

NOBU HOTEL

LOS CABOS IN ROOM DINING

BREAKFAST | DESAYUNOS

6:00 hrs. – 12:00 hrs.

HOT & COLD BEVERAGES | BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS

Regular or Decaffeinated Coffee Pot

Jarra de Café Regular o Descafeinado

Espresso | Latte | Cappuccino

ORGANIC TEA | TÉ ORGÁNICO

Long Life Green

Té Verde Orgánico

Imperial Oolong

Oolong Imperial Orgánico

Earl Grey with Lavender

Earl Grey con Lavanda

English Breakfast

English Breakfast

Monsoon Chai

Monsoon Chai

Chamomile Blossoms

Flores de Manzanilla

Vanilla Rooibos

Rooibos de Vainilla

Peppermint

Menta

MILK | LECHE

Whole | Low Fat | Lactose Free

Soy | Almond

Entera | Baja en Grasa | Deslactosada

Soya | Almendra

FRESH SQUEEZED JUICES

JUGOS FRESCOS DEL DÍA

Orange

Naranja

Grapefruit

Toronja

Green Apple

Manzana Verde

Pineapple

Piña

Carrot

Zanahoria

Green Juice

Jugo Verde

OTHER JUICES | OTROS JUGOS

Cranberry | Tomato | Apple

Arándano | Tomate | Manzana

KIDS

BREAKFAST | DESAYUNOS

6:00 hrs. – 12:00 hrs.

Favorite Cereal & Choice Of Milk

Full Skimmed | Soy

Cereal Favorito Y Selección De Leche

Entera | Descremada | Soya

Cheese Omelette Sandwich In Focaccia Bread Served with Potatoes

Sándwich de Omelette y Queso en Pan Focaccia

Servido Con Papas

Breakfast Roll & Orange Juice

Selección De Pan Dulce Y Jugo De Naranja

Yogurt & Fruit Parfait

Yogurt Natural y Fruta de Temporada

Mini Egg Burrito with Chicken Sausage

Guacamole | Bean

Mini Burrito de Huevo con Salchicha de Pollo

Guacamole | Frijol

Ham & Cheese Sandwich | Country Wheat

Fresh Salad

Sándwich de Jamón y Queso | Pan De Trigo

Lechugas Mixta

Mini Pan Cake | Red Fruit | Whipping Cream

Mini Pan Cake | Frutos Rojos | Crema Batida

CONTINENTAL

Juice | Coffee or Tea | Tropical Fruit | Pastry

Jugo | Café o Té | Fruta | Pan Dulce

FULL AMERICAN BREAKFAST

Juice | Coffee or Tea | Tropical Fruit | Pastry

Jugo | Café o Té | Fruta | Pan Dulce

&

Scramble Eggs with Bacon | Sausage & Potatoes

Huevos Revueltos con Tocino | Salchicha y Papas



Vegetarian | Vegetariano



Nuts | Nueces

Prices Listed are Quoted in Mexican Currency, For Your Convenience 16% Tax and 15% Service Charge are Included. USD Currency as a Reference

Los Precios Indicados se Cotizan en Pesos Mexicanos, Para su Conveniencia se Incluye El 16% de Impuestos Y 15% de Cargo Por Servicio. Dólar Estadunidense Como Referencia

NOBU HOTEL

LOS CABOS

BREAKFAST | DESAYUNOS

6:00 hrs – 12:00 hrs

A LA CARTE | A LA CARTA

RICE BAGEL WITH SMOKED SALMON "PASTRAMI" 110g

Tofu Cream | Red Onion | Capers

BAGEL DE ARROZ CON SALMÓN AHUMADO "PASTRAMI" 110g
Crema de Tofu | Cebolla Morada | Alcaparras

