

CERVEZA / BEER



Los Cabos, BCS.

Cabotella, Blonde Ale.
Pelirroja, Amber Ale
Peyote, IPA



Guadalajara, JAL.

California, Blonde Ale
Ippolita, IPA
Neipolita, NEIPA



Ensenada, BC.

Mantis, WIT
Fugu, japanese lager
Astillero, Imperial IPA



Colima, Colima

Colimita, Lager
Páramo, Pale Ale
Piedra Lisa, Session IPA

Artesanales / Craft beer. 150

Nacionales. 80

Pacifico, Corona, Negra Modelo, Pacifico Light. &. N.A Corona 0.0,

COCKTAILS

-M-L-8. 260

Tequila, Cointreau, limón,
Maracuya, Jalapeño.

**Tequila, Cointreau, lime, Passionfruit,
jalapeño.**

-Mexican Mule. 240

Tequilla Blanco, Jengibre, limón.
Silver tequila, ginger, lime.

-Cantarito. 180

Tequila Reposado, naranja,
toronja, limon y tajin.

**Tequila Reposado, orange, grapefruit,
lime and tajin.**

-Spicy Mezcal. 240

Mezcal, tamarindo, ancho Reyes, tajin.

**Mezcal, tamarind, ancho Reyes, lime
and tajin.**

-Fresquito Spritz 220

Gin, oleo saccharum, limón,
ginger ale & cerveza

**Gin, oleo saccharum, lime,
ginger ale & beer.**

-Passion Sour. 220.

Pisco, maracuya, limón, aquafava.

Pisco, passionfruit, lime, aquafava.

-El pajarito. 190

Ron añejo, coco-campari,
piña, naranja, miel

**Rum. coco-campari,
pineapple, orange, honey**

-Pesca-tiki. 220

Mezcla de 3 Ronces, jamaica,
maracuya, limón y menta

**3 kinds of rum, hibiscus,
passionfruit, lime and mint.**

VINO

Espumosos / Sparkling

Espuma de mar Brut. 180 / 900

Queretaro, México

Blancos / White

Sauv. Blanc, Tres Raíces. 220 / 1,100

Guanajuato, México

Chardonnay, Monte Xanic. 220 / 1,100

Valle de Guadalupe, BC, Mx

Rosado/ Rose

Laberinto 220 / 1,100

San Luis Potosi, SLP, MX

Tintos / Red

TUMAM blend Los Cedros 260 / 1,300

Sierra de Arteaga, Coahuila, Mx

Cab-Sauv, La Lomita 260 / 1,300

Valle de Guadalupe, México.

Malbec, Norton. 200 / 1,000

Lujan de Cuyo, Argentina

AGAVES TEQUILA

MEZCAL

400 Conejos, Espadin (Oax) 180

Gracias a Dios, Espadin (Oax) 220

Amaras, Cupreata (Gro) 200

Creyente, Joven Espadin (Oax) 200



Don Julio Blanco. 220

Patron Silver. 260

Don Julio 70. 300

Casa Dragones. 400

KOMOS añejo cristalino 500

Jose Cuervo Tradicional. 160

KOMOS añejo cristalino 400

Herradura reposado. 220

Fortaleza reposado. 550

Clase Azul reposado. 680

1800 Añejo. 220

Don Julio, 1942. 680

Destilados de agave

Sotol, Coyote. 200

Nombre de Dios, Durango

Bacanora. Agumiel 200

Sonora

Raicilla, Las venenosas 200

Tabernas III, Jalisco

Todos nuestros precios incluyen IVA
All our prices include tax



@latino8cabo

vino: Copa = 150ml. / Botella = 750 ml
todos nuestros cocteles contienen 60 ml de licor

BARRA FRIA / COLD BAR

-Guacamole. 240

Hecho al momento con pico de gallo, topos y plátano frito.

Freshly made with pico de Gallo, tortilla chips and plantain chips.

-Ceviche peruano / Peruvian ceviche. 340

Cabrilla (150 g), leche de tigre, puré de camote, cebolla maiz "canchitas", chile serrano y cilantro.

Seabass, (5 oz) leche de tigre sauce, sweet potato pure, red onion, "canchitas" corn, serrano and cilantro

-Tiradito de atún / Tuna tiradito. 360

Rebanadas de atún (100g) sellado en ajonjolí, aguacate, cebolla morada sobre una salsa de hierbas.

Slices of sesame seared tuna (3.5 oz) with avocado, red onion over a creamy herb sauce.

-Ceviche garbanzo / chickpea ceviche 240

Garbanzo, zanahoria, cebolla, aceituna y aguacate en pure de tomate con naranja y limon. estilo acapulco.

Chikpea, carrot, onion, olives, avocado in a tomato and citrus sauce. acapulco style.

-Ceviche camarón / Shrimp ceviche . 360

Camaron, salsa verde fresca, manzana verde, tomatillo, aguacate, pepino y cebolla.

