

APPETIZERS / ENTRADAS

MUSHROOM AU CHIPOTLE CHAMPIÑONES AL CHIPOTLE

Chipotle sauce, sourdough bread /
Chipotle sauce, sourdough bread.

\$150MX

TUNA TIRADITO TIRADITO DE ATÚN

Fresh fine herbs, garlic, pita bread /
Finas hierbas frescas, ajo, pan pita .

\$260MX

CRAB CAKES

PASTELITOS DE CANGREJO

Crab meat, bell pepper, green
onion, red onion, panko /
Cangrejo, pimientos, cebollin,
cebolla roja, panko.

\$320MX

STUFFED MUSHROOM SHRIMP CHAMPIÑONES RELLENOS DE CAMARÓN

Shrimp salad tempura style / Rellenos
con ensalada de camarón estilo tempura.

\$160MX

SPINACH AND ARTICHOKE DIP DIP DE ESPINACHA Y ALCACHOFAS

Organic spinach, artichokes, onions, parmesan &
Jack Cheese / Espinacas, alcachofa, cebolla,
quesos parmesanos y Monterrey Jack.

\$210MX

WHITE WINE MUSSELS MEJILLONES AL VINO BLANCO

White wine sauce, grilled lime, sourdough bread / Salsa
de vino blanco, limón a la parrilla, pan sourdough.

\$320MX

SALADS / ENSALADAS

CAESAR SALAD (Original recipe, prepared at your table)

CESAR: Receta original, preparada en su mesa

Classic / Clásica

\$198MX

Grilled chicken breast / Con pechuga de pollo a la parrilla

\$250MX

Grilled shrimp / Con Camarones a la parrilla

\$320MX

SOLOMONS LANDING HOUSE SALAD / ENSALADA DE LA CASA

Lettuce, avocado, orange, tomato, pecans, gorgonzola cheese, raspberry vinaigrette
dressing / Lechuga, aguacate, naranja, tomate, nueces, queso gorgonzola, vinagreta
de frambuesa.

\$180MX

ARUGULA SALAD / ENSALADA DE ARUGULA

Arugula, beets, feta cheese, green apple, strawberries, caramelized pecans, cherry
tomatoes, cranberry vinaigrette / Arugula, betabel, queso feta, manzana verde, fresas,
nueces caramelizadas, tomate cherry, vinagreta de arandanos.

\$200MX

GARDEN SALAD / ENSALADA DEL HUERTO

Organic veggies, quinoa, sunflower seed, herbs vinaigrette, honey, yogurt dressing /
Verduras orgánicas, quinoa, semillas de girasol, vinagreta de hierbas finas, aderezo de
miel y yogurt.

\$130MX

QUINOA SALAD / ENSALADA DE QUINOA

Kalamata, green olives, tomato, jicama, lime, cucumber, sesame oil / Aceitunas
Kalamata y verde, tomate, jícama, pepino, aceite de ajonjolí.

\$130MX



Vegetarian



Spicy



Gluten Free



Vegan



New

En cumplimiento de las regulaciones mexicanas con respecto a las materias primas, estas
selecciones del menú se sirven a riesgo del cliente. / In compliance with the Mexican regulations
regarding raw ingredients, these menú selections are served at the customer's risk.
Precios en pesos mexicanos con IVA incluido / Prices in US dollars include Mexican taxes.

SOUPS / SOPAS

CLAM CHOWDER / CREMA DE ALMEJA

Original New England clam chowder served in a fresh baked bread bowl / Receta original de nueva Inglaterra, servida en pan de corteza dura.

\$200MX

CREAM CORN SOUP / 🌿🌻

CREMA DE ELOTE

Roasted corn, butter, fine herbs, grilled shrimp / Elotes rostizados, mantequilla, bresa de la casa, camarón parrilla.

\$195MX

CLASSIC TORTILLA SOUP / 🌿

SOPAS DE TORTILLA TRADICIONAL

Tomato sauce, local cheese, avocado, sour cream / Salsa de tomate condimentada, queso panela, aguacate, crema agria.