SCRAMBLED EGGS DONBURI 90g

Steamed Rice | Grilled Salmon | Toasted Nori
Sesame Soy & Ikura

HUEVOS REVUELTOS DONBURI 90g

Arroz al Vapor | Salmon a la Parrilla | Nori Tostado
Ajonjolí | Ikura y Soya

EGGS MATSUHISA 30g

Crispy Tofu | Shiitake | Spinach | Crab
Shiso Bearnaise Sauce

HUEVOS MATSUHISA 30g

Crujiente de Tofu | Hongo Shiitake | Espinacas | Cangrejo
Salsa Shiso Bearnesa

RANCHEROS EGGS

Beans | Fried Eggs | Chili Sauce | Creamy Avocado
HUEVOS RANCHEROS

Frijoles | Huevos Fritos | Salsa Guajillo

Cre moso de Aguacate

BREAKFAST BURRITO

Whole Wheat Tortilla | Scramble Eggs

Chicken Apple Sausage | Black Beans | Cheese | Onion
Pepper | Red Sauce | Guacamole | Potatoes

BURRITO DESAYUNO

Tortilla de Harina | Huevos Revueltos

Salchicha de Pollo y Manzana | Frijoles Negros | Queso
Cebolla | Pimientos | Salsa Roja | Guacamole | Papas

CLASSIC CHILAQUILES

Red or Green Sauce with Fried Egg

CHILAQUILES CLÁSICOS

Salsa Verde o Roja con Huevo Estrellado

GRILLED CHICKEN SANDWICH 120g

Country Wheat | Tomato | Red Onion

Arugula | Lemon Aioli

SÁNDWICH DE POLLO

Pan de Trigo | Tomate | Cebolla Morada

Arugula | Alioli de Limón

AVOCADO TOAST

Almond Requeson & Basil Pesto

TOSTADO DE AGUACATE

Requesón de Almendra y Pesto de Albahaca

ABC TACOS

Avocado | Bacon | Cheese | Scrambled Eggs

Corn Tortilla & Tomatillo Salsa

TACOS ABC

Aguacate | Tocino | Queso | Huevo Revuelto

Tortilla de Maíz y Salsa Tomatillo

TOKIO BENTO 170 g

Tuna Sashimi | Sweet Egg Omelette | Fresh Fruit

Salmon | Steamed Rice | Miso Soup & Pickles

DESAYUNO CLÁSICO JAPONÉS 170g

Sashimi de Atún | Omelette de Huevo Dulce | Fruta Fresca

Salmón | Arroz al Vapor | Sopa Miso y Pepinillos

TRADITIONAL CORN BREAD

Tropical Fruit Selection & Yoghurt Sauce

TRADICIONAL PAN DE ELOTE

Selección de Fruta Fresca y Salsa de Yogurt

NOBU HONEY TOAST

Yuzu Lemon Curd | Creme Chantilly

Berries & Local Honey

TOSTADO DE MIEL NOBU

Crema Yuzu de Limón | Crema Chantilly

Frutos Rojos y Miel

PAN CAKE

Ricotta Cheese Mousseline with Orange Maple

PAN CAKE

Mousseline de Queso Ricota con Maple de Naranja

Tropical Fruit Selection & Granola with:

Plato de Fruta de Temporada con

Granola acompañada de:

Greek Yoghurt | Yogurt Griego

Coconut Greek Yoghurt | Yogurt Griego de Coco

Natural Yoghurt | Yogurt Natural

Cottage Cheese | Queso Cottage

Freshly Baked Selection

Selección Pan del Día

Piece | Pieza

KIDS

LUNCH & DINNER | ALMUERZO Y CENA

12:00 hrs. – 23:00 hrs.

