



Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas

<https://carta.menu>

KM 19.5 CTRA. TRANSPENINSULAR, Cabo San Lucas, Mexico
(+52)6241442800 - http://www.lasventanas.com/sp/dining/the_sea_grill/



En esta página web encontrarás el **menú completo** Sea Grill At Las Ventanas de Cabo San Lucas. Actualmente hay 204 menús y bebidas a la venta. Para ofertas estacionales o semanales por favor contacta directamente con el propietario del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. Si el clima es agradable, también puedes tomar algo al aire libre, y en los locales accesibles también llegan visitantes con silla de ruedas o con limitaciones fisiológicas. En Sea Grill At Las Ventanas se preparan **exquisitas platos de todo el mundo** directamente para ti hechas, ligeros platos mediterráneos comidas digestibles también están para elegir. Además, puedes pedir fresco preparado carne ordenar, también hay *finos platos vegetarianos en el menú.*

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Vegetariano

COLIFLOR

Antipasti

PULPO A LA PARRILLA

Toast

TOSTADA FRANCESA

Sandwiches

PESCADO \$14.149

Marisco

HUACHINANGO

Desayuno

BUDÍN DE CHÍA

Guarniciones

CREMA DE ESPINACAS CON TOCINO

Enchiladas

ARRECHERA \$13.548

Fajitas

LA CAZUELA

Platos de carne de vacuno

FILETE MIGNON

Copa de helado

BANANA SPLIT \$7.074

Appetizers

CHARCUTERÍA ARTESANAL

Pescado - Fisch

FILETE DE SALMÓN

Seafood

COLA DE LANGOSTA

Lunch Specials

HAMBURGUESA CLÁSICA

Especiales / Spezialitäten

PECHUGA DE POLLO \$12.385

Sopas

JUGO DE CARNE \$9.439

Petiscos - Fingerfood

QUICHE

Pizza Normal Ø 26cm

VAQUERO

Pizza - á 28cm

SIRENA \$9.833

Bebidas

SORBETES

Mariscos

FILETE DE HUACHINANGO

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Platos Frios

ENSALADA DE ESCAROLA \$11.203

Pescados y Mariscos

PESCADO A LAS BRASAS \$31.713

Pescados Enteros

CABRILLA

Ceviches y Tiraditos

LANGOSTA \$17.095

Para Picar

VEGETALES PARRILLADOS

Sanduches

SÁNDWICH DE SALMÓN

Platos Fuertes

PESCA DEL DIA

Fuertes

PULPO A LAS BRAZAS

Brunch

TOSTADAS DE SALMÓN

Algo Más

PAN FRANCÉS

Frutti di Mare

FILETE DE PARGO ROJO

Sizzlers

FILETE DE LUBINA

Fish & Shellfish

COLA DE LANGOSTA A LA PARRILLA \$36.066

Soup & Salads

CONSOMÉ DE RES \$9.439

Entree

SALMÓN AL HORNO \$18.877

Burritos Gigantes

BURRITO DE ARRACHERA

Our Cuts - No Shortcuts

T-BONE

Cold

SEASONAL TOMATO SALAD \$11.203

Featured Item

0% GREEK YOGURT

Course 1

GAZPACHO DE SANDÍA \$9.420

Picoteo

GAZPACHO DE SANDIA \$9.420

Artículo Destacado

YOGURT GRIEGO 0

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Hot Tapas

PASTEL DE CANGREJO

Something Different

PESCADO ESTOFADO \$31.713

Sushi Or Sashimi

PULPO \$10.020

Antipasti (Appetizers)

