

DESAYUNO | BREAKFAST

HORARIO DE SERVICIO | SERVICE HOURS
07.00 am – 11.30 am

	<i>MX USD</i>
CANASTA DE PAN DULCE (4 piezas) PASTRY BASKET (4 pieces)	\$140 \$7.00
HOTCAKES nuez o blubeberry o chispas de chocolate acompañados de fruta del día PANCAKES walnut or blueberry or chocolate chips accompanied by fruit of the day	\$185 \$9.25
PAN FRANCÉS Elaborado con pan Brioche acompañado de compota de manzana y canela FRENCH TOAST with baked apple and cinnamon	\$185 \$9.25
BÍSKUETS plátano nuez crema de avellanas BISCUITS banana walnut hazelnut cream	\$150 \$7.50
OPCIONES SALUDABLES HEALTHY CHOICES	
CEREALES (Pregunte por nuestra variedad) CEREALS (Ask for ours varieties)	\$100 \$5.00
AVENA leche entera light deslactosada almendras soya OATMEAL Whole light lactose-free almond soy milk	\$120 \$6.00
PLATO DE FRUTA fruta de temporada FRUIT PLATE seasonal fruit	\$170 \$8.50
MUESLI Papaya manzana yogurt natural granola hecha en casa MUESLI Papaya apple natural yogurt Homemade granola	\$195 \$9.75

	<i>MX USD</i>
HUEVOS AL GUSTO (Fritos o reveltos) frijoles refritos queso regional EGGS (Scrambled or Fried or Poached) refried beans regional cheese	\$180 \$9.00
Mezcla los huevos con: Mix the eggs with: Salchicha de pavo Turkey sausage Tocino Bacon Chorizo Mexican spicy sausage (chorizo) Jamón de pavo Turkey ham Champiñones Mushrooms Cebolla Onion Espinaca Spinach Queso Mozzarella Mozzarella Cheese	
OMELETTE Saludable (claras espinaca queso de cabra) OMELETTE Healthy (egg whites spinach goat cheese)	\$200 \$10.00
DE LA CASA chile serrano cebolla jamón queso bañado en salsa ranchera FROM THE HOUSE serrano pepper onion ham cheese topped in ranchero sauce	\$160 \$8.30
EL CLÁSICO Jamón queso THE CLASSIC Ham cheese	\$160 \$8.00
VEGETARIANO Esparrago pimientos tomate Champiñón espinaca queso mozzarella VEGETARIAN Asparagus peppers tomato mushroom spinach mozzarella cheese	\$160 \$8.00

Todos nuestros precios incluyen IVA | All our prices include Tax



LOS CABOS
GOLF RESORT

TRADEMARK COLLECTION®
BY WYNDHAM

ESPECIALIDADES SPECIALTY	
	MX USD
CHILAQUILES	\$180 \$9.00
ROJOS O VERDES	
CHILAQUILES	
RED OR GREEN	
Huevo egg	\$190 \$9.50
Pollo chicken	\$205 \$10.25
Carne flank steak	\$220 \$11.00
MACHACA CON HUEVO	\$250 \$12.50
Machaca regional a la mexicana con huevo aguacate queso frijoles refritos	
MACHACA WITH EGG	
Regional Mexican style machaca with egg avocado regional cheese refried beans	
BURRITOS DE HUEVO	\$180 \$9.00
Huevo revuelto con chorizo ranchero aguacate crema queso fresco	
EGG BURRITOS	
Scrambled egg with ranchero chorizo avocado cream fresh cheese	
HUEVOS BENEDICTINOS	\$235 \$11.75
Huevos pochados jamón canadiense terminados con salsa holandesa espárragos tomates orgánicos rostizados	
EGGS BENEDICT	
Poached eggs Canadian ham finished with Hollandaise sauce organic roasted asparagus tomatoes	
MOLLETES TRADICIONALES	\$145 \$7.25
Baguete rustico con frijoles mozzarella gratinado salsa roja salsa mexicana	refritos queso
TRADITIONAL MOLLETES	
Rustic baguette with refried beans mozzarella cheese red sauce Mexican sauce	
MOLLETES COUNTRY	\$155 \$7.75
Baguete rustico con frijoles refritos queso Oaxaca aguacate chorizo	
COUNTRY MOLLETES	
rustic baguette with refried beans Oaxaca cheese avocado chorizo	

