





SOLOMON'S
LANDING Cabo San Lucas,
México


DESAYUNO





FRESCO AMANECER

FRUTA DE TEMPORADA Yogurt griego con granola y miel. \$190MXN

FRUTA VERDE Melón verde ,pera, kiwi, manzana, uva, menta y limon. \$190 MXN  
NUEVO

BOL DE ASAÍ Cubierto de mango, fresa, mora azul, plátano, nueces y coco. \$240MXN
  **NUEVO**

AVENA Opcion de manzana, platano o fresa, nuez o almendras, acompañado con azucar morena y opcion de leche o algun alternativa. \$130 MXN 

HUEVOS VERDES Huevos revueltos con espinaca, champiñones y cebolla.
Acompañados de salsa de tomate, aguacate, con frijoles negros refritos y tortillas de chipotle de maíz hecho a mano. \$200MXN 



ALGO DULCE

HOTCAKES Acompañados de mantequilla, miel de maple, frutos rojos y crema batida.

TRADICIONAL \$170 MXN

MORA AZUL, PLATANO, NUEZ O CHOCOLATE \$190 MXN

ZANAHORIA, CARAMELO Y QUESO CREMA \$200 MXN

PAN FRANCÉS Acompañados de mantequilla, miel de maple, frutos rojos y crema batida.
\$200 MXN

RELLENOS CON QUESO CREMA,

FRESAS Y PLATANO Los favoritos de Guy Fieri. \$250 MXN

CON SALSA DE MORA AZUL O CHOCOLATE \$230 MXN

WAFFLES Acompañados de mantequilla, miel de maple y frutos rojos \$200 MXN

FRUTOS ROJOS, ALMENDRA, PLATANO O CHOCOLATE \$ 230 MXN

BAGELS



TRADICIONAL Servidos con queso crema y mermelada de temporada. \$155 MXN

LA HOLANDESA Dos huevos pochados, salchicha de puerco, tocino, espárragos, queso crema, cubiertos con salsa holandesa y parmesano.
\$240 MXN **NUEVO**

VEGANO 

SIN GLUTEN 




HUEVOS & OMELETTES

HUEVOS AL GUSTO Acompañado de papas salteadas crujientes y frijoles negros refritos.
\$150 MXN

DEL PESCADOR Huevos revueltos con queso jack, champiñones, cebolla y aguacate.
Acompañado de papas salteadas y frijoles negros refritos. Con opción
tortillas de harina, maíz o pan tostado integral. \$200 MXN

AL MACHACA Huevos revueltos con machaca, cebolla y tomate. Acompañado de
guacamole, pico de gallo y frijoles negros refritos. Con opción de tortillas
de harina o de maíz. \$225 MXN

REVUELTO DE CHORIZO Acompañado de guacamole, pico de gallo y frijoles refritos,
con opción de tortillas de harina o maíz. \$200 MXN


APORREADOS Huevos revueltos con carne desebrada en una alberca de tomate y salsa
de chile cubierto de queso de granja acompañado de tortillas de maíz
hechas a mano. \$225 MXN 

HUEVOS BENEDICTOS Huevos pochados y tocino canadiense en un muffin ingles,
cubierto con salsa holandesa, servido con espárragos y
acompañado de papa rayada al coco. \$260 MXN

MUFFIN DE CARNE Huevos pochados, filete mignon, espinaca, con salsa reducida de
cabernet sobre un muffin ingles, acompañado de papa rayada
al coco. \$290 MXN **NUEVO**

RANCHEROS Huevos volteados sobre frijoles negros en tortilla cubiertos de
salsa ranchera, queso de granja y aguacate. \$180 MXN

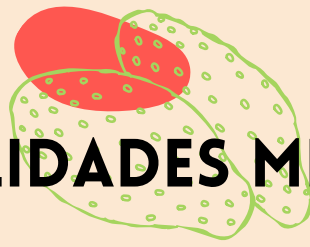
OMELETTE DE CAMARON Camarón, queso cheddar, queso jack, en una salsa cremosa
de almeja. \$260 MXN **NUEVO**

OMELETTE DE CHORIZO VEGETARIANO Chorizo vegano, queso monterrey jack y
cheddar, vegetales orgánicos y salsa de tomate.
\$290MXN 

