



# SAN JOSÉ DEL CABO RESTAURANT WEEK

**LATINO 8**  
COCINA DE ORIGEN

## Ceviche Acapulco camarón

Camarón, cebolla, zanahoria, pepino, cilantro, aguacate, naranja, limón, chile serrano y salsa de tomate.

Shrimp, onion, carrot, cucumber, cilantro, avocado, orange, lime, serrano chile and tomato sauce.

## Bife de chorizo con verduras.

Rib eye (380g) con verduras a la parrilla.

12 oz Rib eye with grilled vegetables.

## Flan de la casa.

Flan hecho en casa con salsa de caramelo.

Homemade caramel custard.

800 pesos por persona

Iva y 15% de servicio incluido