

¡Buenos días!

Start your day with energy.

VISTA ROOF EAT & DRINK

Breakfast DESAYUNOS



FRUIT & BREAD

- Seasonal Fruit plate \$ 90MXN
- Papaya plate with Cottage Cheese \$ 70MXN
- Yogurt Granola & Honey \$ 80MXN (Natural, Strawberry or Peach)
- Hot Cakes/Waffles (3 pcs.) \$ 120MXN Fruit or jam
- French Bread (3 pcs.) \$ 120MXN Ham, bacon or Caramelized banana
- Toasted Bread (3 pcs.) \$ 50MXN Butter and jam
- Sweet Bread (3 pcs.) \$ 50MXN Homemade
- Hot Oatmeal \$ 50MXN

BEVERAGES

- Juices \$55MXN (Orange, apple or green juice)
- Milk \$48MXN
- Chocomilk \$63MXN
- American or decaffeinated coffee \$35MXN

FRUTA & PAN

- Plato de fruta de temporada \$90MXN
- Plato de Papaya con Queso Cottage \$70MXN
- Yogurt Granola y Miel \$80MXN (Natural, Fresa o Durazno)
- Hot Cakes/Waffles (3 pz.) \$120MXN Fruta o mermelada
- Pan Francés (3 pz.) \$120MXN Jamón, tocino o plátano carameralizado
- Pan Tostado (3 pz.) \$50MXN Mantequilla y mermelada
- Pan Dulce (3 pz.) \$50MXN Hecho en casa
- Avena Caliente \$50MXN

BEBIDAS

- Jugos \$55MXN (Naranja, manzana o verde)
- Leche \$48MXN
- Chocomilk \$63MXN
- Café Americano o Descafeinado \$35MXN



EGGS & OMELETTES

Eggs any style * \$105MXN

Ham, cheese, mushrooms, bacon, spinach and mix vegetables.
(To choose 2 ingredients)

Eggs with machaca \$ 125MXN

Divorced eggs \$ 105MXN

Accompanied with beans refried and fresh cheese.

Egg Burrito with bacon \$ 115MXN

Scrambled with cheese and refried beans.

Omelette Ham & Cheese \$ 120MXN

With refried beans and potato hash brown.

Spinach Omelette \$ 170MXN

With panela cheese, corn and mushrooms.

MEXICAN STYLE

Chilaquiles w/chicken \$135MXN

Red or Green

Chilaquiles w/ eggs \$135MXN

Red or Green

Chicken Enchiladas \$135MXN

Red or Green

Enchiladas Suizas \$135MXN

Green sauce, sour cream and grated swiss cheese.



HUEVOS & OMELETES

Huevos al Gusto \$105MXN

Jamón, queso, champiñones, tocino, espinacas y verduras mixtas.
(A elegir 2 ingredientes)

Huevos con machaca \$ 125MXN

Huevos Rancheros o Divorciados \$ 105MXN

Acompañado con frijoles refritos y queso fresco.

Burrito de Huevo Con Tocino \$ 115MXN

Revuelto con queso y frijoles refritos.

Omelete Jamón y Queso \$ 120MXN

Con frijoles refritos y papa hash brown.

Omelete de espinaca \$ 170MXN

Con queso panela, elote y champiñones.

PLATILLOS

Chilaquiles con Pollo \$135MXN

Rojos o Verdes

Chilaquiles con Huevo \$135MXN

Rojos o Verdes

Enchiladas de Pollo \$135MXN

Rojas o Verdes

Enchiladas Suizas \$135MXN

Salsa verde, crema agria y gratinadas con queso Suizo.



TAX INCLUDED / IVA INCLUIDO

SPECIALS

Goyo special \$145MXN

Whole wheat toast with refried beans, turkey ham, fried egg, and panela cheese on top and potato hash brown.

Bagel with \$150MXN

Cream cheese and cold meats

Ham and pepperoni.

Monte Cristo \$110MXN

Sandwich

Layers of ham and cheese.

Tesoro's \$175MXN

Skillet with chicken

Chicken strips, bacon, mushrooms, onion, stewed bell pepper, egg any style, mounted on a potato bed and bathed with demiglace sauce.

Ranch Style's \$160MXN

Skillet with beef

Beef strips, bacon, mushrooms, onion, stewed bell pepper, egg any style, mounted on a potato bed and bathed with ranch sauce.

ESPECIALIDADES

Goyo Especial \$145MXN

Pan integral tostado con frijoles refritos, jamón de pavo, huevo estrellado, queso panela a la plancha y papa rayada.