OMELETTE SOLOMONS Jamon, tocino, queso cheddar, aguacate, champiñones y
cebolla. Acompañado de crujientes papas salteadas y frijoles
refritos. Con opción de pan tostado, tortilla de harina o maíz.
\$240 MXN

OMELETTE INDIO Chorizo, tocino, queso cheddar, aguacate, champiñones, cebolla,
crema agria y salsa picosa. Acompañado de crujientes papas salteadas
y frijoles refritos. Con opción de pan tostado, tortilla de harina o maíz.
\$240 MXN

ESPECIALIDADES MEXICANAS



ENCHILADAS VERACRUZ Tortillas de harina rellenas de huevo revuelto con tomate y cebolla, cubierto de salsa de epazote y frijol, chorizo vegano ligeramente picoso, crema y queso. \$240MXN 🌶️ **NUEVO**

BREAKFAST FAJITAS Dos huevos volteados en un sartén con arrachera, pimientos, cebolla, tomate y aguacate. Con tortillas de harina o maíz. \$260 MXN

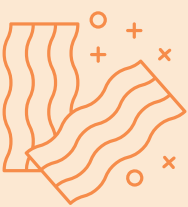
CHILLAQUILES Con salsa verde o roja al gusto \$200 MXN 🌿

CON HUEVOS \$220 MXN

CON POLLO Los favoritos de Guy Fieri \$230MXN

BURRITO DE DESAYUNO Huevo, tocino, queso monterrey jack y papas. Servido con pico de gallo, guacamole y salsa ranchera. \$200 MXN

GUARNICIONES



PAN TOSTADO INTEGRAL \$45 MXN

PAPA RAYADA AL COCO \$45 MXN

TOCINO \$75 MXN

SALCHICHA DE PUERCO \$90 MXN

JAMON MIEL \$90 MXN

SALCHICHA DE POLLO \$120 MXN

CHORIZO VEGANO 🌶️ \$120 MXN

SOBRE NOSOTROS

En 1995, Brian Solomon fue de pesca a la Baja . Un día después de estar pescando, encontró un lugar en la marina donde podía disfrutar tacos de pescado y margaritas, mientras disfrutaba de la vista y el agradable atmósfera, vió una oportunidad. Se mudó junto con su familia de California a Cabo y creó Solomon´s Landing. Gracias a su experiencia como chef certificado, su pasión por la pesca y un excelente grupo de trabajo, Solomons se convirtió en lo que es ahora: una cocina internacional con especialidad de mariscos frescos de la Baja.



Reservaciones (624) 219 3228 📞 📱

Síguenos en: Solomons Landing Los Cabos Solomons Landing

Banquetería: contact@solomonslanding.com.mx

Página Web <https://solomonslanding.com.mx/>



Reviews



SOLOMON'S
LANDING Cabo San Lucas,
México

ALMUERZO




APERITIVOS



GUACAMOLE Y PICO DE GALLO Servido con totopos de maíz \$190 MXN  


CALAMARES Tiras de calamar empanizado en panko, servidos con salsa coctelera y salsa marinara. \$200 MXN

CEVICHE Con pepino, tomate, cilantro, cebolla y aguacate, servido con una salsa especial y totopos de maíz. 


DE PESCADO \$220 MXN


DE CAMARON \$260 MXN


MIXTO \$260 MXN

CEVICHE DE CALLOS CON MANGO Callos de la Bahía de Magdalena, con mango, menta, cilantro, limon, pepino, jitomates cherry, cebolla morada, aguacate y aceite de oliva, servido con totópos de maíz. \$255 MXN  **NUEVO**

CÓCTEL DE CAMARÓN Salsa cóctel, aguacate y pepino \$285 MXN 

CÓCTEL MEXICANO Camarón cocido, preparado en una salsa de clamato con jitomate, cebolla, pepino, serrano, cilantro y aguacate. \$285 MXN 

AGUACATE RELLENO Ensalada de camarón en aguacate, servido con totopos de maíz. \$260 MXN 

NACHOS GOURMET Totopos de tres colores, salsa de cuatro chiles, frijol negro cremoso con epazote, queso mixto, jalapeños curtidos, salsa mexicana, guacamole y crema agria. \$ 230 MXN  **NUEVO**

