

OUR GASTRONOMY IS THE HEART OF THE EXPERIENCE

Our "Cuisine of the Californias" takes you on a culinary journey across the peninsula, highlighting the unique flavors of the region, from Baja to San José del Cabo. Each dish celebrates fresh, local ingredients, blending tradition with modernity. Located in the heart of San José del Cabo, Tropicana offers an unparalleled dining experience alongside luxury and comfort, making your stay truly memorable.

APPETIZERS

FISH TIRADITO

Sliced fresh fish, lime, creamy avocado, radish, cilantro.

CLAM CREAM

Local clam cream on sourdough bread.

SHRIMP AGUACHILE

Cooked shrimp, cucumber aguachile, avocado, Persian cucumber. Served with corn tostadas.

GRILLED CLAM

Grilled with garlic.

GRILLED OYSTERS

Bendito Mar oysters, spinach cream, serrano chili, parmesan cheese.

SALADS

CAESAR SALAD

Baby lettuce, dressing, brioche croutons, Granapadano cheese.

TROPICANA SALAD

Baby spinach, candied walnuts, goat cheese, green apple, peanut butter vinaigrette.

*Our dishes may contain allergens such as gluten, nuts, dairy, shellfish, soy, and eggs. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us so we can offer safe and suitable options.

F&B-070326

OUR GASTRONOMY IS THE HEART OF THE EXPERIENCE

DESSERTS

CARAMEL FLAN

Classic flan with damiana and orange caramel.

RICE PUDDING

With coconut milk, cinnamon, vanilla and golden raisins.

BANANA CHEESECAKE

Salty caramel, basque-style.

CHOCOLATE CAKE

With "café de olla" ice cream

CORDIALS

CARAJILLO

LICOR ST GERMAIN

LICOR DRAMBUIE

LICOR FRANGELICO

LICOR 43

LICOR AMARETTO DISARONNO

ANTICA FORMULA

BAILEYS

*Our dishes may contain allergens such as gluten, nuts, dairy, shellfish, soy, and eggs. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us so we can offer safe and suitable options.

F&B-070326



OUR GASTRONOMY IS THE HEART OF THE EXPERIENCE

DINNER FROM 6:00 PM TO 10:00 PM

MAIN COURSES

SWEET POTATO ENCHILADAS

Corn tortillas filled with roasted sweet potato and berries, topped with red mole sauce, and served with cheese, cream, and pickled onion.

STUFFED CHILI

Stuffed poblano pepper with the seafood of the day, served with tomato sauce.

CHICKEN WITH COLORADITO

Grilled chicken breast served with pipián, jasmine rice with nuts, and plantain.

TROJE PASTA

Sautéed pasta with garlic, olives, Constellation tomatos, red chili flakes, red tomato, and basil.

PORK BELLY & PASTA

Pork belly confit with chipotle's dry pasta, avocado & cheese.

LOBSTER MAC AND CHEESE

Handmade tortiglioni, cheese sauce, and lobster meat.

PICANHA

Slow-cooked and finished on the grill, cauliflower pureé, and meat jus.

"AL AJILLO" FISH

Fresh fish fillet cooked with garlic, served with jasmine rice and sautéed vegetables.

FISH WITH CLAM SAUCE

Fresh fish fillet with clam sauce, greens, and a coriander seed crust.

BARBACOA

12-hour smoked beef, served with onion, cilantro, lime, spicy sauce, and ribbed tortillas.

GRILLED CHICKEN

Grilled chicken, served with mashed potato and green salad.

BEEF WITH MOLE

Beef fillet with date mole and jasmine rice with dried fruits.

GRILLED SHRIMP

Grilled jumbo shrimp with dried chili marinade, served with jasmine rice and vegetables.

SHORT RIB IN DRUNKEN SAUCE

Slow-braised short rib with drunken sauce, served with Mexican-style nopal salad.

Tropicana

SAN JOSÉ DEL CABA. B.C.S.

*Our dishes may contain allergens such as gluten, nuts, dairy, shellfish, soy, and eggs. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform us so we can offer safe and suitable options.

