



[SOLOMONSLANDING.COM.MX](http://SOLOMONSLANDING.COM.MX)

FOLLOW US ON / SÍGUENOS EN:



**SOLOMON'S  
LANDING** Cabo San Lucas,  
Mexico

**LUNCH / COMIDAS**



## APPETIZERS / ENTRADAS

### SHRIMP COCKTAIL COCTEL DE CAMARÓN

Shrimp, cocktail sauce, avocado, cucumber / Camarones, salsa coctelera, aguacate, pepino .

**\$240MX**

### SEA OF CORTES CEVICHE / CEVICHE DEL MAR DE CORTES

Marinated, cucumber, tomato, cilantro, onions, clamato sauce /Marinado, pepino, tomate, cilantro, cebolla, salsa de clamato

Catch of the day / Pesca del día

**\$198**

Shrimp / Camarón

**\$230**

Mixed / Mixto

**\$230**

### FISH CARPACCIO CARPACCIO DE PESCA DEL DÍA

Raw catch of the day , capers, basil,olive oil,house sauce. / Pesca del día cruda, alcaparras, albahaca, aceite de olivo, salsa de la casa.

**\$280MX**

### STUFFED MUSHROOM SHRIMP / CHAMPIÑONES RELLENOS DE CAMARÓN

Shrimp salad tempura style / Ensalada de camarón estilo tempura .

**\$160MX**

### CRAB CAKES PASTELITOS DE CANGREJO

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

**\$320MX**

### PARMEGIAN EGGPLANT BERENJENA PARMEGIANA

Mozarella, basil, pomodoro sauce / Queso mozzarella, albahaca, salsa pomodoro.

**\$160MX**

### GUACAMOLE & PICO DE GALLO

Corn tortilla chips / Totopos de maíz

**\$190MX**

### BAKED BLUE CRAB DIP DIP DE CANGREJO AZUL

**\$220MX**

### FRIED CALAMARI CRUJIENTE DE CALAMAR

Light breaded Panko calamari strip, marinara & cocktail sauce / Tiras de calamar al panko, crujientes y servidas con salsas coctelera & marinara.

**\$200MX**

### SEA FOOD TIMBAL TIMBAL DE MARISCOS

Tuna, scallops, shrimp, cryspi octopus, black habanero sauce. (Raw Food, Medium Spicy) / Atún, callo de hacha, pulpo crujiente, salsa negra de habanero (Platillo con ingredientes crudos, un poco picante)

**\$260MX**

### EGGPLANT HUMMUS HUMMUS DE BERENJENA

Garbanzao, berenjena, almendras, limón / Cheak peak puree, roasted eggplant, almonds, lime.

**\$160MX**

## SOUPS / SOPAS

### CLAM CHOWDER / CREMA DE ALMEJA

Original New England style / Receta original, estilo nueva Inglaterra.

**\$200MX**

### TOMATO CREAM / CREMA DE TOMATE

Roasted tomatos, house récipe / Tomate rostizado, aliño de la casa.

**\$160MX**

### TORTILLA SOUPS / SOPA DE TORTILLA

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

**\$160MX**

### CORN CREAM SOUP / CREMA DE ELOTE

Seasonal corn, sour cream, grilled shrimp / Tomato sauce, local cheese, avocado, sour cream

**\$195MX**

## SALADS / ENSALADAS

### COB SALAD / ENSALADA COB

Lechugas, tomate, huevo duro, tocino, aguacate, aderezo blue cheese / Lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, bacon, avocado, chicken, blue cheese.

**\$260MX**

### STUFFED ½ AVOCADO / ½ AGUACATE RELLENO

Shrimp salad, in a avocado, corn tortilla chips / Ensalada de camarón, aguacate, totopos de maíz

**\$250MX**

### CAESAR SALAD / ENSALADA CESAR

Romaine lettuce, homemade Cesar salad dressing, traditional Solomons récipe / Lechuga orejona, aderezo cesar hecho en casa, receta tradicional del Solomons.

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 SOLOMONS

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

**\$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 arándanos .

**\$200MX**



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.



## SANDWICHES & HAMBURGERS/ SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

**CLASSIC BURGER / HAMBURGUESA CLÁSICA** **\$225MX**

**CHEDDAR CHEESE Y BACÓN / QUESO CHEDDAR Y TOCINO** **\$280MX**

Cheddar y Tocino Tomato, lettuce, onion, choice of onion rings or potato wedges /  
Tomate, lechuga, cebolla, a escoger: Aros de cebolla o papas gajo.

**TUNA CROSTINI / COSTRINI DE ATÚN** 

Blakened tuna, squid ink sourdoug bread, wasabi dressing, arugula / Atún  
ennegrecido, pan sourdoug con tinta de calamar, aderezo de wasavi, arugula

**\$260MX**

**MEXICAN CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH MEXICANO**

Chipotle pepper flour tortilla, jack cheese, honey ham, grilled chicken breast, bacon,  
avocado, pico de gallo, sour cream, choice of wedge or french potatoes / Tortilla de  
harina al chipotle, queso monterrey Jack, jamón, pechuga de pollo a la parrilla, tocino,  
aguacate, crema agría a escoger: Papas a la francesa o gajo.

**\$240MX**

**CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH**

Turkey, grilled chicken breast, bacon, ham, avocado, lettuce, tomatoes; choice of white  
or wheat bread / Pavo, pechuga de pollo, tocino, jamón, lechuga, tomate,  
a escoger: Pan blanco o integral

**\$240MX**

**CIABATTA DUO SANDWICH / DUO DE CIABATTA** 

Bacon, ham, honey, olive, arugula, mozzarella, tomato pesto goat cheese, smoked  
salmon, capers / Pancetta, jamon, miel, aceituna, arugula, mozzarella, pesto de tomate  
Queso de cabra, salmon ahumado, alcaparras.