Shrimp, green fresh salsa, green apple, tomatillo, avocado, cucumber and onion.

-Tartar de atún / Tuna tartar. 360

Cubos de atún (100 g), sandía, cebolla morada, aguacate, aceite de ajonjolí, limón y cilantro.

Diced tuna (3.5 oz), watermelon, red onion, avocado, sesame oil, cilantro and lime.

CALIENTES / HOT APPETIZERS

Elotitos / Baby corn. 260

Elotitos al grill con mayo-chipotle y queso fresco.

Grilled baby corn with chipotle mayo and cheese.

-Camarones Phila / Phila shrimp. 340

6 Camarones rellenos de queso crema, salsa de chabacano y chile de árbol.

6 stuffed shrimp with cream cheese, apricot- chile de arbol jam.

-Barbacoa de res. / Beef barbacoa 440

Barbacoa de res (150 g), acompañada de tortillas.

(5 oz) slow cook beef barbacoa , with tortillas.

-Croqueta de platano / plantain croquette 220

3 pz rellenas con frijol y queso, aioli de pimiento rostizado

Stuffed with bean and cheese, with roasted bell pepper aioli.

-Rollo de carnitas / carnitas roll. 230

Rollos primavera (2 pz) de carnitas y verduras, chutney fresa-chipotle.

Spring rolls (2 pz) with pork carnitas and vegetables, strawberry-chipotle chutney.

-Chicharrón de rib eye / Crispy rib eye bites. 480

Chicharrón de rib eye (150g) sobre guacamole, pico de gallo, acompañado de tortillas.

Crispy rib eye bites (5 oz) over guacamole, pico de gallo tortillas on the side.

Ensalada / Salad

-Fresca. 200

Lechuga, arúgula, tomate cherry, fresa, mango, arándano, bolitas de queso de cabra con coco tostado, vinagreta de maracuya.

Lettuce, arugula, cherry tomato, strawberries, mango, cranberries, goat cheese with toasted coconut, passion fruit vinaigrette.

-Caesar 180

Lechuga romana, crotones, crocante de parmesano y aderezo cesar hecho en casa.

Romaine lettuce, croutons, crispy parmesan cheese, and homemade caesar dressing.

Agrega / Add

pollo /chicken. (80 g) +120

Camaron /shrimp. (5 pz) +160

Sopa / Soup

-Tortilla. 180

Tortilla frita, queso panela, crema ácida, aguacate y chile guajillo.

Tortilla chips, panela cheese, sour cream, avocado and guajillo chile.

Tostadas

-Salmon tropical / tropical salmon. 180

Camote, salmón, pepino, mango, cilantro, aguacate, coco y cebolla frita,

Sweetpotato, salmon, cucumber, mango, avocado, coconut and fried onion.

-Wonton Atun / Tuna Wonton. 180

Won ton, atún, mango, pepino, cebolla y salsa dragón.

Won ton, tuna, mango, cucumber, onion, dragon sauce.

Tacos

-Champiñón / Mushroom. 80

Champiñón braseado chimichurri, guacamole y cebolla caramelizada.

Chimichurri braised mushroom, guacamole and caramelized onion

-Camarón Baja / Baja style shrimp 100

Camarón tempura, ensalada de col, en tortilla de harina.

Tempura shrimp, coleslaw, flour tortilla.

-Gobernador / Governor shrimp 100

Camarón, pimiento, cebolla, queso, en maíz al grill.

Shrimp, peppers, onion, cheese, grilled on corn tortilla

-Cabrilla al pastor / Seabass al pastor. 90

Cabrilla al pastor, piña asada, cebolla y cilantro, en maíz.

Seabass al pastor, pineapple, onion and cilantro, corn tortilla

-Carnitas / Pork carnitas 90

Carnitas de cerdo, pepino, rábano y cebolla curtida, en maíz.

Pork carnitas, cucumber, radish, pickled onion, on corn tortilla.

-Tacos de fideo con chorizo / Fideo & chorizo taco. 120

Fideo seco con chorizo, salsa de chipotle, en maíz. (2 pz)

Fideo seco and chorizo taco, chipotle sauce, on corn tortilla.(2pz)

-Mar y Tierra / Surf & Turf 120

Costra de queso, camarón, y arrachera, en harina.

Cheese costra, shrimp and flank steak on flour tortilla.

-Rib eye / Rib eye 160

Corte delgado de rib eye (60 g), papas fritas, en tortilla de harina.

Thin slice of rib eye, (2 oz), fried potato on flour tortilla.

-Crema elote / Sweet corn. 180

Elote, canchitas, queso panela, chile poblano y crema.

Corn, fried canchitas, panela cheese, poblano chile and cream.

-Camarón / Shrimp. 180

Aguachile verde, aguacate, pepino, cebolla morada y cilantro.

