

LOS TAMARINDOS

FARM TO TABLE • BRUNCH MENU

Nuestros platillos son preparados con ingredientes orgánicos y frescos de nuestra propia granja en San José del Cabo.

ESPECIALIDADES DE MAÍZ

SOPES O MEMELAS

Preparados en masa de maíz nixtamalizado. Guisados disponibles a elegir:

- Zanahoria en rebanadas "estilo tinga"
- Mole rojo oaxaqueño con pollo
- Frijoles con vegetales de la huerta

CLÁSICOS DEL CAMPO

HUEVO RANCHERO

1 Huevo estrellado servido sobre una tortilla crujiente, coronado con auténtica salsa de molcajete.

CHILAQUILES DE LA GRANJA

Totopos en salsa verde o roja, tortilla de maíz nixtamalizado, cebolla morada, queso cotija, crema ácida y huevos preparados a su gusto.

DE NUESTRO ASADOR (POR ORDEN)

VEGETALES A LA PARRILLA

Selección fresca de nuestra huerta asada al mezquite.

POLLO ASADO CON HIERBA LUISA

Pollo asado perfumado con lemongrass (hierba luisa) cosechado localmente.

LECHÓN AL HORNO DE LEÑA

Lechón rostizado a la perfección en nuestro horno de leña tradicional.

CORDERO LOCAL

Cordero de la región asado lentamente para resaltar sus sabores rústicos.

POSTRE

MOUSSE DE AGUACATE

Un cierre dulce, cremoso y refrescante utilizando aguacates locales.

BEBIDAS

CERVEZA ARTESANAL REY MEXICAN IPA

\$130.00 MXN

CERVEZA ARTESANAL REY BELGIAN WHITE

\$130.00 MXN

CERVEZAS NACIONALES

Pacífico, Corona o Victoria

\$110.00 MXN

Los Tamarindos • San José del Cabo, B.C.S. • Precios en MXN e incluyen IVA.
El consumo de carnes crudas o poco cocidas queda a consideración del comensal.