COCINAMOS CON ACEITE DE AGUACATE, TODO NUESTRO POLLO Y VERDURAS SON ORGÁNICAS, NUESTRO PAN Y PASTAS ESTAN HECHOS EN CASA.

De 5pm-10pm

ENTRADAS

GUACAMOLE Hecho en tu mesa, acompañado de pico de gallo con totopos de maíz horneados. $240 MXN

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

CEVICHE SOLOMONS Salmón, atún y pescado fresco marinado con una salsa de fusión mexicana asiática 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 (de temporada), 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 crujiente. $230 MXN

DIP DE CANGREJO Cangrejo fresco azul salteado en vino blanco, con queso monterrey, cubierto de parmesano, acompañado de pan pita crujiente. $250 MXN

PAN DE AJO Y QUESO Pan focaccia con hierbas finas, ajo y queso parmesano. $130 MXN

CALAMARES Tiras de calamar empanizado en panko, acompañados de salsa coctelera y salsa marinara. $240 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. $240 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 ORGÁNICO $280 MXN
CON CAMARÓN $320 MXN

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

NUEVO

ENSALADA DE ARÚGULA Y BETABEL Arugula, betabel, fresas, nuez pecana caramelizada, queso de cabra con vinagreta de maracuyá. $230 MXN

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. $220 MXN

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

PASTA

Nuestros pastas están 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. $435 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. $420 MXN

VODKA FETTUCCINE Fettuccini con camarones y salmón fresco y salsa marinera con chile guajillo al vodka espolvoreado con queso parmesano perejil y albahaca. $530 MXN

RAVIOLI DE ALCACHOFA Y QUESOS Hechas en casa relleno de alcachofa, espinaca y tres quesos sobre una salsa cremosa y vino blanco. $355 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

ESPECIALIDADES MEXICANAS

ENCHILADAS DE MARISCOS De tortilla de harina rellena con camarón, pescado, salmon y callos (de temporada) salteados con salsa de vino blanco cremoso, en salsa de almeja y queso suizo acompañado de ensalada de mango, menta, albahaca y vodka. $410 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 orgánico, 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. $390 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. $270 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. $600 MXN

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

MARISCOS

LO PESCAS, LO COCINAMOS Cuatro estilos de preparación a escoger, incluye arroz mexicano y vegetales de temporada. $260 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 $150 MXN

PESCA DEL DÍA SOLOMONS Acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos de temporada, con opción de distintos tipo de preparación; al ajo, cilantro cremoso, pimienta limón, BBQ, cajún, coco crujiente, alcaparras & vino o rockefeller. $535 MXN

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

NUEVO **TUNA TATAKI** Atún fresco con ajonjolí sellado al plancha con salsa de limón y pimienta. Acompañado de arroz blanco asiático y vegetales orgánicos de temporada. $535 MXN

SALMON CHILENO A LA PARILLA Con un marinado de mantequilla, ajo y limón, acompañado de un cremoso puré de papa al ajo y espárragos. $570 MXN

HUACHINANGO ENTERO Asado o frito, acompañado de vegetales orgánicos de temporada, elección de arroz salvaje o papa horneada. Servido con tortillas de maíz o de harina. (Lleva su tiempo de cocción) $680 MXN

AMANTE DEL CAMARÓN Dos camarones por estilo, acompañados de vegetales orgánicos 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

NUEVO **COLAS THERMIDOR** 2 pz de cola de langosta rellena de langosta y salsa de langosta con un toque dé brandy y salsa bearnesa, con pan molido y queso parmesano. Acompañado de vegetales orgánicos de temporada y un cremoso puré de papa al ajo. $1100 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

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

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 orgánico , champiñones salteados, espinaca, queso monterrey, salsa de chipotle, acompañado de arroz salvaje y vegetales orgánicos de temporada. $440 MXN

RIB EYE DE 450 GRM Con certificado USDA parrillado mezquite, acompañado de vegetales orgánicos de temporada y opción de papa al horno o puré de papa. $950 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 $70 MXN
PAPA AL HORNO $60 MXN
ENSALADA CASA PEQUEÑA $90 MXN
ESPARRAGOS A LA PARRILLA $65 MXN
ELOTE $65 MXN

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

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