De 7am-12pm

COMIENZO SALUDABLE

FRUTA DE TEMPORADA Yogurt griego con granola. $200 MXN

BOL DE ASAÍ Cubierto de mango, fresa, mora azul, plátano, nueces y coco. $310 MXN

NUEVO
COSTRINI DE SALMON Pan artesanal de semillas hecho en casa untado con guacamole, salmón ahumado, alcaparras, aros de cebolla morada, clara de huevo cocido y acompañado de limón real. $320 MXN

AVENA Avena organica con fresa, plátano y canela, acompañado de miel. $165 MXN

ALGO DULCE

HOTCAKES Suero de leche con mantequilla clarificada acompañado de miel maple Canadiense, frutos rojos y crema batida hecho en casa. $200 MXN

NUEVO
HOTCAKES DE PLATANO Y NUEZ Suero de leche con mantequilla clarificada, nuez y plátano por dentro. Decorado con plátano, nuez y crema batida hecho en casa, acompañado de miel maple Canadiense. $220 MXN

NUEVO
HOTCAKES DE ZANAHORIA Suero de leche con mantequilla, jugo de zanahoria, ralladura de zanahoria vainilla. Acompañado de salsa de caramelo con nuez, brandy, queso crema, frutos rojos y crema batida hecho en casa. $220 MXN

PAN FRANCÉS Acompañados de miel maple Canadiense, frutos rojos y crema batida hecho en casa. $215 MXN

PAN FRANCES RELLENO CON QUESO CREMA, FRESAS Y PLATANO Los favoritos de Guy Fieri. $260 MXN

WAFFLES BELGAS Acompañados de mantequilla, miel maple Canadiense, frutos rojos y crema batida hecho en casa. $220 MXN

ESPECIALIDADES DEL CHEF

CHILAQUILES Con salsa verde o roja. $215 MXN

CON HUEVOS $235 MXN

CON POLLO Los favoritos de Guy Fieri. $245 MXN

CHILAQUILES OAXAQUEÑOS Con salsa de frijol pinto cremoso al epazote acompañado con queso de granja, crema, cilantro, cebolla morada, chorizo artesanal hecho en casa y aguacate. $305 MXN

NUEVO
HUEVOS NORTEÑOS Arrachera sobre una tortilla frita con frijol, huevos al gusto con una salsa de tomate con un toque de habanero, tomate cherry, crema agria, queso fresco asado, un abanico de aguacate y una ensalada de nopal. $300 MXN

HUEVOS ACAPULCO Tortilla frita con frijol pinto, queso monterrey, jamón miel, dos huevos estrellados bañado con salsa roja casera cebolla morada, cilantro, crema agria y queso fresco, acompañado con una ensalada de nopal. $230 MXN

BENEDICTOS DE CARNE Huevos pochados, filete mignon, espinaca, con salsa reducida de cabernet sobre un muffin inglés hecho en casa, acompañado de papa rayada. $305 MXN

NUEVO

OMELETTE ESPECIAL DE SOLOMONS Chorizo artesanal hecho en casa, queso monterrey, cheddar, vegetales de temporada y salsa de tomate. $290 MXN

OMELETTE DE CAMARON Camarón, queso cheddar, queso monterrey, en una salsa cremosa de almeja, acompañado de pan de semillas hecho en casa. $290 MXN

PLATILLOS DE HUEVO

Cambia tus huevos por organicos +$45 MXN

HUEVOS AL GUSTO Acompañado de papa rayada crujiente y frijoles pintos refritos con opción de tortillas de harina, maíz o pan de semillas hecho en casa. $170 MXN

PESCADOR VERDE Huevos revueltos con queso monterrey, champiñones, cebolla, espinaca, salsa verde y abanico de aguacate. Acompañado de frijoles pintos refrito y papa rayada crujiente. Con opción de tortillas de harina o de maíz. $225 MXN

RANCHEROS Huevos estrellados sobre frijoles pintos en tortilla cubiertos de salsa ranchera, queso fresco y aguacate. $200 MXN

HUEVOS BENEDICTOS Huevos pochados y tocino canadiense en un muffin inglés hecho en casa, cubierto con salsa holandesa, servido con espárragos y acompañado de papa rayada crujiente. $270 MXN