	MX USD
HUEVOS RANCHEROS	\$165 \$8.25
tortilla de maíz jamón frijol huevo frito salsa ranchera aguacate queso regional crema agria	
HUEVOS RANCHEROS	
corn tortilla ham beans fried egg ranchero sauce avocado regional cheese sour cream	
TOSTADO DE	\$180 \$9.00
AGUACATE Y HUEVO	
Pan de centeno aguacate tomate cherry queso parmesano arúgula huevo frito	
TOASTED BREAD AVOCADO AND EGG	
Rye bread avocado cherry tomato Parmesan cheese arugula fried egg	
DESAYUNO ESTRELLA STAR BREAKFAST	
HUEVOS VERACRUZ	\$180 \$9.00
taquitos de huevo a la mexicana bañado con salsa de Frijol negro queso fresco chorizo regional rajas poblanas	
HUEVOS VERACRUZ	
Mexican egg taquitos bathed in black bean sauce fresh cheese regional chorizo poblano pepper slices	
Orden Extra Side Order	
Tocino Bacon	\$35 \$1.80
Salchicha de puerco	\$35 \$1.80
Pork sausage	
Tomate rostizado	\$35 \$1.80
Roasted tomato	
Queso regional	\$35 \$1.80
Regional cheese	
Aguacate Avocado	\$35 \$1.80
Yogurt	\$35 \$1.80
Granola	\$35 \$1.80
JUGOS JUICES	
JUGO DE NARANJA	\$90 \$4.50
ORANGE JUICE	
JUGO VERDE	\$130 \$6.50
Nopal espinaca naranja piña apio	
GREEN JUICE	
cactus spinach orange pineapple celery	

Todos nuestros precios incluyen IVA | All our prices include Tax



LOS CABOS
GOLF RESORT

TRADEMARK COLLECTION®
BY WYNDHAM

COMIDA | LUNCH

HORARIO DE SERVICIO | SERVICE HOURS
11:30 am - 06:00 pm

ENTRADAS | APPETIZERS

GUACAMOLE MX | USD
\$200 | \$10.00

Servidos totopos | salsa mexicana

GUACAMOLE

Served with mexican salsa | chips

ENSALADA MIXTA \$200 | \$10.00

Lechugas mixtas | pepino | zanahoria radicchio | vinagreta de balsámico

MIXED SALAD

Lettuce | cucumber | carrot | radicchiobalsamic vinaigrette

ENSALADA CESAR \$200 | \$10.00

Lechugas mixtas | queso parmesano tomate cherry | aceitunas | aderezo césar

CAESAR SALAD

Romain | parmesan cheese cherry tomato | green olives caesar dressing

Pollo | *chicken* \$250 | \$ 12.50

Camarones | *shrimp* \$300 | \$ 15.00

CARPACCION DE RES ITALIANO \$310 | \$15.50

Finas rebanadas de filete que se acompañan de vinagreta de limón, queso parmesano y ensalada.

ITALIAN BEEF CARPACCIO

Thin slices of fillet served with lemon vinaigrette, parmesan cheese and salad

DEL MAR | FROM THE SEA

COCTEL DE CAMARÓN \$310 | \$15.50

Salsa coctelera clásica pepino | salsa mexicana | aguacate

SHIRMP COCKTAIL

Cocktail classic sauce cucumber | mexican sauce | avocado

CEVICHE ESTILO ACAPULCO \$250 | \$12.50

Pescado | cátsup | tomate | cebolla chile serrano | cilantro | limón

CEVICHE "ACAPULCO STYLE"

Fresh fish | ketchup | tomato | onionserrano pepper | coriander | lime

SASHIMI DE ATUN DEL CHEF \$310 | \$15.50

Atún fresco de la región del pacifico, con serranito del huerto de Miraflores

CHEF'S TUNA SASHIMI

Fresh tuna from the Pacific region, with serranito from the Miraflores orchard

MX | USD

CEVICHE COUNTRY \$250 | \$12.50

Pescado marinado en limón nopal | grano de elote salsa mexicana | chile serrano

CEVICHE COUNTRY

Fresh fish marinated in lime | cactus corn kernels | mexican sauce | serrano pepper

AGUACHILE DE CAMARÓN \$315 | \$15.75

Salsa fresca de pepino, cilantro limón | cebolla morada | chile serrano

SHIRMP AGUACHILE

Cucumber fresh sauce | coriander | limered onion | serrano pepper

SÁNDWICHES | SANDWICHES

CLUB SÁNDWICH \$230 | \$11.50

Pollo a la parrilla | queso monterrey tocino | jamón | lechuga | tomate

CLUB SANDWICH

Grilled chicken | Monterrey cheese | baconham | lettuce | tomato

HAMBURGUESA \$330 | \$16.50

Pan y carne hechos en casa | lechuga | tomate cebolla asada | tocino | papas a la francesa

