APPETIZERS

Served 5pm-10pm

GUACAMOLE Made at your table, served pico de gallo and baked corn tortilla chips. $230 MXN

SEAFOOD GUACAMOLE Made at your table guacamole, cooked shrimp, blackened tuna and Magdalena bay scallops served with farm fresh cheese and baked corn tortilla chips. $380MXN

NEW **SOLOMONS SIGNATURE CEVICHE** Salmon, tuna, fresh white fish marinated in a juice of lime and orange, soy sauce and rayu with mango, cucumber, red onion, cilantro, avocado, mint and a fried chile de arbol, served with baked corn tortilla chips. $330 MXN

SCALLOP MANGO CEVICHE Magdalena Bay scallops, mango, mint, cilantro, lemon cucumber, avocado, purple onion, cherry tomato and olive oil served with baked corn tortilla chips. $310 MXN

SPINACH & ARTICHOKE DIP Organic spinach, artichoke, mozzarella, monterey jack cheese, cream cheese, parmesan, served with warm pita bread slices. $220 MXN

CRAB DIP Fresh blue crab sauteed in white wine with monterey cheese, topped with parmesan, served with warm pita bread slices. $240 MXN

GARLIC CHEESE BREAD Focaccia bread with fine herbs, garlic butter and parmesan. $125 MXN

CALAMARI Breaded in panko calamari strips, served with cocktail and marinara sauce. $230 MXN

SOUPS & SALADS

TORTILLA SOUP Traditional homemade tomato base, local cheese, avocado, sour cream, guajillo chile and corn tortilla strips. $175 MXN

CLAM CHOWDER New England style, served in a bread bowl. $235 MXN

CAESAR SALAD Traditional cesar dressing made at your table, romaine lettuce and a slice of homemade garlic cheese bread. $210 MXN

WITH CHICKEN $260 MXN
WITH SHRIMP $320MXN

NEW **HOUSE SALAD** Mixed organic lettuce, avocado, grape, orange slices, pistachios, cherry tomatoes, gorgonzola and a balsamic raspberry vinaigrette. $230 MXN

NEW **WEDGE SALAD** With a creamy homemade blue cheese dressing, bacon bits and sun-dried tomato. $210 MXN

ARUGULA BEET SALAD Organic arugula, beets, strawberries, caramelized pecans, parmesan with a strawberry vinaigrette and balsamic reduction. $230 MXN

VEGETARIAN GLUTEN FREE SPICY

PASTA

Most of our pastas are homemade, ask you server for the available options.

A gluten free option is available

SCALLOP CAPELLINI AGLIO E OLIO Magdalena Bay scallops sauteed in clarified butter, dried chili, parsley and parmesan. $430 MXN

SEAFOOD ALFREDO Homemade basil and egg pasta with shrimp, Magdalena bay scallops and an alfredo sauce with parmesan and parsley. $415 MXN

VODKA FETTUCCINE Homemade fettuccine with shrimp and salmón, marinara sauce with chile guajillo and vodka, parmesan, parsley and basil. $525 MXN

NEW **SALMON FETTUCCINE** Homemade fettuccine with a spicy arrabiata sauce and grilled Chilean salmon. $550 MXN

NEW **ARTICHOKE AND CHEESE RAVIOLI** Handmade ravioli stuffed with spinach, artichoke and three cheeses with a creamy white wine sauce. $350 MXN

LOBSTER CRAB RAVIOLI Handmade ravioli stuffed with lobster and crab meat with a creamy lobster sauce, parmesan and parsley. $450 MXN

LOBSTER MACARONI Macaroni with lobster sauce, grated cheddar cheese, monterey cheese and a lobster tail. $620 MXN

SHRIMP & RIGATONI Sautéed shrimp, creamy white wine and alfredo sauce with truffle essence. $500 MXN

MEXICAN SPECIALTIES

SEAFOOD ENCHILADAS Flour tortilla stuffed with shrimp, fish, Magdalena Bay scallops, with a creamy white wine clam sauce and swiss cheese. Served with a side fruit salad of mango, apple mint, basil and vodka. $405 MXN

MEXICAN COMBO Grilled flank steak, chile relleno and a green chicken enchilada, served with a cactus salad, pinto beans and guacamole. $405 MXN

SHRIMP CHILE RELLENO Stuffed chile with shrimp and monterey jack cheese with ranchero salsa, fresh farm cheese, sour cream served with mexican rice and pinto beans. $385 MXN

PORK BELLY TACOS Served on a homemade nixtamal corn tortilla, braised four hours marinated with dry chilis and crispy pork rind. $260 MXN

GRILLED RIBEYE TACOS Served on handmade corn nixtamal tortillas, with local grilled panela cheese, grilled cactus, baby onions, served with guacamole, pico de gallo and mild macha sauce. $540 MXN

SEAFOOD

YOU HOOK IT WE COOK IT Four styles of preparations to choose from, includes wild rice and seasonal vegetables. $240 MXN (Per person)

OPTIONS Garlic, creamy cilantro, lemon pepper, signature grilled, cajun blackened, crispy coconut, capers & wine, rockefeller or medallion.

