### **The Ledge, referente culinario en Los Cabos, lanza su nueva propuesta de cenas**

### The Ledge, el restaurante emblemático del hotel de estilo de vida y de lujo **The Cape, a Thompson Hotel,** celebra una nueva etapa con el lanzamiento de su renovada experiencia para cenas. Con una propuesta gastronómica audaz y una cuidada selección de vajilla renovada con el propósito de aportar un carácter más escénico a la mesa, The Ledge reafirma su posición como uno de los referentes culinarios de Los Cabos y de toda Baja California Sur.

Más que una reinvención, se trata de una evolución pensada: la propuesta culinaria de cocina de The Ledge se renueva sin perder su esencia. El menú nocturno ahora presenta una cuidada selección de platillos que combinan ingredientes locales y sustentables con toques de la cocina latina y mexicana contemporánea, con presentaciones que estimulan todos los sentidos.

### Sobre el nuevo menú

Inspirado en los sabores de la región y técnicas modernas, el nuevo menú de cenas ofrece desde sopas reconfortantes como la Crema de Chile Xcatik con maracuyá o la Sopa de Coco con mariscos, hasta platos fuertes que destacan por su complejidad como el Risotto con salsa huancaína y camarón (con opción con cola de langosta), el Filete de Res Prime con especias mexicanas y salsa de chapulín, y el favorito del chef, Totoaba y Pipian, un filete de pesca sustentable de Totaba con puré de camote, pipián verde, pepita de calabaza, cremoso de haba verde.

Las entradas juegan con texturas y contrastes — como los Tostones de Pulpo con salsa huancaína y camote confitado o el Tiradito de Totoaba con aguacate y vinagreta cítrica con habanero, quelites y pimientos — mientras que los postres ofrecen cierres memorables con opciones como el Tiramisú con salsa de café de Veracruz y caramelo, o las Texturas de Chocolate con mezcal y naranja confitada. Todo se presenta sobre una vajilla artesanal, pensada para destacar la riqueza cromática y el diseño natural de los ingredientes.

A esto se suma una atmósfera que combina hospitalidad relajada, vista al mar y diseño inspirado en una casa de playa mexicana.

*“El nuevo menú de cenas ha sido diseñado con platillos que combinan sabores e ingredientes locales y sustentables, reinterpretados con la esencia de la cocina latina y mexicana contemporánea. Cada platillo se presenta en una vajilla que complementa su narrativa visual, invitando a vivir una experiencia creada con dedicación y atención minuciosa hasta el último detalle”*, expresó Ari Reyes, Chef Ejecutivo de The Ledge.

Con esta renovación, The Ledge no solo presenta un nuevo menú: propone una forma distinta de vivir la cena en Los Cabos, donde el mar enmarca cada bocado y la hospitalidad se convierte en arte. Una experiencia culinaria que celebra lo local, lo contemporáneo y lo sensorial, reafirmando su lugar como uno de los destinos gastronómicos imperdibles de Baja California Sur.