



**EL MEZQUITE**

- WOODEN GRILL -

CENA



Platillos bajos  
en calorías



Platillos  
vegetarianos



Platillos  
ligeramente  
picantes



Sugerencia  
del Chef



Platillo sugerido  
para compartir











Platillos  
sin gluten



CON SU FIRMA SU PAGO  
ES MÁS FÁCIL Y SEGURO

En cumplimiento del Art. 7 Bis de la Ley Federal de Protección al Consumidor, le informamos que todos los precios son en pesos mexicanos e incluyen 16% de IVA y 15% de cargo por el servicio. En caso de tener alguna alergia o restricción alimenticia, favor de consultar con su mesero nuestras opciones disponibles. Le recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos puede ser un riesgo para la salud. En Vidanta Los Cabos su firma vale, por su seguridad no aceptamos pagos en efectivo.

## ENTRADAS

-   **DIP DE QUESO** \$345  
Fundido a la leña con espinaca y alcachofa.
-   **CAZUELA DE TOCINO ASADO** \$455  
Con pulpo (200 g) y hierbas frescas.
-   **AROS DE CEBOLLA CROCANTES** \$255
-  **EMPANADAS DE CHILI TEXANO (3 PZAS)** \$255
-  **TUÉTANOS CON ESQUITES (3 PZAS)** \$330

## ENSALADAS



- ENSALADA CÉSAR** \$295  
· Con pechuga de pollo a la parrilla (150 g) \$350  
· Con camarones a la parrilla (150 g) \$390

- ENSALADA ICEBERG** \$320  
Con aderezo de queso azul.



- ENSALADA DE BETABEL ASADO** \$310  
Acompañada de crema de queso ricotta, avellanas tostadas y col rizada marinada.

## FAVORITOS

-  **FAJITAS DEL NORTE (200 G)** \$485  
De arrachera con queso artesanal fundido, chile poblano rostizado, cebolla y tomates al carbón, servidas con ensalada de cilantro, salsa casera y tortillas hechas a mano.
-  **CHILI** \$330  
Carne de res molida preparada con tres tipos de frijoles, chiles secos, chorizo y tocino casero, acompañado de nuestro pan de elote, queso artesanal local y crema.

## HAMBURGUESA Y SÁNDWICH

Servido con papas a la francesa y ensalada de col.

**HAMBURGUESA (200 G)** \$430

½ libra, salsa BBQ, queso Cheddar añejo, cebolla caramelizada, tomate, pepinillos y pan casero.

 **SÁNDWICH DE BRISKET AHUMADO (150 G)** \$410

Pan ciabatta, queso asadero, ensalada de col, jalapeños, pimiento morrón y salsa de rábano picante.

## **CORTES**

Todos nuestros cortes son calidad Angus USDA, parrillados con leña de Mezquite y servidos con papa cambray al romero y ensalada de col.

**PICAÑA (350 G)** \$550

**ARRACHERA (280 G)** \$650

**NEW YORK (450 G)** \$1,200

**RIB EYE (450 G)** \$1,450

**COWBOY STEAK (650 G)** \$1,520

Agregue a su corte (120 g) de camarones a la parrilla \$310

## **SALSAS A ELEGIR**

Salsa cremosa de raíz fuerte, mantequilla de chimichurri con hierbas de jardín o salsa de hongos y vino tinto.

## **DE NUESTRO HORNO DE LEÑA**

 **BRISKET BBQ (200 G)** \$615

Ahumado lentamente por 12 horas.

 **COSTILLAS BBQ (450 G)** \$635

  **MEDIO POLLO ORGÁNICO (500 G)** \$600



## DEL MAR

CAMARONES A LA PARRILLA (5 PZAS) \$590

FILETE DE PESCA DEL DÍA (180 G) \$580

Servido con arroz y vegetales.

## COMPLEMENTOS

PAPAS A LA FRANCESA \$185

PAPA AL HORNO CON CREMA Y CEBOLLÍN \$170

"MAC & CHEESE" \$230



ESPINACAS A LA CREMA \$205



## A LA PARRILLA



VERDURAS DE LA HUERTA \$190

ESPÁRRAGOS VERDES \$230

ELOTE DE LA REGIÓN \$230

BRÓCOLI Y COLIFLOR \$230

## POSTRES CASEROS



CHEESECAKE CON FRUTOS ROJOS \$280

Servido con sorbete de limón amarillo y albahaca.



PAY DE MANZANA \$280

Recién horneado a la leña con helado de canela ahumada.

PASTEL DE NUEZ PECANA \$280

Con helado de caramelo.