



RELACIONES EXTERIORES
SECRETARÍA DE RELACIONES EXTERIORES

MÉXICO
EMBASSY IN FRANKFURT

LOS
CABOS

LINDNER
HOTEL
FRANKFURT
MAIN PLAZA



México

Mit dem
Chefkoch
Edgar Román

Gastronomie Fest

MIT DEN AROMEN AUS LOS CABOS



16. - 19.
September 2024



Entdecken Sie mexikanische kulinarische Köstlichkeiten und ein Reiseziel in der Südspitze der Halbinsel Baja California, **das bald eine direkte Flugverbindung mit Frankfurt haben wird.**

Lindner Hotel Frankfurt
Main Plaza

Walther-von-Cronberg-Platz 1,
60594 Frankfurt am Main.

Tischreservierung fürs Abendessen unter:
New Brick Restaurant

Tel. +49 69 66401 0
foodandbeverage.frankfurt.mainplaza@lindnerhotels.com



DON SANCHEZ
PASIÓN CULINARIA POR LA BAJA

CASA MADERO
DESDE 1597



MONTE XANIC
HOTEL & RESORTS

Menú de 2 Tiempos **2-Gänge-Menü**

Seleccione una entrada y un plato fuerte, o un plato fuerte y un postre.

Wählen Sie eine Vorspeise und ein Hauptgericht, oder ein Hauptgericht und ein Dessert.

26,00 €

Menú de 3 Tiempos **3-Gänge-Menü**

Incluye entrada, plato fuerte y postre.

Beinhaltet Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

38,00 €



Amenidad | Gruß aus der Küche

ESQUITES DE MAÍZ CON CHAPULINES TOSTADOS. 🌱 x1
Emulsión de Ceniza de Chile pasilla Totopos de maíz azul.

ESQUITES DE MAÍZ (MEXIKANISCHER MAISSALAT) MIT GERÖSTETEN GRASHÜPFER. 🌱 x1
Pasilla-Chili-Asche-Emulsion | blaue Mais-Totopos.

Entradas | Vorspeisen



ENSALADA DE TOMATE MEXICANO.

Tomate bola, Verde y Amarillo | Cebolla morada, Nopal, Aguacate, Xoconostle, cilantro fresco | Aliño de Hoja santa | Queso fresco.

MEXIKANISCHER TOMATENSALAT.

Rote, grüne und gelbe Tomaten | Rote Zwiebel, Feigenkaktus, Avocado, Xoconostle (saure Kaktusfrucht), frischer Koriander | Dressing vom Mexikanischen Blattpfeffer | Queso fresco (Weichkäse aus Kuhmilch).

8,50 €



SOPA DE HONGOS AL EPAZOTE. 🌱 x6

Hongos mixtos frescos | Cebolla fileteada | Queso de Cabra cremoso | Caldillo de jitomate con epazote | Chile chipotle | Chile chipotle meco.

PILZSUPPE MIT EPAZOTE. 🌱 x6

Mexikanischer Drüsengänsefuß (Pflanze) | Frische gemischte Pilze | Filetierte Zwiebeln | Cremiger Ziegenkäse | Tomatenbrühe mit Epazote | Chipotle Chili | Chipotle Meco Chil.

9,00 €



SOPECITOS DE CABRITO CONFITADO. 🌱 x3

Frijoles refritos bayos con Chile Morita | Pico de gallo de tomatillo verde y aguacate.

MAISSOPES. 🌱 x3

(Dicke, kleine Mais-Tortillas, flachgepresst) mit jungem Ziegenfleisch | Gebratene Bayo-Bohnen mit Morita-Chili | Pico de gallo (mexikanische Salsa) aus grünen Tomaten und Avocado.

13,00 €

Platos fuertes | Hauptgerichte



MOLE ANCESTRAL OAXAQUEÑO DE LA COCINERA

TRADICIONAL OLGA CABRERA. 🌱 x3

Ajonjolí tostado | Pollo de libre pastoreo | Chochoyotes de Plátano macho fritos.