Bagel con \$150MXN

Queso Crema y Carnes frías

Jamón y pepperoni.

Monte Cristo \$110MXN

Sandwich

Capas de jamón y queso.

Sartén \$175MXN

Tesoro de Pollo

Julianas de pollo, tocino, champiñones, cebolla, pimiento morrón guisado, huevo al gusto, montado sobre una cama de papa y bañado con salsa demiglace.

Sartén \$160MXN

Ranchero de Res

Julianas de res, tocino, cebolla, pimiento morrón guisado, huevo al gusto, montado sobre una cama de papa y bañado con salsa ranchera.



 **tripadvisor**[®]
get the truth. then go.™

 / VistaRoofCabo

MENU

MEALS & DINNER / COMIDA Y CENA

APPETIZERS

NACHOS \$125MXN

Served with refried beans, mexican salsa, guacamole, jalapeño chili and melted cheese.

W/CHICKEN \$149MXN W/BEEF \$169MXN

REAL GUACAMOLE \$119MXN

Mashed avocados with mexican salsa and corn tortilla chips.

W/SHRIMP \$209MXN

SAN LUCAS TUNA CEVICHE \$219MXN

Fresh tuna fish marinated in citrus, with shredded fresh carrots and avocado.

SHRIMP AGUACHILE \$270MXN

SINALOA STYLE

Fresh butterfly shrimps marinated with lemon juice, serrano pepper and cucumbers.

(Consume at your own risk, raw product)

BAJA SUR FISH CEVICHE \$159MXN

Catch of the day, combination with tomatoes, onions, coriander and lemon juice.

SALADS

CITRIC GREEN SALAD \$149MXN

Fresh mixed lettuces with nuts, string beans, citric supreme with natural yogurt and honey.

W/CHICKEN \$199MXN

CAESAR SALAD \$149MXN

Romaine lettuce, croutons, ceasar dressing and parmesan cheese.

BALANDRA SALAD \$199MXN

Fresh lettuce with shrimp, surimi and diced avocado and mango.

APERITIVOS

NACHOS \$125MXN

Con frijoles refritos, salsa mexicana, guacamole, chiles jalapeños y queso gratinado.

POLLO \$149MXN CARNE \$169MXN

GUACAMOLE \$119MXN

Con salsa mexicana y totopos.

CON CAMARÓN \$209MXN

CEVICHE SAN LUCAS \$219MXN

Atún fresco marinado en cítricos con pepino, cebolla, chile, aguacate y totopos.

AGUACHILE DE CAMARÓN \$270MXN

ESTILO SINALOA

Camarones frescos marinados con limón, chile serrano, pepinos y cebolla morada.

(Consúmase bajo su propio riesgo, producto crudo)

CEVICHE BAJA SUR \$159MXN

Pesca del día marinada en jugo de limón, con cubos de tomate, cebolla, apio, pepino, cilantro y un toque de chile serrano.

ENSALADAS

ENSALADA VERDE CÍTRICA \$149MXN

Frescas lechugas mixtas, ejotes, suprema de cítricos, cacahuates y aderezo de yogurt natural con miel de abeja.

CON POLLO \$199MXN

ENSALADA CÉSAR \$149MXN

Lechuga romana, crotones, aderezo César y queso parmesano.

CON POLLO \$199MXN

ENSALADA BALANDRA \$199MXN

Frescas lechugas con cubos de aguacate, surimi, camarón y chutney de mango.

SOUPS

TORTILLA SOUP \$135MXN
Tomato cream soup, deep fried corn tortilla, sour cream, fresh cheese and cascabel dry chili on the side.

XOCHITL \$145MXN
Delicious chicken broth with rice, mexican salsa and shredded chicken meat.

TACOS

THE BAJA FISH TACOS \$189MXN
3 classic beer battered fish tacos, with sides of Mexican salsa, coleslaw and chipotle dressing.

PASTOR TACOS \$189MXN
Grilled pork tacos marinated with annatto, served with grilled pineapple, onion and cilantro.

PASTA & PIZZA

SPAGHETTI \$139MXN
Butter or tomato sauce with parmesan cheese

FETTUCINE TOFFANETTI \$199MXN
Creamy tomato sauce with ham, olives, mushrooms and parmesan cheese.

CHICKEN FETTUCINE ALFREDO \$219MXN
Creamy Pasta, grilled chicken breast and garlic bread.

LASAGNA BOLOGNESE \$229MXN
Traditional recipe

PIZZA \$239MXN
Margarita, Hawaiiiana, Pepperoni, Mexicana.