POLLO \$300 MXN

ARRACHERA \$340 MXN

CHORIZO VEGANO  \$340 MXN

CAMARON \$340 MXN

ALITAS DE POLLO 8 piezas. Elección de buffalo, bbq o mango habanero, acompañado de papas a la francesa. \$285MXN

DIP DE CANGREJO Cangrejo salteado en vino blanco, con queso monterrey, cubierto de parmesano y servido con pan de pita curjiente al horno. \$235 MXN



SOPA DE TORTILLA A base de tomate, queso local, aguacate, crema agria y tiras de tortilla de maíz. \$170 MXN

SOPA DE ALMEJA Estilo de Nueva Inglaterra, servido en un bol de pan. \$225 MXN

VEGANO 

SIN GLUTEN 

PICOSO 



ENSALADAS

ENSALADA DE TACO Lechuga orgánica, elote tatemado, zanahoria rayada, jitomates cherry, queso cheddar, queso jack y aguacate. Con aderezo de ranch hecho en casa servido en un bol de tortilla de harina.

\$180 MXN **NUEVO**

CON POLLO \$200 MXN

CON CAMARÓN \$285 MXN

CON ARRACHERA \$285 MXN

ENSALADA DE CASA Mezcla de lechuga orgánica, aguacate, supremas de naranja, cebolla morada, nuez pecanas, queso gorgonzola y jitomates cherry con una vinagreta de frambuesa. \$200 MXN

ENSALADA CESAR Aderezo tradicional casero César, lechuga romana, acompañado con un pan focaccia con hierbas, ajo y parmeseano. \$190 MXN

CON POLLO \$250 MXN

CON CAMARÓN \$310 MXN

HAMBURGUESAS Y SANDWICHES



Acompañadas con opción de papas fritas de camote, papas a la francesa, papa en rodajas, aros de cebolla o ensalada.

HAMBURGUESA CLÁSICA Hamburguesa de res hecho en casa y bollos caseros. \$250 MXN

HAMBURGUESA DEL OESTE Hamburguesa de res hecho en casa con queso cheddar, tocino, salsa ahumada BBQ y aros empanizados de chalote. \$280 MXN **NUEVO**

HAMBURGUESA DE ATÚN Atún fresco sellada con especias cajún, aderezo de wasabi, arúgula, jitomates cherry, cebolla morada y un aderezo de frambuesa en un bollo de tinta de calamar. \$380 MXN **NUEVO**

HAMBURGUESA DE CAMARÓN Camarón picoso con aderezo de chipotle, queso suizo y aros empanizados de chalote en un bollo casero de tinta de calamar. \$350 MXN **NUEVO**

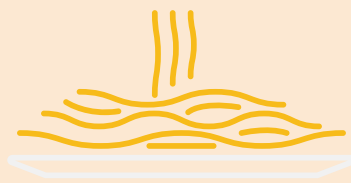
HAMBURGUESA VEGETARIANA Hamburguesa a base de vegetales con queso cheddar, lechuga, jitomate, guacamole y salsa de pesto de albahaca. \$380 MXN **NUEVO**

SANDWICH TIGRE Tiras de arrachera con pimientos, queso Monterrey Jack deterrido, espinaca salteada en vino blanco, salsa de ternera con champiñones y cebolla morada en una baguette. \$340 MXN **NUEVO**

CLUB SANDWICH Pavo, pollo asado, tocino, jamón, queso cheddar, queso suizo, aguacate, lechuga y jitomate. \$265 MXN

COSTILLAS BBQ La receta estilo Nuevo Orleans de Brian, servido con ensalada de col, pure de papa y elote a la parrilla. \$375 MXN

PASTA



contamos con opciones sin glúten. 

CAPELLINI DE CALLO AGLIO E OLIO Callos de la Bahía de Magdalena, salteados en vino blanco, mantequilla clarificada, chile seco, perejil y parmesano. \$385MXN **NUEVO**

FETUCCHINI Opción de alfredo, pesto o marinara. \$210 MXN

CON POLLO \$240 MXN

CON CAMARÓN \$310 MXN



Orden de 3

TACOS DE PESCADO Pesca del día capeado en tortilla de harina con ensalada de col, salsa chipotle, pico de gallo, guacamole y salsas caseras a un lado. \$220 MXN

