

SINCE  2022

KITCHEN

• RESTAURANTE •
SAN JOSÉ DEL CABO



Sugerimos ordenar al estilo family style: platillos al centro, para compartir.



SMALL BITES

ANDREA ♦

MASA MADRE DE MIL DÍAS & MANTEQUILLA AHUMADA 210
 Nuestra masa madre "Andrea"

**CARPACCIO DE PESCADO FRESCO
 Y SALSA DE AGUACHILE** 315
 Soldaditos de masa madre

ENSALADA SMOKY ♦ 335
 Fruta parrillada / mix de hierbas / queso gorgonzola /
 nuez tostada / vinagreta de miel mostaza

**CROQUETAS DE RES FRITAS
 FRESCAS EN MANTECA (2 PZ)** 210
 Salsa Dijon

BUÑELITOS DE CAMOTE 210
 Miel de jengibre

CAMARONES Y CHILES CRUJIENTES 405
 Tempura / alioli

CAMARONES AL AJILLO 415
 Aceite de oliva / ajo / limón

ALMEJAS GIGANTES FRESCAS ESTILO LISBOA 510
 *Sujeto a disponibilidad

TOMATES HEIRLOOM ♦ 330
 Aceite de oliva / hummus / hierbas frescas

BETABEL ROSTIZADO AL CARBÓN ♦ 335
 Crema gorgonzola

PARA ACOMPAÑAR

NOODLES DE LA CASA 230
 Chili oil / aceite

PAPAS A LA FRANCESA 190
 Fritas en manteca / Kitchen salsa

BIG BITES

COL TATEMADA ♦ 365
 Aceite ahumado / pipián

PESCA DEL DÍA A LA BRASA 655
 Puré de coliflor caramelizada / vegetales baby orgánicos

MEJILLONES FRESCOS A LA CREMA Y VINO BLANCO 580
 Shallot / hierbas frescas / papas fritas
 en manteca. "Sujeto a disponibilidad"

KITCHEN MAR Y TIERRA 690
 Brisket 12 horas / arroz meloso de mariscos

FILETE DE RES AL CARBÓN 695
 Salsa de mantequilla / papas fritas en manteca

TARTAR DE RES 585
 Soldaditos de masa madre

PAPPARDELLE FRESCO HECHO A MANO 490
 Con ragú de brisket



POSTRE

Deja algo de espacio para el final.

MOUSSE DE CHOCOLATE 225

MOUSSE DE CARAMELO 205

TARTA DE LIMÓN BRÛLÉE 205
 Crust de mantequilla / crema de limón / azúcar tatemada