SUPREME PIZZA \$249MXN
Pepperoni, mushrooms, peppers, onions and bacon

SOPAS

SOPA DE TORTILLA \$135MXN
Crema de tomate y chile con julianas de tortilla frita, crema agria, queso fresco y chile pasilla.

CALDO XOCHITL \$145MXN
Con arroz, salsa mexicana y pollo deshebrado.

TACOS

TACOS BAJA \$189MXN
3 tacos clásicos de pescado capeado, con guarniciones de salsa mexicana, ensalada de col y aderezo de chipotle.

TACOS AL PASTOR \$189MXN
Carne de cerdo marinada con achiote a la parrilla, servidos con piña, cebolla y cilantro.

PASTA & PIZZA

SPAGHETTI \$139MXN
A la mantequilla o pomodoro con queso parmesano.

FETTUCINE TOFFANETTI \$199MXN
Cremosa salsa rosada con tomate, jamón, champiñones y queso parmesano.

FETTUCINE ALFREDO \$219MXN
Cremosos salsa Alfredo sobre fideos, pechuga a la plancha y pan de ajo.

LASAGÑA BOLOGNESA \$229MXN
Receta tradicional.

PIZZA \$239MXN
Margarita, Hawaiiiana, Pepperoni, Mexicana.

PIZZA SUPREMA \$249MXN
Pepperoni, champiñones, pimientos, cebolla y tocino.

SANDWICHES & BURGERS

BLT SANDWICH \$179MXN

The classic with bacon, lettuce and tomato served with fries.

PASTOR CHICKEN BAGUETTE \$199MXN

1/2 POUND CHEESE BURGER \$235MXN

Perfectly seasoned sirloin beef patty with cheese, lettuce, onions and tomatoes, all on fresh baked kaiser bread.

WITH BACON \$250MXN

CRISPY CHICKEN BURGER \$229MXN

Breaded chicken breast fillet with french fries.

TERIYAKI SKEWERS \$199MXN

Chicken skewers with tomato, onion and bell peppers, glazed with teriyaki sauce.

CABO BURRITO

Giant flour tortilla with mozzarella cheese, refried beans, rice, lettuce, tomato, mayonnaise or chipotle dressing, with shredded beef or chicken machaca.

CHICKEN \$189MXN

BEEF \$199MXN

SANDWICH & HAMBURGUESAS

SANDWICH BLT \$179MXN

El clásico con tocino, tomate y lechuga acompañado con papas a la francesa.

BAGUETTE POLLO

AL PASTOR \$229MXN

HAMBURGUESA CLÁSICA \$235MXN

1/2 Libra de carne molida sirloin, queso cheddar y papas a la francesa.

CON TOCINO \$250MXN

HAMBURGUESA

DE POLLO CRUJIENTE \$199MXN

Filete de pechuga de pollo empanizada con papas a la francesa.

BROCHETAS TERIYAKI \$189MXN

Ricas brochetas de pollo a la parrilla y pimientos rostizados, bañadas en salsa teriyaki, sobre arroz al vapor espolvoreado con ajonjolí tostado y cebollín fresco.

BURRITO CABO

Tortilla gigante de harina con queso mozzarella, frijol, arroz, lechuga, tomate, aderezo de chipotle, con deshebrada de res o de pollo.

POLLO \$189MXN

CARNE \$199MXN



MAIN COURSES

SUNSET SHORT RIBS 200 GR \$ 359MXN

Oven baked beef ribs in red wine sauce, with a creamy mushroom risotto.

CHEF'S SPECIAL MEDITERRANEAN STYLE \$ 285MXN

Sautéed fish filet with garlic butter, tomato, olives and capers with rice and vegetables.

CATCH OF THE DAY \$ 270MXN

Catch of the day in guajillo, menier or cajun blackened style, served with rice and vegetables.

TUNA SASHIMI TOSTADA \$ 239MXN

Fresh Tuna with ponzu sauce, red onions and serrano peppers.

FAJITAS

Thin sliced juliennes of red, yellow and green bell peppers, sautéed with onions and your choice of chicken or beef.

CHICKEN \$ 229 BEEF \$ 249MXN

PARMESAN CHICKEN BREAST \$ 250MXN

Breaded chicken breast with parmesan cheese and pomodoro spaghetti.

BBQ PORK RIBS 450 GR \$ 279MXN

Juicy ribs with your choice of classic BBQ or tamarind BBQ sauce.

PLATILLOS PRINCIPALES

COSTILLAS SUNSET 200 GR \$359MXN

Costillas de Res horneadas en salsa de vino tinto servido con un cremoso risotto de champiñones.

