



SAN JOSÉ DEL CABO
**RESTAURANT
WEEK**

MENU ESPECIAL

BOTANA

Selección especial de nuestro chef para abrir el apetito

ENTRADAS

VUELVE A LA VIDA

Desde las costas de Acapulco el tradicional cocktail vuelve a la vida con los más frescos mariscos de la región, salsa coctelera y galletas hechas en casa
camarón | ostión | pescado | almeja | callitos | pulpo

TAQUITOS DE CANASTA

Tradicionales taquitos de guisado acompañados de
cebollas fritas y salsa verde

Papa con chorizo | frijol | chicharrón | pollo con mole | tinga de res

PLATOS FUERTES

CHULETA DE PUERCO

Chuleta de puerco al horno en mole verde, ensalada alubias
y maíz rostizado

TALLA

Huachinango asado a las brasas marinada de chiles acompañada de
salsa fresca pico de gallo y chalupitas de frijol

CARNITA ASADA

Rib eye al mezquite chimichurri con escamoles, guacamole,
cebollitas y nopales asados

POSTRE

GARIBALDI

Biscocho borracho (envinado) con tequila
y helado de chocolate abuelita