SASHIMI PREPARATION OR CEVICHE PREPARATION $145 MXN

SOLOMON'S CATCH OF THE DAY Served with wild rice and seasonal vegetables,choice of preparation ; garlic, creamy cilantro, lemon pepper, signature grilled, cajun blackened, crispy coconut, capers & wine or rockefeller. $530 MXN

SHRIMP & CATCH OF THE DAY Your choice of preparation style, comes with wild rice and seasonal vegetables. $600 MXN

SOLOMON'S STUFFED FISH Panko crusted catch of the day stuffed with cilantro risotto, Topped with lobster sauce, parmesan and asparagus. Featured on the Food Networks Triple D. $555 MXN

SEAFOOD STUFFED FISH Panko crusted fresh fish stuffed with, shrimp, salmon, clam, Magdalena Bay scallops and fish, with a loretana sauce, asparagus and parmesan. $580 MXN

CHILEAN GRILLED SALMON Grilled Chilean salmon in a lemon butter garlic marinade served with wild rice and asparagus. $570 MXN

WHOLE SNAPPER Choice of grilled or fried, comes with seasonal vegetables, choice of wild rice or a baked potato. Served with corn or flour tortillas. $650 MXN (Takes time to prepare.)

SHRIMPLY DELICIOUS Shrimp cooked three different ways.
Imperial ; stuffed with mozzarella, wrapped in bacon.
Ajillo; sautéed in guajillo chili, onion, mushroom and garlic.
Scampi; sautéed with butter, garlic, lemon and white wine.
Two shrimps per style, comes with seasonal vegetables and wild rice.
$640 MXN

COCONUT SHRIMP Over a bed of apple compote, served with mango sauce and seasonal vegetables. $555 MXN

LOBSTER TAILS Served with seasonal vegetables and choice of baked or garlic mashed potato. $1850 MXN

SEAFOOD COMBO Baked sea bass, BBQ sea bass, two lobster tails, two shrimp scampi, two imperial shrimp, two coconut shrimp, Magdalena Bay scallops, crispy calamari strips, blackened tuna, wild rice, seasonal vegetables, served with lobster sauce, melted garlic butter, tartar sauce and cocktail sauce.
$2200 MXN

MEAT & POULTRY

GOURMET BURGER 8 oz. Homemade beef patty, homemade bun, swiss cheese, mushroom, sautéed spinach, cabernet reduction sauce, served with french fries. $380 MXN

BBQ RIBS Brian's New Orleans style recipe, served with mashed potatoes and corn on the cob. $385 MXN

CHICKEN DURANGO Free range chicken breast, sautéed mushrooms, spinach, monterey jack cheese, a creamy chipotle sauce, comes with wild rice and seasonal vegetables. $405 MXN

FILET MIGNON 9 OZ. Prime quality, comes with seasonal vegetables and choice of gorgonzola cheese sauce or veal mushroom sauce and choice of baked or mashed potatoes. $650 MXN

180 GRMS WITH SHRIMP $740 MXN

180 GRMS WITH A LOBSTER TAIL $1330 MXN

NEW

SHITAKE FILET 9 OZ. Filet mignon in a shitake sauce with truffle essence, cremini, zeta and white mushrooms over a portobello marinated in fine herbs and parmesan cheese. $650 MXN

NEW

TABLE SIDE RIBEYE 16 OZ. Certified USDA mesquite grilled and seared on a himalayan salt rock with rosemary at your table, served with seasonal vegetables and choice of baked, or mashed potatoes . $900 MXN

SIDES

FRENCH FRIES $65 MXN

BAKED POTATO $55 MXN

SMALL HOUSE SALAD $90 MXN

GRILLED ASPARAGUS $60 MXN

CORN ON THE COB $60 MXN

VEGETARIAN GLUTEN FREE SPICY

ABOUT US Back in 95 Brian Solomon went on a fishing trip to Baja. After a day of fishing he found a place on the marina to enjoy some fish tacos and margaritas. Enjoying the view and relaxed atmosphere he saw an opportunity. Moved his family to Cabo from California and created Solomon's Landing. With his background as a certified chef, passion for fishing and an excellent staff, Solomon's turned into what it is now, an international cuisine with a specialty in seafood fresh from the Baja.