FILETE MEDITERRANEO ESPECIALIDAD DEL CHEF \$285MXN

Filete de pescado salteado en mantequilla de ajo, tomate, aceitunas y alcaparras, con arroz y verduras.

PESCA DEL DÍA \$270 MXN

Estilo guajillo, menier o cajún ennegrecido, servido con arroz y verduras.

TOSTADAS DE SASHIMI \$239MXN

Atún fresco en láminas preparado estilo Sashimi marinado con salsa ponzu, cebolla morada, y chile serrano.

FAJITAS

Jugosas tiras de pollo o res, julianas acitronadas de morrón tricolor y cebollas salteadas, acompañadas de frijoles refritos, guacamole y tortillas.

POLLO \$229MXN CARNE \$249MXN

PECHUGA PARMESANA \$250 MXN

Pechuga de pollo empanizada con queso parmesano sobre spaghetti pomodoro.

COSTILLAS DE CERDO 450 GR \$279MXN

Tiernas costillas de cerdo con salsa BBQ o tamarindo con papa al horno y vegetales.



DELIGHT YOUR SENSES

LOBSTER 250 GR \$ 549 MXN
GARLIC, GRILLED OR BUTTER

RIB-EYE 350 GR \$ 499 MXN
BAKED POTATO AND VEGETABLES

GARLIC SHRIMP 250 GR \$ 349 MXN
BAKED POTATO AND VEGETABLES

PESTO SHRIMP PIZZA \$ 270 MXN
PESTO, SUN-DRIED TOMATOES, PARMESAN & MENONITE
CHESTER CHEESE, PISTACCIOS AND PESTO SHRIMP

OCTOPUS À LA PROVENÇALE \$ 279 MXN
WITH PENNE PASTA

OCTOPUS TIRADITO \$ 229 MXN
PERUVIAN STYLE COOKED OCTOPUS SERVED CARPACCIO
STYLE AND SAUCED IMMEDIATELY BEFORE SERVING

SHRIMP LINGUINI \$ 269 MXN
LARGE GRILLED SHRIMP OVER PASTA IN A CREAMY WHITE
WINE SAUCE

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE \$ 110 MXN
COFFEE & KAHLUA CREME CARAMEL \$ 100 MXN
CHEESE CAKE \$ 110 MXN

DRINKS

SOFT DRINKS \$45 MXN
ORANGEADE \$40 MXN
LEMONADE \$40 MXN
SANGRÍA \$86 MXN
PIÑADA \$40 MXN
BEER \$50 MXN
DAIQUIRI \$97 MXN
MOJITO \$102 MXN
MARGARITA \$102 MXN
PIÑA COLADA \$102 MXN

DÉJATE CONSENTIR

COLA DE LANGOSTA 300 GR \$549 MXN
TERMIDOR, PARRILLA, AJO

RIB-EYE 350 GR \$ 499 MXN
SERVIDO CON PAPA AL HORNO Y VEGETALES

CAMARONES AL AJILLO 200 GR \$ 349 MXN
SERVIDO CON PAPA AL HORNO Y VEGETALES

PIZZA CAMARON Y PESTO \$ 270 MXN
PESTO, TOMATES DESHIDRATADOS, QUESOS PARMESANO Y
CHESTER MENONITA, PISTACHOS Y CAMARONES AL PESTO

PULPO À LA PROVENÇALE \$ 279 MXN
CON PASTA PENNE

TIRADITO DE PULPO \$ 229 MXN
TRADICIONAL DELICIA PERUANA DE LÁMINAS DE PULPO
BAÑADAS CON PONZÚ JUSTO ANTES DE SERVIR

LINGUINI CON CAMARONES \$ 269 MXN
CAMARONES GRANDES A LA PARRILLA SOBRE PASTA EN
CREMOSA SALSA DE VINO BLANCO

POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE \$ 110 MXN
FLAN DE CAFÉ CON KAHLÚA \$ 100 MXN
TIRAMISÚ \$ 100 MXN

BEBIDAS

REFRESCOS \$45 MXN
NARANJADA \$ 40 MXN
LIMONADA \$ 40 MXN
SANGRÍA \$ 86 MXN
PIÑADA \$ 40 MXN
CERVEZAS \$50 MXN
DAIQUIRI \$97 MXN
MOJITO \$ 102 MXN
MARGARITA \$ 102 MXN
PIÑA COLADA \$ 102 MXN



TESORO
LOS CABOS



/VistaRoofCabo



tripadvisor®
get the truth. then go.™

REMEMBER SHARE YOUR COMMENTS