HAMBURGER

Homemade bread & meat | lettuce | tomatobacon | grilled onion | french fries

PEPITO \$330 | \$16.50

Arrachera | queso monterrey frijol refrito | guacamole | tocino | tomate ensalada de lechugas mixtas

PEPITO

Flank steak | Monterrey cheese | fried beans guacamole | bacon | mixed lettuces | tomato

BAGEL DE JAMÓN Y QUESO \$190 | \$9.50

Baguel tostado | jamón | queso cheddar aderezo de mostaza | tomate | lechuga | tocino cebolla asada

HAM & CHEESE BAGEL

Toasted bagel | ham | gratin cheddar cheesemustard dressing | tomate | lettuce | bacon grilled onion

BLT \$200 | \$10.00

Sándwich de tocino | lechuga | tomate | mayonesa

BLT

Bacon sandwich | lettuce | tomato | mayonnaise

Nuestros platillos están preparados con ingredientes de alta calidad, sin embargo, la ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consuma. Todos nuestros precios incluyen IVA | Our dishes are prepared with high quality ingredients; however, the intake of raw products is the responsibility of whoever consumesthem. All our prices include Tax



LOS CABOS
GOLF RESORT

TRADEMARK COLLECTION®
BY WYNDHAM

WRAPS

Enrollado de tortilla de harina acompañados de papas a la francesa

Rolled in flour tortilla & French fries

MX | USD

WRAP ENSALADA CESAR

\$215 | \$10.75

Lechugas mixtas | queso parmesano tomate cherry | aceitunas | aderezo César

(Se da la opción de solo la ensalada

o con proteína puede ser camarón o pollo)

\$350 | \$17.50

WRAP CAESAR SALAD

Mixed lettuces | parmesan cheese

cherry tomato | green olives | caesar dressing (You can

decide between plain salad

or with protein chicken or shrimp)

\$350 | \$17.50

WRAP DE ARRACHERA

\$350 | \$17.50

Lechugas mixtas | queso mozzarella cebolla asada

FLANK STEAK WRAP

Mixed lettuces | mozzarella cheese | grilled onion

WRAP VEGETARIANO

\$220 | \$11.00

Champiñones | pimientos

calabacita | cebolla | lechugas mixtas

VEGETARIAN WRAP

Sauteed mushrooms | bell peppers | onion zucchini mixed

lettuce

EN MAÍZ | ON CORN TORTILLA

Tacos de Carnitas “Estilo Michoacán”

\$270 | \$13.50

Relish de piña y habanero | guacamole cebolla con habanero

Pork carnitas “Michoacan style”

Pineapple & habanero pepper relish guacamole onion with

habanero pepper

TACOS DE PESCADO “Estilo Baja”

\$270 | \$13.50

Pescado tempura | ensalada de col aguacate | crema agría

“Pescado parrilla”

Lechuga | tomate | cebolla morada aguacate

FISH TACOS “La Baja style”

Tempura fish | cabbage salad | avocado sour cream

“Grilled fish”

