COCINAMOS CON ACEITE DE AGUACATE, TODO NUESTRO POLLO Y VERDURAS SON ORGÁNICAS, NUESTRO PAN ES HECHO EN CASA.

ENTRADAS

De 12pm - 5pm

GUACAMOLE Acompañado de pico de gallo con totopos horneados de maíz. $240 MXN

GUACAMOLE DE MARISCOS Guacamole, camarones cocidos, atún blackened y callo (de temporada) 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. $240 MXN

CEVICHE SOLOMONS Salmón, atún y pescado fresco marinado con una salsa fusion mexicano asiático 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

CÓCTEL MEXICANO Camarón cocido, preparado en una salsa de clamato con salsa coctelera, jitomate, cebolla, pepino, serrano, cilantro, aceitunas verdes, limon real y aguacate. $320 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 ORGÁNICO $340 MXN
ARRACHERA $360 MXN
ATUN AHUMADO $360 MXN

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

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

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 ORGÁNICO $280 MXN
CON CAMARÓN $315 MXN
CON ARRACHERA $320 MXN

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 ORGÁNICO $280 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 orgánica con vinagreta de maracuya, queso de cabra y láminas de vegetales orgánicos.

HAMBURGUESA CLÁSICA Hamburguesa de res hecho en casa y pan casero con tomate, cebolla, lechuga, queso cheddar y pepinillos. $285 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

NUEVO
HAMBURGUESA DE ATUN Atún fresco parrillada al cajun con arugula, aguacate, tomate, queso suizo y aderezo de chipotle. $400 MXN

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

PRECIOS INCLUYEN IVA

VEGETARIANO SIN GLUTEN PICANTE

ESPECIALIDADES MEXICANAS

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

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 (de temporada) 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 BARBACOA Tortilla de maíz nixtamal hecha a mano con barbacoa de res acompañado de cilantro y cebolla blanca arriba, guacamole, salsas de la casa y consomé. En orden de 3. $270 MXN

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. $230 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

ENCHILADAS VERDES Salsa cremosa de tomatillo, pollo deshebrado orgánico envuelta de tortilla de maíz acompañado de elote asado, crema agria, queso de la granja, cebolla morada y ojos de cilantro. $275 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 ORGÁNICO $330 MXN
CAMARÓN $390 MXN
ARRACHERA $405 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 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. $535 MXN

NUEVO

TOSTADAS DUO Dos tostadas hechos en casa, una con callos (de temporada) marinados en un aguachile ligero con bonbon de aguacate y poro crocante arriba y otro con camarón, massago y kanikama marinado con aderezo de sriracha, bonbon de aguacate y poro crocante arriba. $250 MXN

CAMARONES COCO Sobre una cama de compota de manzana caramelizada, con una salsa de mango y vegetales de temporada. $555 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) $680 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

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

Reviews