\$160MX

TOMATO CREAM / CREMA DE TOMATE 🌿🌻

Fine herbs, basil essence / Bresa de la casa, esencia de albahaca.

\$180MX

MEAT & POULTRY LOVERS / PARA LOS AMANTES DE LAS CARNES Y AVES

RIB EYE 16 OZ / RIB EYE DE RES 450 gr.

Mezquite wood, USDA steak, baked potato, garlic mashed potatoes or wedge potatoes / Al mezquite, carne certificada USDA, papa al horno, puré de papa al ajo o papas gajo.

\$820MX

FILET MIGNON 9 OZ / FILETE MIGNON 250 gr.

Prime steak, blue cheese or mushroom sauce, wedge, garlic mashed potatoes, or baked potato / Calidad Prime, salsa de queso azul o champiñones, pure de papa al ajo o papa al horno.

\$600MX

HAMBURGUESA GOURMET

HAMBURGUESA EXQUISITA

US Angus beef, swiss cheese, mushroom, Cabernet sauce / Calidad Angus, queso suizo, salsa cabernet sauvignon.

\$340MX

DINNER BURGUER / HAMBURGUESA EXQUISITA

US Angus beef, swiss cheese, chipotle, basil, grilled shrimp / Calidad Angus, queso suizo, alioli de chipotle, albahaca, camarones a la parrilla.

\$340MX

ORGANIC HALF CHICKEN THAI STYLE 🌻

POLLO ORGANICO ESTILO TAILANDES

Half organic grilled chicken, thai marinated, baked sweet potato. / Medio pollo organico a la parrilla, marinado Thai, camote confitado

\$440MX

NEW ORLEANS STYLE BBQ RIBS

COSTILLAS BBQ ESTILO NUEVO ORLEANS

News Orleans style Brians recipe / Calidad Angus, queso suizo, salsa cabernet sauvignon.

\$350MX

NEW ZELAND LAMB 🌻

CORDERO DE NUEVA ZELANDA

Cabernet sauvignon reduction sauce, asparagus, baked sweet potato / Reducción de salsa cabernet sauvignon, espárragos, camote dulce rostizado.

\$650MX

CHICKEN DURANGO / POLLO DURANGO

Spinach, mushroom, jack cheese, creamy spicy sauce / Espinacas, champiñones, queso Monterrey Jack, salsa cremosa picante.

\$440MX

CHICKEN PICATTA / POLLITO PICATTA 🌻

Half organic cornish game hen mashed potatoes, mixed mushroom, capers sauce / Pollito de leche a la mitad, puré de papa, champiñones mixtos, salsa de alcaparras

\$460MX

SHORT RIBS / COSTILLA CARGADA DE RES 🌻

8 H. Braised, cabernet sauvignon sauce, organic vegetables / Braseada por 8 hrs, reducción de salsa cabernet sauvignon, vegetales organicos.

\$495MX

PASTAS & RISOTTOS

FETTUCINNE & PESTO 🌿🌻

Creamy pesto sauce, pine nuts /

Salsa pesto cremosa, piñones

With chicken / Con pollo

\$240MX

With grill shrimp / Con camarones

\$320MX



SHRIMP & RIGATONI / CAMARONES & RIGATONI

Grilled shrimp, creamy white wine sauce, truffle essence / Camarones a la parrilla, salsa cremosa de vino blanco, esencia de trufas.

\$500MX

RISOTTO STUFFED FISH FILET , FEATURED IN TRIPLE D TV SHOW WITH GUY FIERI FILETE DE PESCADO RELLENO DE RISOTTO, EL FAVORITO DEL CHEF GUY FIERE DEL PROGRAMA DDD

Panko breaded, cilantro risotto, lobster sauce / Empanizado crujiente, risotto de cilantro, salsa de langosta.