CHEESECAKE VASCO 230
 Salsa de frutos rojos

BEBIDAS



SIN ALCOHOL 115

Hecho en la casa

CERVEZA DE JENGIBRE

NIEVE DE HIERBABUENA

LIMONADA DE MIEL

DERBY ICED TEA

Té negro / miel / toronja

COCA DE VAINILLA

Soda de cola

FRESCA

Soda de toronja

SPRITE

Soda de limón

CERVEZA

CORONA 110

Rubia

PACÍFICO 110

Ámbar

CAFÉ MEXICANO

MEZCLA DE CHIAPAS & VERACRUZ 100

French press de 2 tazas

DIGESTIVO

CARAJILLO 285

Licor de café casero / Licor 43 / especias

ESPRESSO MARTINI 345

LICORES DE LA CASA

CAFÉ 210

Charanda / café mexicano

CACAO 210

Vodka / cacao tostado

CÓCTELES 305

GIN GARDEN

Ginebra / jarabe de albahaca / limónamarillo / aquafaba / ginger beer de la casa

LE MARTINI

Ginebra / St. Germain / Lillet Blanc

PALOMITA

Mezcal / piña / cilantro / tintura de chile morita

FLAMINGO

Mezcal / sandía / toronja / aquafaba

PLAYBOY

Tequila / limón / cilantro / jalapeño

DIABLITO

Mezcal / pepino / chile de árbol / limón

CUBA

Ron especiado de la casa / cola Chesko

OLD SCHOOL

NEGRONI 345

Gin / Campari / vermut casero

OLD FASHIONED 340

Bourbon / angostura / jarabe de piloncillo

DRY MARTINI 340

Ginebra / vermouth seco

APEROL SPRITZ 340

Aperol / vino espumoso / soda

MANHATTAN 340

Bourbon / vermouth / angostura / cereza maraschino

MARGARITA 305

Tequila / licor de naranja / limón / sal

MEZCALITA 305

Mezcal / licor de naranja / limón / sal

VERMUT ROJO CASERO 220



MIX IT!

Elige un Chesko para mezclar con tu marca favorita.

HOUSE SPIRITS

TEQUILA

Tequileño Blanco	210
Patrón Silver	290
7 Leguas Blanco	300
Patrón Reposado	310

MEZCAL

Mezcal de la casa	210
Montelobos Ensamble	405

GINEBRA

Beefeater	250
Condesa	340
Hendrick's	365

VODKA

Smirnoff	250
Tito's	215
Grey Goose	285

RON

Bacardi Blanco	230
Havana 3 años	250

WHISKY BOURBON

Wild Turkey 81	230
Maker's Mark	285

TUNEA TU DRINK

Añade cualquiera de nuestros cordiales a tu destilado favorito.

VINO

Copa / botella

BUBBLES & WHITE

SPARKLING GRAN PASSIONE 210 / 910
Chardonnay, Pinot Grigio. Veneto, Italia

DELAUNAY & ABBOTT 310 / 1130
Sauvignon Blanc, Languedoc, Francia

TERRE CEVICO SASHY 310 / 1130
Chardonnay, Italia

BOTTER NICCHIO 205 / 910
Pinot Grigio. Veneto, Italia

ROGANTO ALBARIÑO 310 / 1570
Albariño. Valle de Guadalupe, MX

ROSÉ

LA BELLE ANGÈLE ROSÉ 210 / 910
Cinsault / Grenache. Languedoc, Francia

RED

EMEVE ARMONÍA DE TINTOS 345 / 1230
Cab. Sauv / Cab. Franc / Merlot / Shiraz. Valle de Guadalupe, MX

PASQUA SALENTO IGT LAPACCIO 280 / 1070
Primitivo (Zinfandel). Puglia, Italia

DELAUNAY & ABBOTT 280 / 1070
Pinot Noir. Languedoc, Francia

AVINEA ARGENTO ESTATE ORGÁNICO 210 / 1170
Malbec. Mendoza, Argentina

SIERRA BLANCA 205 / 910
Cabernet Sauvignon. Valle de Guadalupe, MX



EXPERIENCIAS EN KITCHEN

Elige de nuestra selección curada de experiencias para hacerla tuya.

TASTING OF THE MENU

Los favoritos de siempre del Kitchen, reunidos para ti en un recorrido de cuatro tiempos.

Small bites atrevidos y big bites indulgentes: este menú celebra lo mejor de nuestros ingredientes locales y la creatividad detrás de cada platillo.

Croqueta de sirloin

Tomates heirloom

Buñuelitos de camote



Andrea, masa madre & mantequilla ahumada

Camarones crujientes

Betabel rostizado



Pesca del día



Chicharrón de pork belly c/ fufú de plátano



Caramel pot



Mousse de chocolate

1,270 p/p

THE KITCHEN EXPERIENCE

Los cuatro tiempos del tasting, cada uno acompañado de su coctel.

PALOMITA - FLAMINGO - DIABLITO - CARAJÓ!

1,805 p/p

MARIDAJE DE CÓCTELES

Los cuatro cócteles de The Kitchen Experience en tamaño degustación.

PALOMITA - FLAMINGO - DIABLITO - CARAJÓ!

695 p/p

Ingredientes sujetos a disponibilidad: algunos días la experiencia puede incluir un platillo nuevo o distinto.