

ENTREES / CARNES Y MARISCOS

FAJITAS

Served with rice, refried black beans, corn or flour tortillas, salsa & guacamole.

Servidas con arroz, frijoles negros refritos, tortillas de harina ó maíz, guacamole y salsas picantes.

Beef / Carne	\$320	Shrimp / Camarón	\$490
Chicken / Pollo	\$320	Lobster / Langosta	\$695

WABURRITO

Diced chicken breast sauteed with garlic, tomatoes, chipotle chile and onions, finished with jack cheese and cream.

Pechuga de pollo en trocitos salteada con tomate, cebolla, ajo y chile chipotle; bañado con una salsa de crema y queso.

\$390



Torta de cochinita

TORTA DE COCHINITA

Pull pork sandwich, home made sweet potato chips, served in a Mexican bun, avocado, onions vinaigrette and habanero (optional).

Torta de cochinita con aguacate, cebolla curtida y habanero (opcional) acompañada de láminas de camote frito.

\$310

SURF & TURF BURGER MX. / HAMBURGUESA MAR Y TIERRA

Beef & chorizo patty topped with grilled shrimp and onions with cheddar cheese and our secret sauce.

Carne de res y chorizo acompañada de camarón a la parrilla con cebolla, queso cheddar y nuestra salsa secreta.

\$440

LOBSTER BURRITO / BURRITO DE LANGOSTA

Lobster sauteed with onion, tomato & garlic, deglazed with white wine & finished with heavy cream.

Langosta salteada con cebolla, tomate y ajo, bañado con salsa de vino blanco, crema y cilantro.

\$940

COCONUT JUMBO SHRIMP / CAMARONES JUMBO COCO

Lightly battered jumbo shrimp rolled in grated coconut.

Served with a ginger and soy sauce.

Camarones jumbo ligeramente capeados en tempura y coco rallado, acompañado de una salsa de soya y jengibre.

\$700



Lobster Burrito

SAMMY'S JUMBO SHRIMP / CAMARONES SAMMY (JUMBO)

Jumbo Shrimp sauteed with garlic & serrano chile, deglazed with lime juice and Cabo Wabo Tequila Reposado.

Camarones jumbo salteados en ajo, chile serrano, jugo de limón y Tequila Cabo Wabo Reposado.

\$700

TAMPIQUEÑA

Thin-cut tenderloin accompanied with a chicken enchilada (tomatillo sauce) rice, guacamole and refried beans, mix poblano pepper and onion with sour cream.

Sábana de Filete de res, cortado finamente acompañado de una enchilada verde de pollo, rajas con crema y cebolla, arroz, guacamole y frijoles refritos.

\$440

COWBOY CHIPOTLE / CHIPOTLE COWBOY

Certified US Choice grilled rib eye topped with chipotle butter.

Rib-eye certificado US Choice a la parrilla con mantequilla al chipotle.

\$950

CANTINA
CABO SAN LUCAS, MEXICO
ORIGINAL 1990