

# Jazmin's Restaurant

## Entrada

### **SOPA DE TORTILLA**

### **ENSALADA CESAR**

*La tradicional ensalada cesar.*

## Plato fuerte

### **SHORT RIB CON MOLE**

*Short-Rib Glaseado con una Reducción de Mole acompañado de Puré de Papa y Cebollas Cambray Caramelizadas.*

### **CAMARONES AL TEQUILA**

*Camarones jumbo flameados con tequila blanco y servidos con arroz y nopal.*

## Postre

### **HELADO DE ELOTE**

*Bombón flameado, salsa de caramelo, palomitas caramelizadas, elote baby orgánico.*

### **CHEESE CAKE DE MANGO**

## Apettizer

### **TORTILLA SOUP**

### **CAESAR SALAD**

*The traditional cesar salad.*

## Main course

### **SHORT RIB WITH MOLE**

*Glazed Beef Short Rib  
With a sweet mole sauce reduction, served with mashed potato and caramelized green onion.*

### **TEQUILA SHRIMPS**

*Jumbo shrimp flamed with white tequila and served with rice and cactus.*

## Dessert

### **CORN ICE CREAM**

*Flamed marshmallow, caramel sauce, caramelized popcorns, organic baby corn.*

### **CHEESE CAKE MANGO**

  
SAN JOSÉ DEL CABO  
RESTAURANT  
WEEK

