓN

\$800mxn
por persona

Reservaciones
(624) 146-7100
conciERGE@casanatalia.com

casanatalia.com

PRECIO EN PESOS MEXICANOS.
IVA Y SERVICIO INCLUIDOS.
BEBIDAS NO INCLUIDAS.