OMELETTE DE BAJA Tocino, chorizo artesanal hecho en casa, queso cheddar, champiñones, cebolla blanca, crema agria y un abanico de aguacate. Acompañado de frijoles pinto refrito y papa rayada crujiente. $280 MXN

FAJITAS DE DESAYUNO Dos huevos estrellados en un sartén con arrachera, pimientos, cebolla, tomate y aguacate. Con tortillas de harina o maíz. $280 MXN

BURRITO DE DESAYUNO Huevo, tocino, queso monterrey y papas. Acompañado de pico de gallo, guacamole y salsa ranchera. $215 MXN

GUARNICIONES

PAN DE SEMILLAS HECHO EN CASA	$45 MXN
PAPA RAYADA	$50 MXN
TOCINO	$75 MXN
SALCHICHA DE PUERCO	$90 MXN
JAMON MIEL	$90 MXN

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICOSO

De 12pm - 5pm

ENTRADAS

GUACAMOLE Acompañado de pico de gallo con totopos horneados de maíz. $230 MXN

GUACAMOLE DE MARISCOS Guacamole, camarones cocidos, atún blackened y callo acompañado con queso de la granja y totopos de maíz horneados. $380 MXN

CALAMARES Tiras de calamar empanizado en panko, servidos con salsa coctelera y salsa marinara. $230 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

CÓCTEL MEXICANO Camarón cocido, preparado en una salsa de clamato con salsa coctelera, jitomate, cebolla, pepino, serrano, cilantro, aceitunas verdes, limon real y aguacate. $310 MXN

NACHOS GOURMET Totopos de maiz, salsa de cuatro chiles, frijol pinto cremoso con epazote, queso mixto, jalapeños curtidos, salsa mexicana, guacamole y crema agria. $ 235 MXN

POLLO $310 MXN
ARRACHERA $360 MXN
CAMARON $355 MXN

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

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

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICOSO

ENSALADAS

TACO SALAD Lechuga orgánica, elote tatemado, zanahoria rayada, tomates cherry, queso cheddar, queso jack y aguacate. Con aderezo de ranch hecho en casa servido en un bol de tortilla de harina. $200 MXN

CON POLLO $240 MXN
CON CAMARÓN $315 MXN
CON ARRACHERA $320 MXN

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

ENSALADA CESAR Aderezo tradicional casero César, lechuga romana, acompañado de un pan focaccia con hierbas, ajo y parmesano. $210 MXN

CON POLLO $260 MXN
CON CAMARÓN $320 MXN

HAMBURGUESAS Y PANINIS

Nuestro pan es artesanal y horneado en nuestro cocina.
Acompañadas con opción de papas fritas de camote, papas a la francesa, o ensalada casa.

NUEVO
PANINI CLUB Pan ciabatta artesanal hecho en casa con aderezo ranch y chipotle, lechuga, tomate, aguacate, tocino, queso provolone y jamón selva negra selecto. $360 MXN

NUEVO
PANINI REUBEN Pan ciabatta artesanal hecho en casa con aderezo aurora, col agria, queso provolone y corned beef. $360 MXN

HAMBURGUESA CLÁSICA Hamburguesa de res hecho en casa y pan casero con tomate, cebolla, lechuga, queso cheddar y pepinillos. $275 MXN

HAMBURGUESA DEL OESTE Hamburguesa de res hecho en casa y pan casero con queso cheddar, tocino, salsa ahumada BBQ y aros empanizados de chalote. $305 MXN

ESPECIALIDADES MEXICANAS

NUEVO **TACOS DE PESCADO** Pez cabrilla ligeramente capeado en tortilla de harina acompañado de ensalada de col, aderezo chipotle, ensalada de cebolla morada curtida con cilantro, chile serrano, pepino orégano, acompañado de guacamole y salsas caseras. En orden de 3. $250 MXN

NUEVO **TACOS DE CAMARÓN** Camarón capeado en tortilla de harina acompañado de ensalada de col, aderezo chipotle, ensalada de cebolla morada curtida con cilantro, chile serrano, pepino orégano, acompañado de guacamole y salsas caseras. En orden de 3. $260 MXN