F&B-070326

NUESTRA GASTRONOMÍA ES DEL CORAZÓN DE LA EXPERIENCIA

Nuestra Cocina de las Californias recorre una ruta culinaria que abarca toda la península, destacando los sabores únicos de la región, desde la Baja hasta San José del Cabo. Cada platillo celebra ingredientes frescos y locales, fusionando tradición y modernidad. Ubicado en el corazón de San José del Cabo, Tropicana ofrece una experiencia culinaria inigualable junto con el lujo y la comodidad que harán de tu estancia algo memorable.

ENTRADAS

CRUDO DE PESCADO

Láminas de pescado fresco, limon, cremoso de aguacate, rábano, cilantro.

CREMA DE ALMEJA CHOCOLATA

Crema de almejas locales, en pan de masa madre.

AGUACHILE DE CAMARÓN

Camarón cocido, aguachile de pepino, aguacate, pepino persa. Servido con tostadas de maíz.

ALMEJA ASADA | 3 pzas

Cocinada al grill con ajillo.

OSTIONES GRATINADOS | 3 pzas

Ostiones bendito mar, crema de espinaca, chile serrano, queso parmesano.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR

Lechugas baby, aderezo, crotones de pan brioche, queso granapadano.

ENSALADA TROPICANA

Espinacas baby, nuez garapiñada, queso de cabra y manzana, vinagreta de crema de cacahuete.

NUESTRA GASTRONOMÍA ES DEL CORAZÓN DE LA EXPERIENCIA

POSTRES

FLAN DE CARAMELO

Flan clásico con caramelo de damiana y naranja.

ARROZ CON LECHE

Con leche de coco, canela, vainilla y pasas güeras.

TARTA DE PLÁTANO

Tarta de plátano estilo vasco, caramelo salado.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Con helado de café de olla.

DIGESTIVOS

CARAJILLO

LICOR ST GERMAIN

LICOR DRAMBUIE

LICOR FRANGELICO

LICOR 43

LICOR AMARETTO DISARONNO

ANTICA FORMULA

BAILEYS

NUESTRA GASTRONOMÍA ES DEL CORAZÓN DE LA EXPERIENCIA

CENA DE 6:00 PM A 10:00 PM

PLATOS PRINCIPALES

ENCHILADAS DE CAMOTE

Tortillas de maíz rellenas de camote asado y frutos rojos, bañados en mole coloradito, servidos con crema, queso y cebolla encurtida.

CHILE RELLENO

Chile poblano relleno de mariscos del día, servido con salsa de tomate.

POLLO CON COLORADITO

Pechuga de pollo a la parrilla servida con pipián, arroz jazmín con frutos secos y platano macho.

PASTA TROJE

Pasta salteada con ajo, aceitunas, tomates Constellation y hojuelas de chile rojo, tomate rojo y albahaca.

PORK BELLY CON FIDEO

Pork belly confitado, servido con fideo seco al chipotle, aguacate y queso.

MAC AND CHEESE DE LANGOSTA

Tortiglioni hecho a mano, salsa de queso y carne de langosta.

PICANHA

Cocinada a baja temperatura y terminada en brasa, puré de coliflor y jus de carne.

PESCADO AL AJILLO

Lomo de pescado fresco cocinado al ajillo, acompañado de arroz jazmín y vegetales salteados.

PESCA CON SALSA DE ALMEJA

Lomo de pescado fresco con salsa de almeja, hojas verdes y costra de semilla de cilantro.

BARBACOA

Carne de res ahumada con 12 horas de cocción, cremoso de aguacate, acompañada de cebolla, cilantro, limón, salsa picante y tortillas ribeteadas.

POLLO A LA BRASA

Cocinado a la brasa, acompañado con puré de papa y ensalada verde.

RES CON MOLE

Filete de res con mole de dátil y arroz jazmín con frutos secos.

CAMARÓN ASADO

Camarones jumbo asados con adobo de chiles secos, acompañados de arroz jazmín y vegetales.

SHORT RIB EN SALSA BORRACHA

Short rib braseado lentamente con salsa borracha, acompañado de ensalada de nopal a la mexicana.

Tropicana

SAN JOSÉ DEL CABO, B.C.S.

TAPESTRY COLLECTION
by Hilton™

*Nuestros platillos pueden contener alérgenos como gluten, nueces, lácteos, mariscos, soya y huevos. Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor infórmenos para poder ofrecerle opciones seguras y adecuadas.

F&B-070326