\$520MX

PACIFIC SEA PRAWNS / LANGOSTINOS DEL PACIFICO

Garlic butter sauce, funghi risotto, truffle essence. / Salsa de ajo y mantequilla, risotto de champiñones, esencia de trufas

\$595MX

LOBSTER & MACARONI / MACARRONES CON LANGOSTA

Garlic sautéed, onions, manchego & cheddar cheese, parmesan melted / Salteada al ajo, cebolla, quesos manchego y cheddar, gratinado al parmesano.

\$550MX

VODKA FETUCCINE / FETUCCINE AL VODKA

Salsa cremosa de guajillo, vodka, camarones a la parrilla, salmón ahumado, albahaca / Creamy guajillo sauce, vodka, grilled shrimp, smoked salmon, basil.

\$360MX

SEAFOOD AND SAFFRON RISOTTO / RISOTTO DE MARISCOS Y AZAFRAN

Sea Food Saffron Risotto, organic vegetables / Risotto de marisco y azafrán, verduras orgánicas.

\$360MX

FROM THE SEA OF CORTES... / DEL MAR DE CORTÉS

Our peninsula is rich in diversity, year round we can find a variety of species of fish, please ask your waiter for availability, enjoy / Nuestra península es rica en la diversidad de especies marinas, todos los años podrás encontrar una amplia variedad de pescados y mariscos. Pregunte al mesero por las preparaciones disponibles, buen provecho.

PREPARATIONS CHOICES / PREPARACIONES A ELEGIR

Garlic / Mojo de ajo	\$198MX
Capers & white wine / Alcaparras y vino blanco	\$234MX
Cilantro sauce / Salsa de cilantro	\$198MX
Lemon pepper / Limón y pimienta	\$198MX
Solomons signature grilled / A la parrilla con las especias de Solomons	\$198MX
Blakened / Ennegrecido con especias cajun	\$198MX
Crispy coconut / Al coco crujiente	\$234MX

Comes with: Sautéed vegetables, gourmet rice or garlic mash potatoes / Guarniciones disponibles: Vegetales salteados, arroz gourmet, puré de papa al ajo.

SOLOMONS LOVERS SEA FOOD COMBO / EL FAVORITO: COMBO DE MARISCOS

Catch of the day, 2 steamed lobsters tail, 2 scampi shrimp, 2 imperial shrimp, 2 coconut shrimp, ajillo scallops, 4 oz calamari strips, 6 oz blakened octopus, rice, vegetables. Sauces: BBQ or Caper sauce (Add filet mignon for 10 usd) / Pesca del día, 2 colas de langosta al vapor, 2 camarones escampi, 2 camarones imperiales, callos al ajillo, 2 camarones al coco, 120 gr de tiras de calamar crujientes 180 gr de pulpo ennegrecido, arroz, vegetales. Salsas disponibles: BBQ o alcaparras. * por 10 usd agregue filete mignon

\$1998MX

SHRIMP LOVERS / PARA LOS AMANTES DEL CAMARÓN

3 pcs u/15 shrimp in 3 different style, gourmet rice, sautéed vegetables. / 3 Pzas. Camarón u/ 15 cocinado en tres estilos diferentes, vegetales salteados, arroz gourmet .

• Imperial • Porto fino • Scampi

\$740MX

COCONUT SHRIMP / CAMARONES AL COCO

Apple compote & mango sauce /
Compota de manzana & salsa de mango

\$500MX**BRANZINO & QUINOA**

Sea bass, creamy italian quinoa sauce,
organics vegetables. / Mero, quínoa
cremosa italiana, vegetales orgánicos

\$460MX**COLA DE LANGOSTA DE 1 LIBRA / LOBSTER TAIL 1 LB**

Steamed lobster tail, cajun spices & "AA" butter, baked Potato or garlic mashed Potato, sauteed vegetables. /
Al vapor, especias cajun, mantequilla AA, puré de papa o papa al horno, vegetales salteados.