TACOS DE CALLO Callo de la Bahía Magdalena salteada con tomate, cebolla, queso monterey derretido y cilantro, en tortilla de harina con salsa chipotle, guacamole y salsas caseras. En orden de 3. $300 MXN

NUEVO **TACOS DE CARNITAS** Chamorro, pierna y cuero con tortillas de maíz nixtamal hechas a mano, cebolla y cilantro. Acompañado de guacamole y salsas caseras. En orden de 3. $220 MXN

ESPECIAL DE LA PARRILLA Tortillas de maíz nixtamal hechas a mano con queso monterrey gratinado, arrachera y cebolla cambray caramelizada. Acompañado de guacamole y salsas caseras. En orden de 3. $365 MXN

NUEVO **ENCHILADAS VERDES** Salsa cremosa de tomatillo, pollo deshebrado envuelta de tortilla de maíz acompañado de elote asado, crema agria, queso de la granja, cebolla morada y ojos de cilantro. $250 MXN

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

POLLO $300 MXN
CAMARÓN $390 MXN
ARRACHERA $405 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 SOLOMON´S Acompañado de arroz mexicano y vegetales de temporada con elección de preparación ; al ajo, cilantro cremoso, pimienta con limón, emparrillado, cajún, coco crujiente, alcaparras & vino o rockefeller. $530 MXN

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

CAMARÓN PREPARADO AL GUSTO Al ajillo, mantequilla de ajo, scampi, cilantro, alcaparras y vino blanco o empanizados, acompañado de arroz mexicano y vegetales de temporada. $555 MXN

CAMARONES COCO Sobre una cama de compota de manzana caramelizada, con una salsa de mango y vegetales de temporada. $555 MXN

PLATO DELICIOSO Dos camarones por estilo, acompañados de vegetales de temporada y arroz mexicano. $640MXN

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.

VEGETARIAN GLUTEN FREE SPICY

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 equipo 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

Banquetería: contact@solomonslanding.com.mx

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

Reviews

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/

ALGO DULCE

PASTEL DE ZANAHORIA Acompañado de nueces caramelizadas, salsa de caramelo y frutos rojos. $190MXN

CREME BRULEE DE COCO $190MXN

VOLCÁN DE CHOCOLATE Esfera de chocolate esponjoso, suave por dentro relleno de lava de chocolate, decorado con helado de vainilla, frutos silvestres y tierra de chocolate. $160MXN

CHURROS DE COCO Acompañado con helado de vainilla y salsa de caramelo con nuez. $150 MXN

HELADO TEMPURA Opciones de chocolate o vainilla, con salsa de caramelo y de chocolate con tierra de vainilla y frutos rojos. $170 MXN

FLAN $120 MXN

DIGESTIVOS

VAINILLA MEXICANA Jarabe de vainilla, licor de café, leche carnation y calahua. $120 MXN

CAFÉ MEXICANO Flameado en tu mesa con Tequila, Kahlúa café, crema batida y azúcar morena. $145 MXN

CANELA FRESH Baileys, licor Branca Menta, Licor Ancho Reyes, Jarabe de Canela Artesanal (hecho en casa). $160 MXN

TEPIAL (TEPACHE) Mezcal Bruxo, Jugo de limón, Jarabe Natural y Tepache (Fermentación de cáscaras de piñas. Receta Ancestral Nahuatl 100% MEXICANA). $220 MXN

ESPUMA DE CABO Wisky Etiqueta Negra, Te Verde, leche Carnation, Jarabe Natural, Jarabe Vainilla, Calahua. $270 MXN

KING COFFEE Chocolate liquido, Conac Courvoisier, Café Expresso $330 MXN

BEBIDAS

COCTELERÍA

ARMANDO RULES Ginebra Larios, jugo de toronja, jamaica, jugo de limon, albahaca, sal de jamaica y miel de agave. 207 ml $140 MXN

ROSY CHARMS Vodka, guayaba, jugo de limon, menta y agua mineral. 207 ml $150 MXN

SOLOMONGOS Vodka, jugo de limon, mango, menta, albahaca y jarabe natural. 207 ml $150 MXN