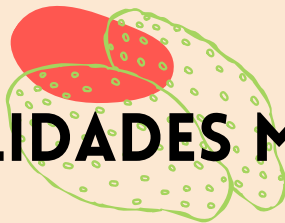
TACOS DE CAMARÓN Camaron capeado en tortilla de harina con ensalada de col, pico de gallo, salsa chipotle, guacamole, y salsa caseras a un lado. \$250 MXN

TACOS DE CALLO Callo de la Bahía Magdalena salteada con jitomate, cebolla, queso Monterey Jack derretido y cilantro, en tortilla de harina con salsa chipotle, guacamole, pico de gallo y salsas caseras a un lado. \$240 MXN **NUEVO**

TACOS DE CARNITAS Servidos con tortillas de chipotle de maiz hechas a mano, guacamole, pico de gallo y salsas caseras. \$185 MXN

ESPECIAL DE LA PARRILLA Tortillas de chipotle de maiz hechas a ,mano con queso monterrey gratinado, arrachera, cebolla cambray caramelizada acompañado de guacamole, salsa mexicana y salsas caseras a un lado. \$330 MXN **NUEVO**

ESPECIALIDADES MEXICANAS



FAJITAS Servido en un molcajete caliente con nopales, queso panela de granja, salsa con pimientos y cebollas, acompañado de guacamole , frijoles negros y pico de gallo, acompañados de tortillas de harina o maíz.

POLLO \$300 MXN

CAMARÓN \$360 MXN

ARRACHERA \$360 MXN

MIXTO \$360 MXN

COMBO MEXICANO 180 grm. arrachera a la parilla, chile relleno de queso con salsa ranchera, queso fresco y crema agria y enchilada verde de tinga de pollo acompañado de arroz, frijol y guacamole. \$395 MXN

CHILE RELLENO DE CAMARÓN Chile relleno con camarón y queso Monterrey Jack con salsa ranchera, queso fresco de granja, crema agria servida con guacamole, pico de gallo y frijoles negros. \$385 MXN

ENCHILADAS VERDES Tortilla de maíz rellena de tinga de pollo con queso fresco, epazote, cebolla morada, tomate, crema agria y hojas de cilantro. \$220 MXN

MARISCOS



PESCA DEL DÍA SOLOMON'S Acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos con elección de preparación ; al ajo, cilantro cremoso, pimienta con limón, emparrillado, cajún, coco crujiente, alcaparras & vino o rockafeller. \$440 MXN

CAMARÓN Y LA PESCA DEL DÍA Preparación de su elección, acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos. \$560 MXN

HUACHINANGO ENTERO Asado o frito, acompañado de vegetales orgánicos, elección de arroz salvaje o papa horneada. Servido con tortillas de maíz o de harina. \$580 MXN

CAMARÓN PREPARADO AL GUSTO Al ajillo, mantequilla de ajo, scampi, cilantro, alcaparras y vino blanco, empanizados o al portofino, acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos. \$540 MXN

CAMARONES COCO Sobre una cama de compota de manzana caramelizada, con una salsa de mango y vegetales orgánicos. \$550 MXN

AMANTE DEL CAMARÓN Dos camarones por estilo, acompañados de vegetales orgánicos y arroz salvaje. \$640MXN

Imperial: Relleno de queso mozzarella, envuelto en tocino.

Ajillo: Salteado en chile guajillo, cebolla, champiñones y ajo.

Scampi: Salteado en mantequilla, ajo limon y vino blanco.

COLAS DE LANGOSTA A la mantequilla clarificada acompañado con vegetales orgánicos y papas cocinadas o puré de papa al ajo. \$1550 MXN

SOBRE NOSOTROS

En 1995, Brian Solomon fue de pesca a la Baja . Un día después de estar pescando, encontró un lugar en la marina donde podía disfrutar tacos de pescado y margaritas, mientras disfrutaba de la vista y el agradable atmósfera, vió una oportunidad. Se mudó junto con su familia de California a Cabo y creó Solomon's Landing. Gracias a su experiencia como chef certificado, su pasión por la pesca y un excelente grupo de trabajo, Solomons se convirtió en lo que es ahora: una cocina internacional con especialidad de mariscos frescos de la Baja.



RESTAURANT
CABO SAN LUCAS, B.C.S.
MÉXICO
EST. 1996

Reservaciones (624) 219 3228



Síguenos en: Solomons Landing Los Cabos Solomons Landing



Tú lo pescas,
nosotros
lo cocinamos.