Lettuce | tomatoe | red onion | avocado

TACOS DE CAMARÓN

\$330 | \$16.50

Camarones salteados con pimientos Cebolla | champiñón | queso

SHRIMP TACOS

Sauteed shrimps | bell peppers | onion Mushrooms | cheese

MX | USD

NACHOS

\$230 | \$11.50

Totopos de maíz | frijoles refritos | queso mozzarella

crema agría | salsa mexicana | guacamole | chiles jalapeños

NACHOS

Corn chips | fried beans | mozzarella cheese | sour cream

mexican sauce guacamole | jalapeño pepper

Camarón | *shrimp*

\$360 | \$18.00

Arrachera | *flank steak*

\$340 | \$17.00

Pollo | *chicken*

\$330 | \$16.50

QUESADILLAS

\$220 | \$11.00

Tortilla de harina | queso

mozzarella guacamole | frijoles |

salsa mexicana

QUESADILLAS

Flour tortilla | mozzarella cheese |

guacamole fried beans | mexican sauce

Pollo a la parrilla

\$320 | \$16.00

Grilled chicken

Camarón | *shrimp*

\$350 | \$17.50

Res | *flank steak*

\$330 | \$16.50

CHICKEN TIME

DEDOS DE POLLO Con papa a la francesa

\$180 | \$9.00

CHICKEN FINGERS *With french fries*

ALITAS DE POLLO

\$250 | \$12.50

Salsa a elegir: bbq | picosa | Chipotle | parmesano

CHICKEN WINGS

choose your sauce: BBQ | Chipotle Spicy | Parmesan

POSTRES | DESSERTS

Strudel de manzana | Apple Strudel

\$180 | \$9.00

Pastel de chocolate

\$170 | \$8.50

Chocolate cake

Variiedad de helados

\$170 | \$8.50

Ice cream Variety



LOS CABOS
GOLF RESORT

TRADEMARK COLLECTION®
BY WYNDHAM

MENU DE CENAS

ENTRADAS

Sopa de Tomate Tomates rostizados, aceite de oliva, crostini con feta y parmesano.	\$180 / \$9
Sopa de Tortilla Con aguacate y queso.	\$180 / \$9
Crema de Chile Poblano	\$180 / \$9
Ensalada de espinaca con Aguacate.	\$220 / \$11
Ensalada Cesar con Pollo.	\$250 / \$12.5
Aros de Calamar fritos Con salsa marinada al lado.	\$200 / \$10
Pulpo al ajillo 300 gr. Pulpo a la parrilla en deliciosa salsa de ajillo.	\$340 / \$17

ESPECIALES DE LA CASA

Jurel Mediterráneo 300 gr. Con humus y ensalada griega con yogurt, Verdaderamente delicioso.	\$400 / \$20
Huachinango entero 500 gr. Al horno con especias.	\$440 / \$22
Camarones en salsa de mango 380 gr. Con un toque de Tequila.	\$440 / \$22

Precios en pesos mexicanos con IVA incluido.



LOS CABOS
GOLF RESORT

TRADEMARK COLLECTION®
BY WYNDHAM

ESPECIALES DE LA CASA

Rib Eye a la parrilla 400 gr. Con gravy de champiñones.	\$720 / \$36
Filete Mignon 300 gr. Con salsa de champiñones.	\$760 / \$38
Mar y Tierra 360 gr. Camarones y filete mignon a la parrilla.	\$980 / \$49

POSTRES

Pastel de chocolate.	\$170 / \$8.50
Flan de caramelo.	\$170 / \$8.50
Helado de chocolate o vainilla	\$170 / \$5.50
Strudel de manzana	\$180 / \$9.00

CAFÉ Y TÉ

Té de manzanilla	\$60 / \$3
Americano	\$60 / \$3
Espresso.	\$100 / \$5
Cappuccino.	\$100 / \$5
Café Flameado	\$180 / \$9

DINNER MENU

APPETIZERS.

Our delicious Tomato Soup. Roasted tomatoes, olive oil, Feta and Parmigiano Crostini.	\$180 / \$9
Traditional Tortilla Soup. With avocado and cheese.	\$180 / \$9
Cream of Poblano Pepper. One of Mexico's signature soups.	\$180 / \$9
Spinach and Avocado Salad.	\$220 / \$11
Caesar Salad with Chicken.	\$250 / \$12.5
Fried Calamari rings. With marinara sauce on the side.	\$200 / \$10
Ajillo Octopus. 300 gr. Grill Octopus with delicious ajillo and garlic sauce.	\$340 / \$17

HOUSE SPECIALS.

Mediterranean Mackerel 300 gr. Hummus, Greek salad with yogurt, truly delicious.	\$400 / \$20
Whole Red Snapper. 500 gr. Cooked in the oven with fine spices.	\$440 / \$22
Shrimp with Mango Sauce 380 gr. With a touch of Tequila.	\$440 / \$22



HOUSE SPECIALS.

Grilled Rib Eye 400 gr. With mushroom gravy.	\$720 / \$36
Fillet Mignon 300 gr. With mushroom sauce.	\$760 / \$38
Surf and Turf 360 gr. Shrimp and Grilled Fillet Mignon.	\$980 / \$49

DESSERT

Chocolate Cake.	\$170 / \$8.5
Caramel Flan.	\$170 / \$8.5
Chocolate or Vanilla Ice Cream.	\$170 / \$8.5
Apple Strudel.	\$180 / \$9

COFFEE AND TEA

Chamomile Tea	\$60 / \$3
American.	\$60 / \$3
Espresso.	\$100 / \$5
Cappuccino.	\$100 / \$5
Flambe Coffee	\$180 / \$9