SOLOMON'S LANDING RESTAURANT CABO SAN LUCAS, B.C.S MEXICO EST. 1996

We sell box lunches

You hook it we cook it

Reservations (624) 219 3228

Follow us on Solomons Landing Los Cabos Solomons Landing

Reviews

For catering contact@solomonslanding.com.mx **Webpage** https://solomonslanding.com.mx/

De 5pm-10pm

ENTRADAS

GUACAMOLE Hecho en tu mesa, acompañado de pico de gallo con totopos de maíz horneados. $230 MXN

GUACAMOLE DE MARISCOS Guacamole hecho en tu mesa, camarones cocidos, atun blackened y callo acompañado con queso de la granja y totopos de maíz horneados. $380 MXN

NUEVO **CEVICHE SOLOMONS** Salmón, atún y pescado fresco marinado con jugo de limón, naranja, soya y rayu con mango, pepino, cebolla morada, aguacate y cilantro decorado con chile de árbol frito y menta. Acompañado de totopos de maíz horneados. $330 MXN

CEVICHE DE CALLOS CON MANGO Callos de la Bahía de Magdalena, con mango, menta, cilantro, limon, pepino, tomates cherry, cebolla morada, aguacate y aceite de oliva, acompañado de totopos de maíz horneados. $310 MXN

DIP DE ESPINACA Y ALCACHOFA Espinaca orgánica, alcachofa, queso mozzarella, queso monterrey, parmesano, acompañado de pan pita caliente. $220 MXN

DIP DE CANGREJO Cangrejo fresco azul salteado en vino blanco, con queso monterrey, cubierto de parmesano, acompañado de pan pita caliente. $240 MXN

PAN DE AJO Y QUESO Pan focaccia con hierbas finas, ajo y queso parmesano. $125 MXN

CALAMARES Tiras de calamar empanizado en panko, acompañados de salsa coctelera y salsa marinara. $230 MXN

SOPAS & ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA Tradicional base de tomate casero, queso de granja, aguacate, crema agria, chile guajillo y tiras de tortilla de maíz. $175 MXN

CREMA DE ALMEJA Estilo Nueva Inglaterra, servido en un bol de pan. $235 MXN

ENSALADA CESAR Tradicional ensalada César preparada en su mesa con lechuga romana, acompañado de un pan focaccia con hierbas, ajo y parmesano. $210 MXN

CON POLLO $260 MXN
CON CAMARÓN $320 MXN

NUEVO **ENSALADA CASA** Mezcla de lechuga orgánica, aguacate, supremas de naranja, uva, pistache, queso gorgonzola y tomates cherry con una vinagreta de frambuesa. $230 MXN

ENSALADA DE ARÚGULA Y BETABEL Arugula, betabel, fresas, nuez pecana caramelizada, parmesano con vinagreta de fresa y vinagre balsámico. $230 MXN

NUEVO **ENSALADA WEDGE** Lechuga bola crujiente bañado con un aderezo cremoso de queso gorgonzola hecho de suero de leche, acompañado de tocino crujiente y tomate deshidratado al romero. $210 MXN

PASTA

La mayoria de nuestros pastas estan hechos a mano, pregunta tu mesero por las opciones disponibles.
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. $430 MXN

ALFREDO DE MARISCOS Pasta hecha en casa de albahaca y de huevo con camarones, callos de la Bahía de Magdalena, y una salsa alfredo espolvoreado con perejil y parmesano. $415 MXN

VODKA FETTUCCINE Fettuccini con camarones y salmón fresco y salsa marinera con chile guajillo al vodka espolvoreado con queso parmesano perejil y albahaca. $525 MXN

NUEVO
SALMON FETTUCCINE Fettucini con salsa de arrabiata picoso acompañado de salmón chileno fresco. $550 MXN

NUEVO
RAVIOLI DE ALCACHOFA Y QUESOS Hechas en casa relleno de alcachofa, espinaca y tres quesos sobre una salsa cremosa y vino blanco. $350 MXN

RAVIOLI DE CANGREJO Y LANGOSTA Ravioles hecho con pasta fresca relleno de langosta y carne de cangrejo con una salsa deliciosa de langosta espolvoreado con queso parmesano y perejil. $450 MXN

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

RIGATONI Y CAMARÓN Camarón salteado, vino blanco cremoso y salsa alfredo con esencia de trufa. $500 MXN

ESPECIALIDADES MEXICANAS

ENCHILADAS DE MARISCOS De tortilla de harina rellena con camarón, pescado, salmon 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. $405 MXN

COMBO MEXICANO 180 grm. de arrachera a la parilla, chile relleno de queso chihuahua con salsa ranchera, queso fresco y crema agria y un enchilada verde de tinga de pollo, acompañado de ensalada de nopal , frijol pinto y guacamole. $405 MXN