Reviews

Banquetería: contact@solomonslanding.com.mx Página Web <https://solomonslanding.com.mx/>





SOLOMON'S
LANDING Cabo San Lucas,
México


CENA



ENTRADAS



GUACAMOLE Y PICO DE GALLO Preparado en su mesa, servido con totopos de maíz.
\$190 MXN  

CEVICHE DE CALLO CON MANGO Callos de la Bahía de Magdalena, mango, menta, cilantro, limon, pepino, jitomates cherry, cebolla morada, aguacate y aceite de oliva, servido con totópos de maíz.  **NUEVO**

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA Espinaca orgánica, alcachofa, queso mozzarella, queso Monterey Jack, queso crema, parmesano, servido con pan pita al horno crujiente.
\$220 MXN

DIP DE CANGREJO Cangrejo salteado en vino blanco, con queso monterrey cubierto de parmesano, servido con pan pita al horno crujiente. \$235 MXN

PAN DE AJO Y QUESO Pan focaccia con hierbas finas, ajo y queso parmesano.
\$120 MXN **NUEVO**

CHAMPIÑONES RELLENOS Rellenos de un ensalada de camaron al tempura. \$100 MXN

CALAMARES Tiras de calamar empanizado en panko, servidos con salsa coctelera y salsa marinara. \$200 MXN

SOPAS



SOPA DE TORTILLA Base de tomate, queso local, aguacate, crema agria y tiras de tortilla de maíz. \$170 MXN

CREMA DE ELOTE Base de elote tatemado con esencia de coco y camaron a la parrilla.
\$195 MXN

CREMA DE ALMEJA Estilo Nueva Inglaterra, servido en un bol de pan. \$225 MXN



ENSALADAS

ENSALADA CESAR Tradicional ensalada César preparada en su mesa con lechuga romana. \$190 MXN

CON POLLO \$250 MXN

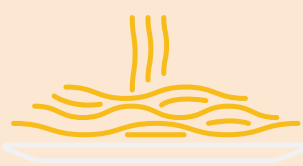
CON CAMARÓN \$310 MXN

ENSALADA DE PERA POCHADA Mezcla de lechugas orgánicas, queso mozzarella, tomate deshidratado, nuez pecana, pera pochada en vino tinto con canela, polvo de naranja, aderezo de vinagreta de miel mostaza y vinagreta balsámico. \$240 MXN **NUEVO**

ENSALADA DE LA CASA Mezcla de lechugas orgánicas, aguacate, supremas de naranja, cebolla morada, nuez pecana, jitomates cherry, queso gongorzola y vinagreta de frambuesa. \$200 MXN

ENSALADA DE ARÚGULA Y BETABEL Arugula orgánica, betabel, fresas, nuez pecana caramelizada, parmesano en laska con vinagreta de fresa y vinagre balsámico.
\$210 MXN

PASTA



contamos con opciones sin glúten. 

CAPELLINI DE CALLO AGLIO E OLIO Callos de la Bahía de Magdalena, salteados en vino blanco, mantequilla clarificada, chile seco, perejil y parmesano. \$385MXN **NUEVO**

MACARRONES DE LANGOSTA Macarrones con salsa de langosta, queso cheddar gratinado, queso Monterrey Jack y cola de langosta al cajún. \$620 MXN

FETUCCHINI VODKA Camarón y salmón fresco salteado en salsa vodka con chile guallijo y albahaca. \$450 MXN

RIGATONI Y CAMARÓN Camarón salteado, vino blanco cremoso y salsa alfredo con esencia de trufa. \$455 MXN

CARNE & AVES



HAMBURGUESA GOURMET Hamburguesa hecho en casa, bollo casero, queso suizo, champiñones, espinacas salteadas en una reduccion de cabernet \$360 MXN

COSTILLAS BBQ La receta estilo Nuevo Orleans de Brian acompañado de puré de papa y vegetales orgánicos. \$375 MXN

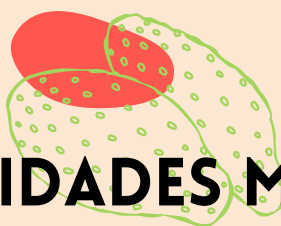
POLLO DURANGO Champiñones salteados, espinaca, queso Monterrey Jack, salsa de chipotle, acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos. \$330 MXN

