



¡ FELICES FIESTAS!



Happy Holidays!



The RESERVE

BEACH CLUB & RESTAURANT

MENÚ 4 TIEMPOS

FOUR-COURSE MENU

1^{er} Tiempo
1ST COURSE

CREMA DE ALCACHOFA

ARTICHOKE CREAM

Puré de chalotas, aceite de trufa y alcachofas crujientes.
Shallot purée, truffle oil, and crispy artichokes.

2^{do} Tiempo
2ND COURSE

TAMALITO DE SHORT RIB (100 G)

SHORT RIB TAMALITO (100 G)

Relleno de short rib braseado, salsa cremosa de jugo de carne con chile pasilla y verdolagas.
Stuffed with braised short rib, creamy meat juice sauce with pasilla chili, and purslane.

3^{er} Tiempo
3RD COURSE

FILETE DE RES BRASEADO (180 G)

BRAZED TENDERLOIN (180 G)

Mil hojas de papa con polvo de hongos porcini, salsa de oporto y jamón serrano crujiente.
Potato mille-feuille with porcini powder, port sauce, and crispy serrano ham.

O / OR

ROULAD DE PECHUGA DE PAVO (180 G)

TURKEY BREAST ROULAD (180 G)

Relleno de carne y frutos secos, puré de calabaza, salsa de vino tinto y zanahorias asadas.
Stuffed with meat and nuts, pumpkin purée, red wine sauce, and roasted carrots.

4^{to} Tiempo
4TH COURSE

CANELÓN DE KATAIFI

KATAIFI CANELON

Relleno de crema de pistaches crujientes y jarabe de agua de rosas.
Filled with crunchy pistachio cream and rosewater syrup.

MENÚ VEGETARIANO

VEGAN MENU

1^{er} Tiempo
1ST COURSE

CREMA DE ALCACHOFA

ARTICHOKE CREAM

Puré de chalotas, aceite de trufa y alcachofas crujientes.

Shallot purée, truffle oil, and crispy artichokes.

2^{do} Tiempo
2ND COURSE

TAMALITO DE HONGOS BRASEADOS

BRAZED MUSHROOMS TAMALITO

Relleno de hongos braseados, salsa cremosa de jugo de verduras con chile pasilla y verdolagas.

Stuffed with braised mushrooms with vegetable cream, pasilla chili, and purslane.

3^{er} Tiempo
3RD COURSE

ROULAD DE ACELGAS Y VEGETALES

CHARD AND VEGETABLE ROLL

Relleno de quinoa y frutos secos, puré de calabaza y salsa de vino tinto.

Stuffed with quinoa and nuts with zucchini purée and red wine sauce.

4^{to} Tiempo
4TH COURSE

CANELÓN DE KATAIFI

KATAIFI CANELON

Relleno de crema de pistaches crujientes y jarabe de agua de rosas.

Filled with crunchy pistachio cream and rosewater syrup.

MENÚ NIÑOS

KIDS' MENU

1^{er} Tiempo
1ST COURSE

CREMA DE TOMATE
CREAMY TOMATO SOUP

2^{do} Tiempo
2ND COURSE

MILANESA DE POLLO (180 G)
BREADED CHICKEN BREAST (180 G)

Puré de calabaza, bastones de vegetales asados y salsa pomodoro.

Zucchini purée, grilled vegetables, and pomodoro sauce.

O / OR

ROULAD DE PECHUGA DE PAVO (180 G)
TURKEY BREAST ROULAD (180 G)

Relleno de carne y frutos secos, puré de calabaza, salsa de vino tinto y zanahorias asadas.

Stuffed with meat and nuts with pumpkin purée, red wine sauce, and roasted carrots.

3^{er} Tiempo
3RD COURSE

BROWNIE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE BROWNIE

Con helado de vainilla.

With vanilla ice cream.

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

In accordance with art 7 bis of the Federal Consumer Protection Law, we inform you that all prices are shown in Mexican pesos and include a 16% tax and 15% service charge. In case of any allergies or dietary restrictions, please ask your waiter for available options. Be advised that consuming raw or undercooked food may pose a health risk. At Vidanta Los Cabos, your signature is an agreement of payment. We do not accept cash.

