



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

LUGAREÑO
COCINA DE MÉXICO

(Español)

Amuse-Bouche - cortesía del chef

Aguachile de camarón, callo de hacha, kiwi, pepino persa, cilantro, chiltepín

Barbacoa de cordero, nopal, frijol negro, tortillas hechas a mano

ó

Pesca a la talla, pesca local, aguacate, frijol negro, salsa de chile perón y cebolla morada

Brownie de chocolate oaxaqueño, helado de temporada



SAN JOSÉ DEL CABO
RESTAURANT
WEEK

LUGAREÑO
COCINA DE MÉXICO

(Inglés)

Amuse-Bouche

Shrimp and diver scallop aguachile, kiwi, persian cucumber, coriander, chiltepín pepper

Slow cooked lamb barbacoa, cactus, black beans, hand made tortillas

or

Local caught fish, talla marinade, avocado, black beans, perón pepper, red onion

Oaxacan chocolate brownie, seasonal ice cream