450GRS RIB EYE Con certificado USDA parillado mezquite, con vegetales orgánicos y opción de papa al horno, puré de papa o papas gajo. \$810 MXN

250 GRS FILETE MIGNON Acompañado de vegetales orgánicos con opción de aderezo de queso gorgonzola o hongos y ternera. Acompañado con opción de papa al horno, puré de papa o papas gajo. \$620 MXN

CON CAMARÓN \$740 MXN

CON COLA DE LANGOSTA \$1280 MXN



ESPECIALIDADES MEXICANAS

ENCHILADAS DE MARISCOS De tortilla de harina rellena con camarón, pescado y callos salteados con salsa de vino blanco cremoso, en salsa de almeja y queso suizo acompañado de ensalada de mango, menta, albahaca y vodka. \$395 MXN **NUEVO**

COMBO MEXICANO 180 grm. arrachera a la parrilla, chile relleno de queso con salsa ranchera, queso fresco y crema agria y enchilada verde de tinga de pollo acompañado de arroz, frijol y guacamole. \$395 MXN

CHILE RELLENO DE CAMARÓN Chile relleno de camarón y queso monterrey jack con salsa ranchera, queso de granja, crema agria acompañada con guacamole, pico de gallo y frijoles negros. \$385 MXN

TACOS DE PORK BELLY Orden de tres, en tortilla de maíz de chipotle hecha a mano, cocido por cuatro horas y marinado con chile seco, pure de chicharo y chicharron de puerco. \$230 MXN

TACOS DE RIBEYE A LA PARRILLA Orden de tres en tortilla de maíz de chipotle hecha a mano, con queso panela y nopal asados, cebollitas, con guacamole, pico de gallo y salsa macha. \$530 MXN

TACOS DE LANGOSTA Orden de tres en tortillas de maíz de chipotle hecha a mano, langosta asada en adobo de chile, piña, ensalada de col, cilantro, servido con pico de gallo, guacamole y salsa macha. \$1000 MXN

MARISCOS



LO PESCAS, LO COCINAMOS Cuatro estilos de preparación a escoger, incluye arroz salvaje y vegetales orgánicos.

OPCIÓN UNO Al ajo, cilantro cremoso, pimienta limón, BBQ o cajun. \$210 MXN

OPCIÓN DOS Coco crujiente, alcaparras y vino, rockafeller o medallon. \$240 MXN

PESCA DEL DÍA SOLOMON'S Acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos, con opcion de distintos tipo de preparación; al ajo, cilantro cremoso, pimienta limón, BBQ, cajún, coco crujiente, alcaparras & vino o rockafeller. \$440 MXN

PESCA DEL DÍA Y CAMARÓN Preparación al gusto, acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos. \$560 MXN

PESCADO RELLENO SOLOMON'S Pescado fresco parillado con panco, relleno de risotto de cilantro, cubierto con salsa de langosta, queso parmesano y espárragos. Destacado en el programa de la cadena de televisión "Food Networks Triple D". \$555MXN

SALMON CHILENO AL CURRY Curry con escencia de coco, acompañado de esparragos asados y col de bruselas. \$555 MXN **NUEVO**

SALMON CHILENO A LA PARILLA Con un marinado de mantequilla, ajo y limón, acompañado de puré de coliflor, espárragos y brócoli. \$555 MXN **NUEVO**

BRANZINO Y QUINOA Branzino a punto de humo sobre una cama de cremosa quinoa con espárragos, tocino parmesano y vegetales orgánicos.
\$500 MXN

HUACHINANGO ENTERO Asado o frito, acompañado de vegetales orgánicos, elección de arroz salvaje o papa horneada. Servido con tortillas de maíz o de harina. \$580 MXN

AMANTE DEL CAMARÓN Dos camarones por estilo, acompañados de vegetales orgánicos y arroz salvaje. \$640 MXN

Imperial: Relleno de queso mozzarella, envuelto en tocino.

Ajillo: Salteado en chile guajillo, cebolla, champiñones y ajo.

Scampi: Salteado en mantequilla, ajo limón y vino blanco.