CAMARONES NAPOLEÓN

Postres Caseros

FRUTA DE TEMPORADA

Salads and Starters

PASTEL DE CANGREJO CRUJIENTE

Fish Selections

PARGO ROJO ENTERO

4th Course

COCHINILLO

Welcome

MÉDULA ÓSEA \$12.966

Mexico City Tortas

BISTEC ARRACHERA

Drinks

BEBIDAS

Lunch Antojitos

AGUACHILE DE CAMARON

Frutti Di Mare / Seafood

PESCA DEL DÍA

Huevos de Granja

HUEVOS DE GRANJA

ESPECIALIDADES T PEZQUE

CAMARONES JUMBO

Al Fresco

FILETE DE FLANCO

Chef's Specialties

CAMARÓN PICANTE

Farm Eggs

HUEVOS DE GRANJA

Oyster & Raw Bar

AGUACHILE DE CAMARONES

Tapas

SALMÓN AHUMADO

Tacos Mexican Style

CAMARÓN \$14.749

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Platillos A La Carta

LANGOSTA A LA PARRILLA \$36.066

Burgers

HAMBURGUESA CLÁSICA CON QUESO

HAMBURGUESA DE PESCADO

Starters & Salads

RISOTTO

CAMARÓN

Pescado

SALMÓN AHUMADO

SEA BASS FILET

Entradas

PLATO DE CHARCUTERÍA

ALCACHOFAS A LA PARRILLA \$8.257

Especiales

FETUCCINI NEGRO DE MARISCOS \$36.160

POLLO ORGÁNICO STELLA ARTOIS \$19.947

Breakfast Plates

CHILAQUILES

HUEVOS RANCHEROS

Nuestros Cortes

ARRACHERA

FILETE MIÑÓN \$25.370

Horno de leña

CAMARONES PICANTES

POLLO CASA MADERO \$20.641

Wooden Fire

BURRITO DE FILETE DE FLANCO

CASA MADERO FARM CHICKEN \$20.641

Fish and Baja's Seafood

SHRIMP (LORETO, BCS)

BAJA LOBSTER TAIL

Pescados y Mariscos de la Baja

CAMARÓN DE LORETO

FILETE DE CABRILLA

Restaurant Category

MEDITERRÁNEO

POSTRE

Smoothies

SHAKE ME UP!

WAKE ME UP!

KEEP ME FIT!

Especialidades

SEAFOOD BLACK FETTUCINI \$36.160

STELLA ARTOIS ORGANIC CHICKEN \$19.947

COLA DE LANGOSTA

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Starters

QUESO BURRATA	\$11.203
ENSALADA DE REMOLACHA	\$8.857
FILETE MIGNON DE TERNERA	\$25.370

Cortes Premium

MEDIO POLLO DE GRANJA C/HIERBAS	\$17.695
NEW YORK AÑEJADO	
RIB EYE AÑEJADO	

Premium Cuts and Free Range

HALF ORGANIC CHICKEN WITH HERBS	\$17.695
PRIME AGED NEW YORK	
PRIME AGED RIB EYE	

Aperitivos

PINZAS DE CANGREJO DE LAS NIEVES	
ENSALADA DE ESCAROLA	\$11.203
EMPANADAS	
EMPANADAS DE LA CASA	\$12.760

Tacos & Quesadillas

BEER TEMPURA FISH	\$14.149
PECHUGA DE POLLO	\$12.385
ARRECHERA STEAK	\$13.548
PESCADO TÉMPURA	\$14.149

Start Your Day

SLICED FRESH SEASONAL FRUIT	
OATMEAL WITH ALMOND CREAM	

POACHED EGGS WITH AVOCADO
WAFFLES OR HOT CAKES

Empieza Tu Dia

PUDÍN DE CHÍA
AVENA CON CREMA DE ALMENDRAS
HUEVOS POCHADOS CON AGUACATE
WAFFLES O HOT CAKES

Cocina del Fuego

TUÉTANO	\$12.966
HUACHINANGO ENTERO	
LECHÓN CONFITADO	
SALMON A LA PARRILLA DE LEÑA	\$18.877

Your Choice of Sides

GRILLED MUSTARD CAULIFLOWER
MASHED POTATOES AND CRISPY LEEK
OVEN COOKED VEGETABLES
CAULIFLOWER AND CHAYOTE GRATIN
QUINOA AND ASPARAGUS RISOTTO

Acompañado por a su Elección de

COLIFLOR A LA MOSTAZA COCINADA AL GRILL
ESPINACAS CON CREMA Y TOCINO
PURÉ DE PAPA ARTESANAL Y PORO FRITO
GRATÍN DE COLIFLOR Y CHAYOTE
RISOTTO DE QUINOA Y ESPÁRRAGOS