Green aguachile, avocado, cucumber, red onion, cilantro.

-Volcan / Volcano 160

Arrachera, chorizo, queso, aguacate y pico de gallo.

Flank steak, chorizo, cheese, avocado and pico de gallo.

Empanadas Argentinas

-Humita / Corn. 80

Elote con queso.

Corn and cheese.

-Rajas / Pepper. 80

Rajas de poblano, cebolla y queso.

Poblano pepper, onion and cheese.

-Pescado / Fish. 80

Pescado a la veracruzana.

Fish veracruz style.

-Chorizo/ Chorizo. 80

Chorizo argentino y queso.

Argentinian chorizo and cheese.

-Carne / Beef 80

Res molida, pimiento, huevo.

Ground beef, pepper, egg.

Otros / others

-Sope de cochinita 120

Frijol, cochinita, lechuga, cebolla curtida.

Beans, cochinita, lettuce, pickled onion.

-Burrito 40

Frijol refrito y queso panela en harina.

Refried beans, cheese, in flour tortilla.

Platillos fuertes / Main course

-Chile relleno / Chile relleno 280.

Relleno de fideo seco, sobre crema de tomate-chipotle, queso panela y aguacate.

Stuffed with "fideo seco" (angel hair), with tomato-chipotle cream, panela cheese and avocado.

-Flautas de jaiba / Crab flautas. 400

3 pz rellenas de cangrejo, sobre crema de cilantro, lechuga, crema de chipotle y cebolla curtida.

3 pz stuffed with crab, on top of cilantro cream, lettuce, chipotle cream and pickled onion.

-Salmon / Salmon. 600

Salmon (180g) en salsa de naranja y jengibre, acompañado de vegetales a la parrilla.

Salmon (6 oz) with orange ginger sauce, with grilled vegetables.

-Arroz marisquero/ Seafood rice. 560

Arroz frito al aji amarillo con camarón, mejillón y calamar. (picante)

Aji amarillo fried rice with shrimp, mussels and squid (spicy)

-Pollo relleno/ Stuffed chicken. 580

Pechuga de pollo (300 g) rodeada de tocino, rellena de rajas poblanas, sobre esquite cremoso.

Chicken breast (10oz) covered with bacon, stuffed with poblano pepper and cheese, over creamy corn esquite.

-Albondigas / Meatballs. 480

Albondigas de res (5 pz) en salsa de chipotle acompañado de arroz blanco.

Beef Meatballs (5 pz) with chipotle sauce, with white rice.

-Carne de res / Beef steaks.

En plancha caliente, acompañado de chimichurri hecho en casa (a escoger una guarnición)

On a hot plate, with homemade chimichurri (select one side)

-Bife de chorizo (400g) / Rib eye (14 oz) 900

-Picanha (300 g) / Top Sirloin (10 oz) 600

Arrachera (250 g) / Flank steak (9 oz) 500

Guarniciones / Sides

Arroz / Rice. 60

Esquite / creamy corn. 90

Frijol / Beans. 50

Fideo / chopped pasta. 80

Papas fritas / french fries. 90

Verduras al grill / grilled vegetables. 120

-Enchiladas vegetarianas / Veggie Enchiladas 340.

3 pz rellenas de champiñón, requesón y poblano, en salsa cremosa de tomate-chipotle.

3 pz stuffed with mushroom, requeson and poblano pepper, creamy tomato and chipotle sauce.

-Enchiladas blancas de camarón / White enchiladas with shrimp. 520

3 enchiladas de camarón con pimienta en una salsa de ajo cremosa y pesto de cilantro.

3 shrimp and bell pepper enchilada, with white garlic cream and cilantro pesto.

-Cabrilla al miso / miso seabass. 620

Cabrilla (180g) marinada en miso-naranja 12 hrs, horneada, sobre mezcla de hongos y espárragos.

Seabass (6 oz) marinated for 12 hrs with miso-orange, mixed mushrooms and asparagus.

-Cochinita pibil / Pibil style pork. 460

Cochinita hecha en casa, acompañada de arroz rojo, frijoles negros, salsa xnipec y tortillas.

Homemade cochinita pork, with red rice, beans, xnipec sauce and tortillas.

-Chamorro de cerdo/ Pork shank 680

Chamorro de cerdo (500g) , sous vide 16 hrs, con glaseado de tamarindo, papas cambray, cebolla y cilantro.

Pork Shank (16oz) , sous vide 16 hrs, tamarind glaces, baby potatoes, onion, cilantro, corn tortillas.

-Short rib nikkei 48 hrs /

48 hrs Short rib nikkei style. 980

Short rib (250g) marinado estilo nikkei, cocinado al vacío por 24 hrs, acompañado de papa cambray y hongos.

Short rib (8 oz), marinated nikkei style, 24 hr sous vide, with baby potatoes and mushrooms.



@latino8cabo