CAMARÓN COCO Sobre una cama de compota de manzana caramelizada, con salsa de mango y vegetales orgánicos. \$550 MXN



COLAS DE LANGOSTA A la mantequilla clarificada, acompañado de vegetales orgánicos y opción de papa al horno, puré o de papa al ajo.
\$1550 MXN



COMBO DE MARISCOS Un cabrilla risolada, un cabrilla bbq, dos colas de langosta a la mantequilla clarificada, dos camarones scampi, dos camarones imperiales, dos camarones al coco, callo de Bahía de Magdalena, 120 grms de calamares crujientes, 180 grms de pulpo adobado, acompañado de arroz salvaje, vegetales orgánicos, salsa de langosta, mantequilla clarificada, tartara y salsa cotelera. \$2100 MXN

SOBRE NOSOTROS

En 1995, Brian Solomon fue de pesca a la Baja. Un día después de estar pescando, encontró un lugar en la marina donde podía disfrutar tacos de pescado y margaritas, mientras disfrutaba de la vista y el agradable atmósfera, vió una oportunidad. Se mudó junto con su familia de California a Cabo y creó Solomon's Landing. Gracias a su experiencia como chef certificado, su pasión por la pesca y un excelente grupo de trabajo, Solomons se convirtió en lo que es ahora: una cocina internacional con especialidad de mariscos frescos de la Baja.



Reservaciones (624) 219 3228  

Síguenos en:  Solomons Landing Los Cabos  Solomons Landing

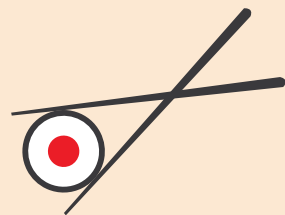
Banquetería: contact@solomonslanding.com.mx

Página Web <https://solomonslanding.com.mx/>



Reviews   

SUSHI



2pm-10pm

ENTRADAS

EDAMAME  \$100 MXN

TOSTADA DE WANTÁN Atún fresco, aguacate, aceite de ajonjolí, pepino, cebollin y salsa serrano. \$230 MXN

ENSALADAS

ENSALADA KARAGE Lechuga mixta, fideo de arroz, fideo de pepino, brócoli, aguacate, camarón relleno de picante de kanikama al tempura y vinagreta de ajonjolí con gengibre. \$230 MXN

ENSALADA DE SASHIMI Atún fresco, lechuga mixta, aguacate, fideo de arroz, fideo de pepino y vinagreta de ajonjolí. \$290 MXN

SASHIMI

SASHIMI MEXICANO Pesca del día, aguacate pepino, cebolla, serrano en una salsa de soya citrica. \$295 MXN

CARPACCIO Pesca del día, alcaparras, albahaca, aceite de oliva, salsa de casa. \$290 MXN

CURRICANES Pesca del día relleno de camarón, ensalada de kanikama y aguacate con una salsa de naranja con ajonjolí. \$280 MXN

ROLLOS

TEMPURA CRUJIENTE Camarón, aguacate, queso crema y pepino, estilo tempura. \$180 MXN

ATÚN PICANTE Rollo California con picante de atún fresco por encima. \$230 MXN

WASABI Picante de camarón, kanikama, aguacate, pepino, ajonjolí, pesca del día sellado, salsa de wasabi y serrano. \$230 MXN

COSMO Camarón, queso crema, aguacate, pepino por dentro, ligeramente empanizado en panko, picante de kanikama por encima y salsa anguila. \$230 MXN

VOLCÁN Cangrejo, salmon, callo, aguacate, pepino, masago y togarashi. \$240 MXN

ARCOÍRIS Pesca del día, atún fresco, salmon por fuera, kanikama, aguacate y pepino por dentro. \$260 MXN

CILANTRO Camarón, aguacate y pepino por dentro, pescado sellado con salsa de cilantro por encima. \$260 MXN

CEVICHE Atún fresco, camarón, mango, aguacate, pepino, cilantro, cebolla y ajonjolí. \$270 MXN

SOLOMONS Camarón tempura, kanikama, pulpo, aguacate, pepino en papel de arroz, picante de callo por encima. \$330 MXN

CONOS

CAMARÓN TEMPURA Camarón tempura, aguacate, pepino, masago y salsa anguila. \$140 MXN

ATÚN PICANTE Picante de atún fresco, aguacate y pepino. \$170 MXN

NIGIRI

PESCA DEL DÍA \$100 MXN

SALMON \$150 MXN

HAMACHI \$195 MXN

CAMARÓN \$110 MXN

(Importado de Japón)