SPICY PINEAPPLE Vodka, piña, jugo de piña, menta y serrano. 207 ml $150 MXN

WATERMELON BEACH Vodka, sandia, jugo de limon, menta y agua mineral. 207 ml $150 MXN

BAJA KIWI Tequila Hornitos, Controy, kiwi, jugo de limón y menta. 207 ml $160 MXN

JAMAICA LANDING Mezcal, jugo de limon, concentrado de jamaica, albahaca, menta, miel de agave y sal de jamaica. 207 ml $195 MXN

NUEVO

TROPIC PASSION Ron añejo, maracuya, licor de durazno, crema de coco, jugo de toronja y jugo de limón. 166 ml $140 MXN

NUEVO

CITRIC SWELL Whisky, jugo de limon, jugo de naranja, licor de almendra, albahaca, clavo y jarabe de agave. 235 ml $160 MXN

MARGARITAS

DE LA CASA 354 ml $145 MXN

SABORES 354 ml $160 MXN

SOLOMONS CADILLAC 354 ml $225 MXN

LOS CLASICOS

BAJA PALOMA 162 ml $140 MXN

CARAJILLO 118 ml $170 MXN

OLD FASHIONED 118 ml $200 MXN

NEGRONI 135 ml $190 MXN

CERVEZA

PACIFICO **$65 MXN**

PACIFICO LIGHT **$65 MXN**

CORONA **$65 MXN**

MODELO ESPECIAL **$70 MXN**

XX **$65 MXN**

NEGRA MODELO **$70 MXN**

MICHELOB ULTRA **$80 MXN**

CABOTELLA **$120 MXN**

PELIRROJA **$120 MXN**

IPA PEYOTE **$120 MXN**

COCTELES SIN ALCOHOL

NUEVO

BERRY FRESH Frutos rojos, naranja, hojas de epazote, granadina, jugo de limón y agua mineral. 210 ml $130 MXN

NUEVO

GREEN TIDE Te verde, infusión con jengibre y menta, jugo de limon, jarabe natural y agua mineral. 180 ml $130 MXN

SIN ALCOHOL

AGUA HETHE (Vidrio) **$72 MXN**

ARROWHEAD **$45 MXN**

PERRIER **$72 MXN**

TE HELADO (Incluye 1 refill) **$72 MXN**

SODA **$54 MXN**

TECATE 0 (Cerveza sin alchol) **$65 MXN**

COCTELES DIGESTIVOS

CANELA FRESH Baileys, licor Branca Menta, Licor Ancho Reyes, Jarabe de Canela Artesanal (hecho en casa). 133 ml $165 MXN

VAINILLA MEXICANA Jarabe de vainilla, licor de café, leche carnation y calahua. 135 ml $120 MXN

LICORES

TEQUILA

DON CHICHOS BLANCO	$130
DON CHICHOS REPOSADO	$145
HORNITOS REPOSADO	$140
HORNITOS CRISTALINO	$180
CAZADORES REPOSADO	$165
TRES GENERACIONES REP.	$200
TRES GENERACIONES CRYT.	$250
CASA AMIGOS BLANCO	$200
HERRADURA REPOSADO	$220
HERRADURA ULTRA	$240
DON JULIO BLANCO	$180
DON JULIO REPOSADO	$210
DON JULIO 70	$270
DON JULIO 1942	$550
1800 CRISTALINO	$250
1800 AÑEJO	$200
PATRON SILVER.	$200
PATRON AÑEJO	$250
CLASE AZUL REPOSADO	$650
RESERVA DE LA FAMILIA	$520

WHISKY

JAMESON	$130
CANADIAN CLUB	$130
JIM BEAM	$130
FIREBALL	$135
JACK DANIEL´S	$180
CROWN ROYAL	$190
J.W. RED LABEL	$140
J.W. BLACK LABEL	$255
MAKERS MARK	$200
CHIVAS REGAL	$220
BUCHANAN'S 12	$230
BUCHANAN'S 18	$460
MACALLAN 12	$280
GLENFIDDICH	$300