**\$240MX**

## INTERNATIONAL / INTERNACIONAL

**NEW ORLEANS STYLE BBQ RIBS /  
COSTILLAS BBQ ESTILO NUEVO  
ORLEANS**

New Orlean style Brian recipe / Receta  
secreta de Brian, estilo N.O.

**\$350MX**

**VEGETARIAN LASAGNA /    
LASAGNA VEGETARIANA**

Pomodoro sauce, farm veggies,  
mozzarella cheese / Pomodoro fresco,  
vegetales de la huerta, queso mozzarella

**\$350MX**

**FILIPINO STYLE CHICKEN / POLLO FILIPINO**  

Filipino style chicken, rice, veggies / Marinado tradicional filipino, arroz al vapor,  
vegetales.

**\$350MX**

## SEAFOOD / MARISCOS

We are a destination blessed with the richness of the sea of Cortes and the Pacific Ocean, all our fish and seafood  
are fresh, enjoy our selection / Somos un destino bendecido por la riqueza del mar de cortés y el océano pacifico,  
todos nuestros pescados y mariscos son frescos, disfrute de nuestra selección.

**SHRIMP & CATCH OF THE DAY / CAMARONES Y PESCA DEL DÍA**

Crispy or scampi, Grilled catch of the day. Cilantro, Capers or wine sauces available /  
Crujientes o al scampi, pesca del dia a la parrilla, salsas a elegir: Alcaparras, cilantro o vino blanco.

**\$520MX**

**LOBSTER TAIL 1 LB / COLA DE LANGOSTA DE 1 LIBRA**

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**

**GRILLED OR FRIED WHOLE SNAPPER / HUACHINANGO ENTERO FRITO O A LA PARRILLA**

Vegetables, gourmet rice, salad or baked potato. / Vegetales, arroz gourmet, ensalada o papa al horno.

**\$570MX**

**SOLOMON'S COCONUT SHRIMP / CAMARONES AL COCO SOLOMONS**

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

**\$500MX**

**AJILLO STYLE SHRIMP / CAMARONES AL AJILLO**

Dry Guajillo chilli, onions, mushrooms, garlic sauce /  
Chile guajillo, cebolla, champiñones, ajo .

**\$500MX**

**SHRIMP SCAMPI**

Butter, garlic, white wine, lemon /  
Mantequilla, ajo, vino blanco, limón.

**\$500MX**

**IMPERIAL SHRIMP / CAMARONES IMPERIALES**

Mozzarella cheese stufed, wrapped in bacon /  
Rellenos con queso mozzarella, envueltos en tocino.

**\$500MX**

**FETUCCINE FRUTI DI MARE /  
FETUCCINE CON FRUTOS DEL MAR**

Dry Guajillo chilli, onions, mushrooms, garlic sauce /  
Chile guajillo, cebolla, champiñones, ajo .

**\$500MX**



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.



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.**

#### **CACHT OF THE DAY TACOS / LOS DE PESCADO**

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

**\$198MX**

#### **SHRIMP TACOS / LOS DE CAMARÓN**

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

**\$230MX**

#### **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**

#### **CARNITAS ( Confit pork ) / LOS DE CARNITAS**

Corn tortillas assortent sauces, guacamole, pico de gallo / Tortillas de maiz, variedad de salsas, guacamole, pico de gallo .

**\$185MX**

#### **GRILL RIB EYE TACOS / DE RIB EYE A LA PARRILLA**

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

**\$520MX**

#### **GRILLED LOBSTER TACOS PASTOR STYLE / TACOS DE LANGOSTA AL PASTOR**

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

**\$700MX**

## **VERY MEXICAN / MUY MEXICANO**

#### **MEXICAN COMBO / COMBO MEXICANO**

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

**\$385MX**

#### **HOT PAN FAJITAS / FAJITAS ARDIENTES**

Refried beans, guacamole, pico de gallo, choice corn or fluor tortillas / Frijoles refritos, guacamole, pico de gallo, a elegir: Tortillas de maíz o harina.

Chicken / De pollo	<b>\$295MX</b>
Beef / De Arrachera	<b>\$340MX</b>
Shrimp / De Camarones	<b>\$340MX</b>
Mixed / Mixtas	<b>\$395MX</b>

#### **RED OR GREEN ENCHILADAS / ENCHILADAS: ROJAS O ZUIZAS**

Chicken, rice and refried black beans, corn tortillas / Tortilla de maiz, pollo, frijoles, arroz

**\$220MX**

#### **CHILE RELLENO (Shrimp & cheese sttufed chilli) / CHILE RELLENO (Camarón y Queso)**

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

**\$380MX**

#### **GRILLED BEEF BURRITO / BURRITO DE CARNE ASADA**

Beef, onion, bell pepper, pico de gallo, Jack cheese, beans, guacamole / Asada de res, pimientos, pico de gallo, queso Monterrey Jack, frijoles, guacamole

**\$340MX**



Vegetarian



Spicy



Gluten Free



Vegan



New

Precios en pesos mexicanos con IVA incluido / Prices in US dollars include Mexican taxes. Todos nuestros productos son naturales y preparados al momento, trabajamos con productores locales, que nos ofrecen frutas y verduras orgánicas, todos nuestros productos son KM. 0 / All our products are natural, prepared at the moment, we work with local organic producers, all our products are km.0