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Los platos se preparan con

CAMARÓN	\$14.749
PARGO	
SALMÓN	
CAMARON JUMBO	
PULPO	\$10.020
MARISCOS	

Ensaladas

GRILLED CHOPPED SALAD	\$11.203
ENSALADA CÉSAR	\$9.439
ENSALADA DE MARISCOS	
ENSALADA DE COL RIZADA Y ESPINACAS	\$10.020
ENSALADA DE MARISCOS	
ENSALADA KALE	\$10.020
ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA	\$11.203

Cocktails

BALLENA	\$12.047
BAJA SUNSET	\$9.833
SEA GRILLITO	\$16.232
VENTANAS SOUL	\$14.261
STARFISH	\$9.833
GUAYCURA	\$10.565
COCHIMIE	\$10.321
PERICUE	\$10.565

Este tipo de platos se sirven



PEZ	\$14.149
LANGOSTA	\$17.095
PECHUGA DE POLLO	

HELADO

FIDEOS

PASTA

FILETE

BIFE

Main

SPECIAL CEVICHE DON FABIO	
PLATO DE CRUDITÉS	\$5.310
SMOKED HUMMUS TAHINI	\$13.548
TUNA TARTAR TAQUITOS	
CREATE YOUR OWN PIZZA OR FLAT BREAD	\$18.877
GRILLED ROMAINE LETTUCE	\$10.020
OVEN-COOKED NACHOS	\$7.074
WOOD GRILLED ARTICHOKE	\$8.257
RED WINE PEAR SALAD	\$10.039
HOME MADE EMPANADAS	\$12.760
FILETE DE SALMÓN	

PRINCIPAL

CEVICHE ESPECIAL DON FABIO	
PLATO DE CRUDITÉS	\$5.310
ENSALADA GRILLED CHOPPED	\$11.203
HUMMUS TAHINI AHUMADO	\$13.548
TAQUITOS DE ATÚN	
NAPOLEÓN DE CAMARÓN	
TENAZAS DE CANGREJO	
CREA TU PROPIA PIZZA O FLAT BREAD	\$18.877
LECHUGA ROMANA PARRILLADA	\$10.020
ENSALADA DE QUESO BURRATA	\$11.203

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



ENSALADA DE TEXTURAS
BETABEL \$8.857

NACHOS AL HORNO DE LEÑA \$7.074

ENSALADA DE PERA AL VINO
TINTO \$10.039

HAMBURGUESA DE PESCADO

Postres



TART TARTIN SALTY
CARAMEL ICE
CREAM \$8.257

CHOCOLATE TART
VANILLA ICE CREAM \$7.675

PASTEL TRES LECHES \$8.257

SÍMORAES \$8.257

SUNDAE OREO \$7.074

CRÈME BRÛLÉE DE TONKA \$8.857

COCONUT AND PINEAPPLE
PARADISE COCONUT ICE CREAM \$8.257

PROFITEROLE WITH
CHOCOLATE AND VANILLA ICE
CREAM \$8.257

SORBETE

PASTEL TRES LECHES \$8.257

HELADOS

TARTÍN DE MANZANA HELADO
DE CARAMELO SALADO \$8.257

TARTA DE CHOCOLATE HELADO
DE VAINILLA \$7.675

PARAÍSO DE PIÑA CON COCO
HELADO DE COCO \$8.257

PROFITEROLES CON
CHOCOLATE Y HELADO DE
VAINILLA \$8.257

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas



Sea Grill At Las Ventanas

KM 19.5 CTRA.
TRANSPENINSULAR,
Cabo San Lucas, Mexico

Horario de apertura:

Lunes 07:00-11:00 11:30-16:30 17:00-21:30

Martes 07:00-11:00 11:30-16:30 17:00-21:30

Miércoles 07:00-11:00 11:30-16:30 17:00-21:30

Jueves 07:00-11:00 11:30-16:30 17:00-21:30

Viernes 07:00-11:00 11:30-16:30 17:00-21:30



Sábado 07:00-11:00 11:30-16:30
17:00-21:30

Hecho con carta menu

Carta de menús Sea Grill At Las Ventanas

Domingo 07:00-11:00 11:30-16:30
17:00-21:30