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

MEZCAL

400 CONEJOS	$160
MONTE LOBOS	$180

VODKA

ABSOLUT (& SABORES)	$140
KETEL ONE	$150
TITOS	$200
GREY GOOSE	$230
BELVEDERE	$240

GINEBRA

LARIOS BLANCO	$120
BEEFEATHER	$150
TANQUERAY	$165
BOMBAY	$165
HENDRICKS	$260

RON

MALIBU	$120
BACARDI SOLERA	$140
BACARDI BLANCO	$120
CAPITAN MORGAN	$135
APPLETON STATE	$140
HAVANA 7	$150
ZACAPA 23 AÑOS	$330

COGNAC

MARTELL VSOP	$320
CORVOUSIER VSOP	$350
HENNESSY VSOP	$380
REMY MARTIN	$330

DIGESTIVO

FRANGELICO	$110
LICOR 43	$150
BAILEYS	$135
AMARETTO	$150

BAR MENU

DRINK SPECIALS

PACIFICO/ CORONA	$45 MXN	**RED WINE / WHITE WINE** 177ml	$80 MXN
PACIFICO LIGHT	$45 MXN	**VODKA** 295ml	$50 MXN
MARGARITA 207ml	$75 MXN	**RUM** 295ml	$50 MXN
FRUIT MARGARITA 207ml	$85 MXN	**TEQUILA** 295ml	$50 MXN
PIÑA COLADA 207ml	$75 MXN	**GIN** 295ml	$50 MXN
DAIQUIRI 207ml	$75 MXN	**WHISKY** 295ml	$75 MXN

FOOD SPECIALS

NEW **SPICY CHICKEN** Chicken strips seasoned with spicy spices and an asian marinade, comes with a mango ginger sauce on the side . $90 MXN

NEW **LOADED POTATO** Baked crispy potato skins filled with potato, bacon, chives, jack cheese, cheddar cheese, parmesan cheese and sour cream. $90 MXN

NEW **BBQ RIBS** Brian's New Orleans style recipe, 2pc. $120MXN

NEW **CHICKEN CAESAR** Traditional homemade caesar dressing, romaine lettuce, chicken and homemade focaccia with herbs and parmesan. $90 MXN

FISH TACO Lightly crispy breaded fish on a flour tortilla served with coleslaw, cilantro dressing and a red onion salad with cilantro, serrano chile, cucumber and oregano, served with guacamole and pico de gallo. $60 MXN

CARNITAS TACO Pork confit on a handmade corn tortilla, served with guacamole and pico de gallo. $50 MXN

NACHOS Black bean cream sauce, four chili sauce, cheddar cheese, monterrey jack cheese, pico de gallo, jalapeño, guacamole and sour cream. $120 MXN

ARTICHOKE & SPINACH DIP Organic spinach, artichoke, mozzarella, monterey jack cheese, cream cheese, parmesan, served with baked pita chips. $120 MXN

CALAMARI Calamari steak strips fried in panko served with cocktail sauce. $100 MXN

MENU DE BAR

ESPECIALES DE BEBIDA

PACIFICO/ CORONA	$45 MXN	**VINO TINTO / VINO BLANCO** 177ml	$80 MXN
PACIFICO LIGHT	$45 MXN	**VODKA** 295ml	$50 MXN
MARGARITA 207ml	$75 MXN	**RON** 295ml	$50 MXN
MARGARITA FRUTAS 207ml	$85 MXN	**TEQUILA** 295ml	$50 MXN
PIÑA COLADA 207ml	$75 MXN	**GINEBRA** 295ml	$50 MXN
DAIQUIRI 207ml	$75 MXN	**WHISKY** 295ml	$75 MXN

ESPECIALES DE COMIDA

NUEVO
POLLO PICANTE Tiras de pollo sazonados con especies picantes y marinacion asiática acompañado con una salsa de mango al jengibre. $90 MXN

NUEVO
PAPA LOADED Costra de papa horneada rellena de papa, tocino, queso cheddar, queso parmesano, queso Monterrey, cebollín y crema agria. $90 MXN

NUEVO
COSTILLAS BBQ La receta estilo Nuevo Orleans de Brian, 2pz. $120 MXN

NUEVO
CESAR CON POLLO Aderezo tradicional casero César, lechuga romana, pollo, acompañado de un pan focaccia hecho en casa con hierbas, ajo y parmesano. $90MXN