CHILE RELLENO DE CAMARÓN Chile relleno de camarón y queso chihuahua con salsa ranchera, queso de granja, crema agria acompañado de frijoles pintos enteros y arroz mexicana. $385 MXN

TACOS DE PORK BELLY Orden de tres, en tortilla de maíz nixtamal hecha a mano, cocido por cuatro horas y marinado con chile seco y chicharrón de puerco por encima. $260 MXN

TACOS DE RIBEYE A LA PARRILLA Orden de tres en tortilla de maíz de nixtamal hecha a mano, con queso panela y nopal asados, cebollitas acompañados de guacamole, pico de gallo y salsa macha. $540 MXN

MARISCOS

LO PESCAS, LO COCINAMOS Cuatro estilos de preparación a escoger, incluye arroz mexicano y vegetales de temporada. $240 MXN (Por persona)

OPCIONES Al ajo, cilantro cremoso, pimienta limón, BBQ, cajun, coco crujiente, alcaparras y vino, rockafeller o medallon.

PREPARACIÓN PLATO DE SASHIMI O CEVICHE $145 MXN

PESCA DEL DÍA SOLOMONS Acompañado de arroz salvaje y vegetales de temporada, con opción de distintos tipo de preparación; al ajo, cilantro cremoso, pimienta limón, BBQ, cajún, coco crujiente, alcaparras & vino o rockefeller. $530 MXN

PESCA DEL DÍA Y CAMARÓN Preparación al gusto, acompañado de arroz salvaje y vegetales de temporada. $600 MXN

PESCADO RELLENO SOLOMON´S Pescado fresco parrillado con panko, 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

PESCADO RELLENO DE MARISCOS Cabrilla empanizado relleno de salmón, camarón, almeja callo y pescado, con una salsa loretana espárragos y queso parmesano. $580 MXN

.

SALMON CHILENO A LA PARILLA Con un marinado de mantequilla, ajo y limón, acompañado de arroz salvaje y espárragos. $570 MXN

HUACHINANGO ENTERO Asado o frito, acompañado de vegetales de temporada, elección de arroz salvaje o papa horneada. Servido con tortillas de maíz o de harina. (Lleva su tiempo de cocción) $650 MXN

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

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 de temporada. $555 MXN

COLAS DE LANGOSTA A la mantequilla clarificada, acompañado de vegetales de temporada y opción de papa al horno o puré. $1850 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 Bahia de Magdalena , 120 grs de calamares crujientes, atun blackened, acompañado de arroz salvaje, vegetales de temporada, salsa de langosta, mantequilla clarificada, tártara y salsa coctelera. $2200 MXN

CARNE & AVES

HAMBURGUESA GOURMET Hamburguesa de 8oz. hecho en casa, pan hecho en casa, queso suizo, champiñones, espinacas salteadas en una reducción de cabernet acompañado de papas fritas. $380 MXN

COSTILLAS BBQ La receta estilo Nuevo Orleans de Brian acompañado de puré de papa y elote. $385 MXN

POLLO DURANGO Pechuga de pollo, champiñones salteados, espinaca, queso monterrey, salsa de chipotle, acompañado de arroz salvaje y vegetales de temporada. $405 MXN

NUEVO

RIB EYE DE MESA 450 GRM Con certificado USDA parrillado mezquite, braseado sobre una tabla de sal de himalaya en tu mesa con romero acompañado de vegetales de temporada y opción de papa al horno o puré de papa. $900 MXN

NUEVO

FILETE SHITAKE 250 GRM Filete mignon con salsa de shitake con esencia de trufa, hongo cremini, zetas y champiñón blanco sobre un portobello marinado con hierbas finas y queso parmesano. $650 MXN

250 GRS FILETE MIGNON Acompañado de vegetales de temporada con opción de aderezo de queso gorgonzola o hongos y ternera. Acompañado con opción de papa al horno o puré de papa. $650 MXN

180 GRS CON CAMARÓN $740 MXN
180 GRS CON COLA DE LANGOSTA $1330 MXN

GUARNICIONES

PAPAS A LA FRANCESA $65 MXN
PAPA AL HORNO $55 MXN
ENSALADA CASA PEQUEÑA $90 MXN
ESPARRAGOS A LA PARRILLA $60 MXN
ELOTE $60 MXN

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICOSO

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.

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

Contamos con box lunches

Tú lo pescas, nosotros lo cocinamos.

Reservaciones (624) 219 3228

Síguenos en: Solomons Landing Los Cabos Solomons Landing

Reviews

Banquetería: contact@solomonslanding.com.mx

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