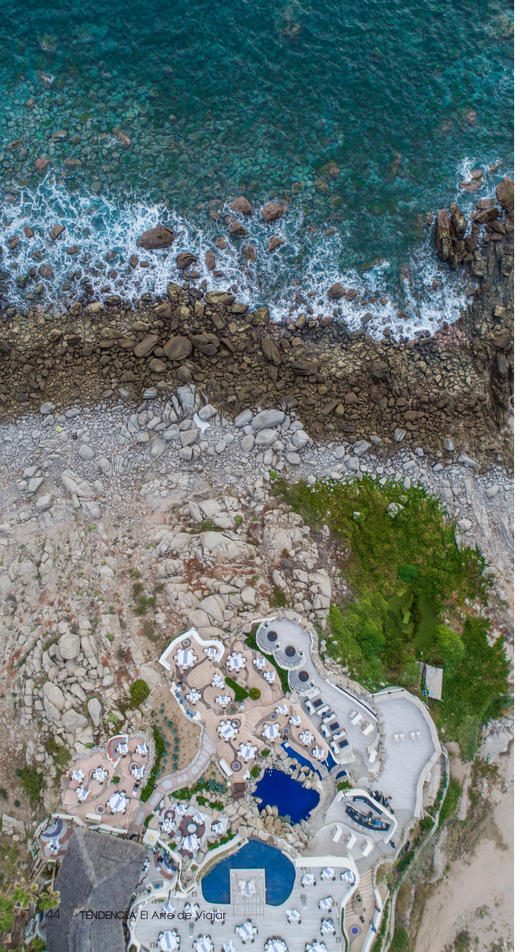

Sunset Monalisa

Novel Mediterranean Cuisine

CABO

CULINARY EXPERIENCE: LOCATED IN CABO SAN LUCAS

Sunset Monalisa crea experiencias inolvidables que permanecen en las mentes y corazones de los visitantes a Los Cabos. Diseñado en varios niveles en un hermoso risco frente al mar, cada terraza toma ventaja por la espectacular vista al arco de Cabo San Lucas. Es el lugar ideal para una cena especial, una boda romántica e íntima o una gran celebración en compañía de amigos y familiares.

Sunset Monalisa creates unforgettable experiences that remain in the hearts and minds of Los Cabos visitors. Situated on several levels on a beautiful cliff facing the sea, each terrace takes advantage of the spectacular view of the arch of Cabo San Lucas. It is the ideal place for a memorable dinner, a romantic and intimate wedding or a special celebration in the company of friends and family.

Después de grandes cambios y renovaciones, Sunset presenta una opción única Mediterránea de Los Cabos. La propuesta está cargo de dos grandes personajes de la cocina en Europa y Latinoamérica. El Chef Vincenzo Balzano de Napoli, Italia junto con el Chef Casiano Reyes de Oaxaca, México han creado un menú a 4 manos de sabores únicos e inigualables que lo transportaran a un viaje culinario con novedosos y creativos platillos que resaltan selectos ingredientes locales y frescos.

Sin duda, el hecho de que Sunset Monalisa haya sido elegido por votación en línea como "Mejor experiencia Culinaria en Cabo San Lucas" en la primera edición de Culinary Awards, es debido a su consistencia en el servicio.

After major revisions and renovations, Sunset presents a unique Mediterranean option in Los Cabos. The restaurant is in the charge of two respected personalities from the kitchens of Europe and Latin America. Chef Vincenzo Balzano from Napoli, Italy and Chef Casiano Reyes from Oaxaca, Mexico use their own four hands to create a menu with unique and unparalleled flavors. This talented duo will take you on a culinary journey with innovative dishes created from fresh, local ingredients.

The fact the restaurant was chosen by online voting as Best Culinary Experience in Cabo San Lucas in the first edition of the Culinary Awards is just one more reason to visit.

Vicenzo Balzano

Originario de un pequeño municipio llamado Piamonte, en la provincia de Nápoles, donde la tradición culinaria es muy amplia. Sus abuelos cultivaban la tierra y criaban ganado, Vicenzo crece rodeado de la cultura del buen comer.

> "A través de un amigo me llegó la propuesta de trabajo en Sunset Monalisa. ¡Esta era la primera vez que venía a México! Por lo que acepté emocionado. Convertirme en chef fue una idea que perseguí desde los 12 años y seguir el ejemplo de un tío muy querido que logró su sueño en el mundo gastronómico".

El estilo de cocina de Vicenzo es tradicional, principalmente la cocina italiana. Gracias a los viajes por Europa perfecciona sus conocimientos de la cocina mediterránea y campirana. Llega a Los Cabos para enriquecer el destino con su talento, sabor y carisma.

> "Tuve el placer de trabajar en muchos lugares en Europa, incluidos España, Italia, Inglaterra y también Alemania. Descubrí que hay momentos que la inspiración llega solo con observar los productos.
>
> Los ingredientes son esenciales para maximizar el sabor y los aromas de un plato. Puedes hacer una gran receta a partir de un solo ingrediente. Uno de los grandes productos de Nápoles es el tomate, y es fundamental para mi cocina, junto con el aceite de oliva, albahaca, romero y tomillo".

Shrimp King: Spaghetti en crema de camarones, verduras crujientes y almendras.