TACO DE PESCADO Pez cabrilla ligeramente capeado en tortilla de harina acompañado de ensalada de col, aderezo chipotle, ensalada de cebolla morada curtida con cilantro, chile serrano, pepino orégano, acompañado de salsa mexicana y guacamole. $60 MXN

TACO DE CARNITAS En tortillas de maiz de chipotle hecho a mano, acompañado de guacamole y pico de gallo. $50 MXN

NACHOS GOURMET Totopos de maiz, frijoles negros cremosos, salsa de cuatro chiles, queso cheddar, queso monterrey jack, pico de gallo, jalapeño, guacamole y crema agria. $120 MXN

DIP DE ALCACHOFA Y ESPINACA Espinaca, alcachofa, queso mozzarella, monterrey jack, queso crema y parmesano, acompañado de pan pita al horno crujiente. $120 MXN

CALAMARES Tiras de filete de calamar en panco, acompañado con salsa coctelera y marinara. $100 MXN

SUSHI

2pm-10pm

APPETIZERS

SPICY EDAMAME $100 MXN

WONTON TOSTADAS Spicy tuna, avocado, sesame oil, cucumber, chives and serrano sauce. $230 MXN

SALAD

SASHIMI SALAD Fresh tuna, organic mixed lettuce, avocado, rice noodles, broccoli, cucumber and sesame vinaigrette. $290 MXN

SASHIMI

MEXICAN SASHIMI Fresh fish, onion, serrano, cucumber and avocado in a citrus soy sauce. $295 MXN

CARPACCIO Catch of the day , capers, basil, oilve oil, house sauce. $290 MXN

CURRICAN Catch of the day stuffed with shrimp and kanikama salad with avocado and an orange sauce with sesame. $280 MXN

ROLLS

CRUNCHY TEMPURA Shrimp, avocado, cream cheese and cucumber tempura style roll. $180 MXN

SPICY TUNA California roll with spicy tuna on top. $230 MXN

WASABI Spicy shrimp, kanikama, avocado, cucumber, sesame, seared fish, wasabi sauce and serrano. $230 MXN

COSMO Shrimp, cream cheese, avocado, cucumber inside, lightly breaded in panko, spicy kanikama salad on top and eel sauce. $230 MXN

VOLCANO Crab, avocado, cucumber, salmon, masago, Mag Bay scallop, togarashi. $240 MXN

RAINBOW Catch of the day, tuna and salmon on the outside, kanikama, avocado and cucumber inside. $260 MXN

CILANTRO Shrimp, avocado, cucumber on the inside, seared fish with cilantro sauce on the outside. $260 MXN

CEVICHE Tuna, shrimp, mango, avocado, cucumber, cilantro, onion and sesame. $270 MXN

SOLOMONS Shrimp tempura, octopus, kanikama, avocado, cucumber in rice paper, spicy Mag Bay scallops on top. $330 MXN

HAMACHI SPECIAL Spicy hamachi, avocado and cucumber inside soy paper, hamachi with curry oil and chopped cilantro on top. $330 MXN

TROPICAL SALMON Mango, serrano, mint, avocado cucumber, tempura shrimp and soy paper inside, salmon and mango outside with a mango sauce. $330 MXN

CONES

PRAWN TEMPURA Shrimp tempura, avocado, cucumber masago and eel sauce. $140 MXN

SPICY TUNA Spicy tuna, avocado and cucumber. $170 MXN

NIGIRI

FRESH CATCH OF THE DAY $100 MXN **SALMON** $150 MXN **HAMACHI** $195 MXN

SUSHI

2pm-10pm

ENTRADAS

EDAMAME $100 MXN

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

ENSALADA

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, aciete 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

ESPECIAL DE HAMACHI Spicy de hamachi por dentro con aguacate y pepino lámina de hamachi por fuera bañado con aceite de curry y cilantro picado. $330 MXN

SALMON TROPICAL Mango, papel de soya, chile serrano, menta, aguacate, pepino y camarón tempura por dentro con salmón fresco y mango por fuera con un toque de salsa de mango. $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