BEBIDAS



COCTELERÍA

ARMANDO RULES Ginebra, jugo de toronja, jamaica, jugo de limon, albahaca, sal de jamaica y miel de agave. \$110 MXN

ROSY CHARMS Vodka, guayaba, jugo de limon, menta y agua mineral. \$120 MXN

SOLOMONGOS Vodka, jugo de limon, mango, menta, albahaca y jarabe natural. \$120 MXN

SPICY PINEAPPLE Vodka, piña, jugo de piña, menta y serrano. \$120 MXN

WATERMELON BEACH Vodka, sandia, jugo de limon, menta y agua mineral. \$120 MXN

BAJA KIWI Tequila, Controy, kiwi, jugo de limon y menta. \$140 MXN

GRAN GINGER Gran Manier, jengibre, ginger ale y jugo de limon. \$180 MXN

NATURAL MISTIC Mezcal, jugo de limon, concentrado de jamaica, albahaca, menta, miel de agave y sal de jamaica. \$180 MXN

CABO FRESH Mezcal, jugo de limon, pepino, menta y miel de agave. \$180 MXN

JAMAICA LANDING Mezcal, jugo de limon, jamaica, albahaca, miel de agave y sal de jamaica. \$180 MXN

MARGARITAS

DE LA CASA \$125 MXN

SABORES \$155 MXN
(Jalapeño, Mango, Fresa, Kiwi o Tamarindo)

CADILLAC \$220 MXN
(Gran Manier, tequila 1800)

LOS CLASICOS

CARAJILLO \$166 MXN

OLD FASHIONED \$198 MXN

CERVEZA

PACIFICO \$55

PACIFICO LIGHT \$55

CORONA \$55

MODELO ESPECIAL \$55

SOL \$55

XX \$55

NEGRA MODELO \$65

COORS LIGHT \$65

INDIO \$65

MICHELOB ULTRA \$80

CERVEZA ARTESANAL

CABOTELLA \$120

PELIRROJA \$120

IPA PEYOTE \$120

ESCORPION NEGRO \$120



LICORES

TEQUILA

HORNITOS REPOSADO	\$105
CAZADORES	\$140
3 GENERACIONES REP.	\$144
CASA AMIGOS	\$162
HERRADURA REPOSADO	\$144
HERRADURA ULTRA	\$198
DON JULIO BLANCO	\$144
DON JULIO REPOSADO	\$162
DON JULIO 70	\$198
DON JULIO 1942	\$450
1800 CRISTALINO	\$175
1800 AÑEJO	\$162
PATRON SILVER.	\$189
PATRON AÑEJO	\$234
CLASE AZUL REPOSADO	\$450
CLASE AZUL PLATA	\$380
RESERVA DE LA FAMILIA	\$580

WHISKEY

THE GLENLIVET	\$99
JAMESON	\$108
JACK DANIEL'S	\$144
JACK DANIEL'S HONEY	\$144
J.W. RED LABEL	\$117
J.W. BLACK LABEL	\$234
MAKERS MARK	\$171
CHIVAS REGAL	\$198
BUCHANAS	\$207
BUCHANAS 18	\$438
MACALLAN 12	\$216
GLENFIDISH	\$280

MEZCAL



400 CONEJOS	\$105
MONTE LOBOS	\$180
MITZUGA	\$198

VODKA

ABSOLUT (& SABORES)	\$108
KETEL ONE	\$126
TITOS	\$162
GREY GOOSE	\$198
BELVEDERE	\$198

GINEBRA

BEEFEATHER	\$117
TANQUERAY	\$126
BOMBAY	\$144
BULL DOG	\$162
HENDRICKS	\$180

RON

APPLETON STATE	\$90
BACARDI SOLERA	\$90
BACARDI BLANCO	\$90
CAPITAN MORGAN	\$108
HAVANA 7	\$126
ZACAPA 23 AÑOS	\$273

COGNAC

MARTELL VSOP	\$252
CORVOUSIER VSOP	\$306
HENNESSY VSOP	\$342

DIGESTIVO

FRANGELICO	\$108
LICOR 43	\$126
BAILEYS	\$126
AMARETTO	\$126
CREMA DE TEQUILA 1921	\$171



SOLOMON'S
LANDING Cabo San Lucas, Mexico