18,50 €

MOLE (SCHOKOLADEN-GEWÜRZ-CHILI-SAUCE) AUS OAXACA VON DER TRADITIONELLEN KÖCHIN OLGA CABRERA. 🌱 x3

Geröstete Sesamsamen | Hühnchen aus Freilandhaltung | Gebratene Kochbananen *Chochoyotes* (kleine Kugeln aus Maisteig).



COCHINILLO HORNEADO A LA LEÑA EN RECADO ROJO. 🌶️ x10

Xnipec (cebolla morada en curtida con habanero y cilantro) | Tamal de frijol negro | Tortillas de Nixtamal | Chile habanero en conserva se sirven aparte.

19,00 €

SPANFERKEL IM HOLZOFEN GEBACKEN IN ROTER GEWÜRZMISCHUNG. 🌶️ x10

Xnipec (Eingelegte rote Zwiebel mit Habanero und Koriander) | *Tamal* aus schwarzen Bohnen (gefüllter Maisteig gedämpft) | *Nixtamal-Tortillas* (alkalisch behandelter Mais) | Eingelegte Habanero-Chilis werden separat serviert.



PESCA SUSTENTABLE.

Blanca a la brasa con Salsa de Pitahaya agria sudcaliforniana | Ensalada de Aguacate y cactáceas.

21,00 €

WEISSER BIO.

Fisch vom Grill mit saurer Pitahaya-Soße aus Südkalifornien | Salat aus Avocado und Kakteen.

Postres | Nachtisch



BUÑUELOS DE VIENTO con jarabe de Piloncillo y tejocotes.

8,50 €

LUFTIGE KRAPFEN mit braunem Rohrzuckersirup und Mispeln.



TORRE DE MOUSE DE MANGO Y GARAMBULLO en tejas de maíz y almendra.

8,50 €

TURM AUS MANGO UND FRÜCHTE vom Heidelbeerkaktus in Mais und Mandelkeksen.



Maridaje con vinos mexicanos 3,50 €
Wein Pairing

100 ml x 3 | 0,1 L x 3

Adicional al costo del menú | Zusätzlich zum Menü-Preis



Chef Edgar Román

DUEÑO DE DON SÁNCHEZ, LOS CABOS

El Chef Edgar Román, con una carrera de más de 20 años en cocinas, ha contribuido al éxito de varios restaurantes en Los Cabos consolidando la región como destino gastronómico. Dueño y Chef del restaurante Don Sánchez, se destaca por su cocina mexicana contemporánea y promueve la sustentabilidad estableciendo una estrecha relación con productores locales. Además de su excelencia culinaria, **es líder comprometido con su comunidad siendo la cabeza del festival culinario Chefs x Los Cabos. Es presidente de Club Vatel Baja California Sur, Chef del Año 2023 por Club Vatel, ha sido galardonado con el Five Star Diamond Award y recientemente incluido en la guía "Los 250 Mejores Restaurantes de México".**

Küchenchef Edgar Román

INHABER VON DON SÁNCHEZ, LOS CABOS

Küchenchef Edgar Román, mit über 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie, hat zum Erfolg mehrerer Restaurants in Los Cabos beigetragen und die Region als gastronomisches Reiseziel gefestigt. Als Inhaber und Chefkoch des Restaurants Don Sánchez zeichnet er sich durch seine zeitgenössische mexikanische Küche aus und fördert die Nachhaltigkeit, indem er enge Beziehungen zu lokalen Produzenten aufbaut. Neben seiner kulinarischen Exzellenz ist er ein engagierter Führer seiner Gemeinschaft und leitet das kulinarische Festival Chefs X Los Cabos. Er ist Präsident von Club Vatel Baja California Sur, wurde 2023 zum Küchenchef des Jahres vom Club Vatel ernannt, mit dem Five Star Diamond Award ausgezeichnet und kürzlich in die Liste "Die 250 besten Restaurants Mexikos" aufgenommen.