Originally from a small town called Piedmont in the province of Naples, Vicenzo grew up surrounded by a diverse culture of good eating. His grandparents cultivated the land and raised cattle.

> *"Through a friend, I received a job offer from the Sunset Monalisa. This was the first time I had ever been to Mexico! I was excited to accept. Becoming a chef was a goal I pursued from the age of 12 and was able to follow the example of a dear uncle who achieved his dream of opening a restaurant."*

Vicenzo's style of cooking is traditional, mainly Italian cuisine. Thanks to extensive travels throughout Europe, he was able to perfect his knowledge of Mediterranean and country cooking. He arrived in Los Cabos to add his talent, charisma and flavors to the destination.

> *"I had the pleasure of working in many places in Europe, including Spain, Italy, Germany and England. I discovered that there are times when inspiration can come only with having first hand knowledge of the ingredients.*
>
> *Superior ingredients are essential for maximizing the flavor and aromas of a dish. You can make a great dish from just one ingredient. Undoubtedly, one of the great products of Naples is the tomato, and it is fundamental to my kitchen. So are olive oil, basil, rosemary and thyme."*

Callo: Callo de garra de león en sopa de apio y limón.

Casiano Reyes

Es originario de Oaxaca, uno de los estados de México con más tradición, que pudiéramos llamarle la capital de sabores, colores y formas ecléctricas. Casiano decide abrir un negocio propio de banquetes en Los Cabos. Dos años más tarde transporta su experiencia en el arte haciendo realidad su sueño al inaugurar Casiano's Restaurant, donde la especialidad es la espontaneidad.

> "La idea de estudiar para chef me surgió de la imperiosa necesidad de tener la libertad de dar rienda suelta a la creatividad. Quería liberarme de las ataduras e imposiciones de un menú fijo. Mi cocina es muy espontánea".

En 2012, se le presenta uno de los momentos más importantes de su carrera, cuando es elegido para brindar el servicio de alimentos y bebidas para todos los invitados a la convención del G20.

> "Me inspiran los ingredientes que selecciono a diario con mis proveedores. Busco los productos más frescos. En base a ello elaboro un menú degustación de 3 o 5 tiempos. De esta forma los comensales pueden disfrutar platillos creados especialmente para ellos día a día".

Casiano encuentra apasionante el convertir las oportunidades en una experiencia gastronómica única. Por lo cual, su fusión como Chef Ejecutivo en Sunset Monalisa viene a ser el ingrediente perfecto para el menú de servicios que desarrollarán.

Originally from Oaxaca, the capital of flavors, colors and eclectic cooking, Casiano Reyes decided to start his own catering business in Los Cabos. Two years later, he made a dream come true by opening the Casiano's Restaurant, where the specialty is spontaneity.

> "The idea of becoming a Chef came to me from the imperative need to have the freedom to unleash my creativity. I wanted to free myself from the bonds and boundaries of a fixed menu. My kitchen is very spontaneous."

In 2012, he experienced one of the most important moments of his career when he was chosen to provide the food and beverage service for all of the officials at the G20 convention.

> "I am inspired by the ingredients I select everyday from my suppliers. I'm looking for the freshest products. Based on this, I create three-to-five tasting menus. As a result, diners can enjoy dishes created especially for them day to day."

Casiano finds it exciting to turn every opportunity into a unique gastronomic experience. That is why the partnership with the Executive Chef at Sunset Monalisa is the perfect ingredient for a new menu.

Ravioli del plin: Rellenos de poro y papa, salchicha italiana en salsa de champiñones.

Culinary Awards

"Creemos firmemente que la recomendación de nuestros clientes sigue siendo la mejor promoción. Este tipo de evento, además de impulsar el destino, invita a los visitantes a interactuar con todos los prestadores de servicios de Los Cabos. Se vuelve un gran efecto domino que toca a todas las personas que han tenido la oportunidad de visitar este hermoso puerto, participar en Culinary Awards fue un ganar – ganar para todos, por ello decidimos participar.

Fue un evento increíble de gran exposición culinaria para los negocios de alimentos y bebidas. Estamos seguros de que con el paso de los años Culinary Awards tendrá un mayor alcance y gran aceptación.

Recibir el reconocimiento del público a la Mejor Experiencia Culinaria nos indica que Sunset Monalisa está en el camino correcto. Hemos llevado nuestro servicio de alimentos y bebidas, así como nuestro servicio al cliente, al mismo nivel que el resto de este destino que exige una calidad de clase mundial".

Giammarco Vela | Sunset Monalisa

Crispy Octopos: Pulpo en mole con cama de pure de papa.

Culinary Awards

"We firmly believe that the recommendation of our clients is still the best form of marketing. This type of event, in addition to promoting the destination, invites our visitors to interact with all the connected service providers. That creates a great domino effect that touches all the people who have had the opportunity to visit this beautiful destination. Participating in the Culinary Awards was a win for everyone.

It was an incredible event with excellent exposure for the food and beverage businesses. We have no doubt that over the years this event will achieve an even greater reach and acceptance.

Receiving recognition from the public for Best Culinary Experience is proof the Sunset Monalisa is on the right track. We have taken our food and beverage service, as well as our customer service, to the same level as the rest of this destination that demands world-class quality."

Giammarco Vela | Sunset Monalisa