\$1360MX**THE DUOS / LOS DUOS****LOBSTER TAIL & FILET MIGNON /
LANGOSTA & FILETE MIGNON**

6 Oz of steamed lobster tail, & 6 oz of filet mignon /
Langosta de 180 gr. al vapor, 180 gr. filete mignon

\$820MX**SHRIMP & FILET MIGNON / CAMARONES & FILETE DE RES**

Scampi, crispy or ajillo style shrimp, 6 oz filet mignon /
Al escampi, crujiente o ajillo, 180 gr de filete mignon

\$720MX**SHRIMP & CATCH OF THE DAY / CAMARONES & PESCA DEL DÍA**

Scampi, crispy or ajillo style shrimp Grilled or light breading, catch of the day, cilantro, capers or white wine sauce. /
Camarones escampi, crujientes o ajillo, pesca del día a la parrilla o empanizado ligero, salsas de alcaparras o vino blanco

\$580MX

**FOR 25 YEARS, SOLOMONS LOVERS HAVE MADE THEM THEIR FAVORITES,
TACOS, TACOS MORE TACOS. / POR 25 AÑOS LOS CLIENTES DEL SOLOMONS LOS HAN
HECHO SUS FAVORITOS, TACOS, TACOS Y MÁS TACOS.**

**GRILLED LOBSTER TACOS PASTOR STYLE /
CAMARONES & PESCA DEL DÍA**

Corn tortilla, cured cucumbers, dry chillis marinated,
beans, guacamole, macho mild spicy sauce / Tortilla de
maíz, pepino encurtido, adobo de chiles secos, frijoles,
guacamole, salsa macha.

\$700MX**SHRIMP / LOS DE CAMARÓN**

Crispy breading, salads, chipotle aioli, corn or
flour tortillas / Crujientes, ensalada, alioli de
chipotle, tortillas de harina o maíz

\$230MX**PORK BELLY TACOS**

Slowly braised, sun dried chillis marinated, corn chipotle
tortillas, peas puree / Braseado lento por 4 hrs. Marinado de
chiles secos, tortillas de chipotle, puré de chícharos.

\$230MX**CATCH OF THE DAY TACOS / LOS DE PESCADO**

Crispy breading, salads, chipotle mayo. / Capeado ligero,
ensalada de col, mayonesa de chipotle

\$198MX**OCTOPUS TACOS / LOS DE PULPO**

Crispy breaded , pico de gallo, chipotle aioli, cilantro
dressing. / Crujientes, pico de gallo, alioli de chipotle,
ensalada de pepino, alioli de cilantro.

\$230MX**GRILLED RIB EYE TACOS / DE RIB EYE A LA PARRILLA**

Guacamole, pico de gallo, cebollitas cambray, queso
panela, nopales, salsa macha / Guacamole, pico, baby
onions, local cheese , cactus, macho mild sauce.

\$530MX**MORE MEXICAN / MÁS MEXICANO****MEXICAN COMBO / COMBO MEXICANO**

Grilled flank steak 6oz, stuffed cheese pepper, green
chicken enchilada, rice, beans, guacamole. / 180 gr.
Arrachera a la parilla, chile relleno de queso,
enchilada verde de pollo, arroz, guacamole, frijoles.

\$385MX**SHRIMP & CHEESE STTUFED CHILLI /
CHILE RELLENO CON CAMARONES**

Ranchera sauce, sour cream, rice & beans / Relleno
de queso y camarones, salsa ranchera.

\$380MX**PORK SHANK /
CHAMORRO DE CERDO**

Slowly braised, young cactus, beans,
sun dried chillis marinated / Marinado
de chiles secos, braseado lento,
nopales, frijoles.

\$320MX**FLANK STEAK AUTHOR STYLE
BIFE DE VACIO AL AUTOR**

Dried chilli breading, cactus, corn, roasted
jalapeños, corn tortillas. / En costra de chiles
secos, nopales, elote, chiles toreados y
tortillas de maíz

\$420MX