Classic Guacamole with Chicken & Tortilla Chips

Pollo con Guacamole Clásico | Totopos De Maíz

French Fries with Parmesan Cheese | Dressing

Papas Fritas con Parmesano | Aderezo Casero

Pasta with Tomato Sauce

Pasta con Salsa de Tomate

Pan Roasted Chicken Breast with Vegetables

Pechuga de Pollo a la Plancha con Vegetales

Mac N' Cheese

Macarrones Con Queso

Steam Rice & Seared Fish | Teriyaki Sauce

Arroz al Vapor con Pescado Sellado | Salsa Teriyaki

Breaded Popcorn Shrimp | Dressing

"Palomitas" de Camarón Empanizado | Aderezo

Grilled Flank Steak Quesadillas

Quesadillas de Arrachera a la Parrilla

Mini Cheese Burger | French Fries

Mini Hamburguesa Con Queso | Papas Fritas

NOBU HOTEL

LOS CABOS

OVERNIGHT | MENÚ NOCTURNO

23:00 hrs – 06:00 hrs

APPETIZER | ENTRADAS

- MIXED MUSHROOM SOUP**
SOPA DE HONGOS MIXTA
- EDAMAME MALDON SALT**
EDAMAME SAL MALDON
- SPINACH SALAD**
Yuzu Juice | Truffle Oil with Dry Miso
Parmesan Cheese | Yuba
ENSALADA DE ESPINACAS
Jugo de Yuzu | Aceite de Trufa con Miso Seco
Queso Parmesano | Yuba
- GUACAMOLE & KING CRAB**
King Crab Salad | Coriander | Tomato | Onion
GUACAMOLE Y CANGREJO
Ensalada de Cangrejo | Cilantro | Tomate | Cebolla
- CHARCUTERIE IBÉRIQUE & ARTISANAL CHEESE**
CARNES FRÍAS IBÉRICAS
Y QUESOS ARTESANAL
- FRENCH FRIES TRUFFLE OIL & PARMESAN CHEESE**
PAPAS A LA FRANCESA
ACEITE DE TRUFA
Y QUESO PARMESANO
- CHICKPEA HUMMUS SUNDRIED TOMATOES & GRILLED FOCACCIA BREAD**
Hummus de Garbanzo
Tomate Deshidratado
Pan Focaccia a la Parrilla
- CHICKEN BROCCOLI QUESADILLAS SPICY AIOLI**
QUESADILLAS DE POLLO
CON BRÓCOLI Y ALIOLI PICANTE
- POKE TOSTADA (2 PCS) 120g**
Truffle Oil Avocado & Tuna
TOSTADA DE ATÚN (2pza) 120g
Aguacate y Aceite de Trufa

MAIN COURSE | PLATILLO PRINCIPAL

- CHEESEBURGER 180g**
Caramelized Red Onion | Bacon
Smoked Cheese
French Fries with Truffle Oil
Parmesan Cheese
HAMBURGUESA DE QUESO 180g
Cebolla Caramelizada | Tocino
Queso Ahumado | Papas a la francesa
con Aceite de Trufa | Queso Parmesano
- CAULIFLOWER CRUST PIZZA**
Mozzarella | Heirloom Tomato | Pesto
Arugula | Raw Shaved Cauliflower
PIZZA DE COLIFLOR
Mozzarella | Tomate Heirloom | Pesto
Arúgula | Coliflor Cruda
- FLANK STEAK (TACO) 120g**
Guacamole | Corn Tortilla
Mexican Sauce & Grilled Chiles Emulsion
ARRACHERA (TACO) 120g
Guacamole | Tortilla de Maíz
Pico de Gallo y Emulsión de Chiles Treados
- MEXICAN TEMPURA SHRIMP (TACO) 130g**
Flour Tortilla | Cabbage Salad
Salicornia Avocado | Aioli
CAMARÓN CAPEADO (TACO) 130g
Tortilla de Harina | Ensalada de Repollo
Salicornia | Alioli de Aguacate
- ORANGE CINNAMON SPICED TUNA 150g**
"Carnitas" Mini Burrito | Arugula
Chiles Treados
MINI BURRITO DE CARNITAS DE ATÚN 150g
Emulsión de Chiles Treados | Arugula
- OUR BARBECUE RIBS**
STYLE PLAYA BAR 200g
COSTILLAS BARBECUE ESTILO PLAYABAR 200g

WINES | VINOS

Wine by the Glass. Ask for Sommelier's Selection.
Vino por Copeo. Pregunte por la Selección del Sommelier.

MAGNUMS

BOTTLE | BOTELLA 1500 ML

Champagne Taittinger
Brut Reserve, Reims

Pascal Jolivet, Clos du Roy
Sancerre Blanc, Loire Valley, France

Whispering Angel
Côtes de Provence Ros, France

WHITE WINES | VINOS BLANCOS

BOTTLE | BOTELLA 750 ML

Rombauer
Chardonnay, Napa Valley, USA

Huber "Terrassen"
Grüner Veltliner, Traisental DAC, Austria

Lucien Crochet, "Calcaires"
Sancerre Blanc, Loire Valley, France

Von Winning, GG
Dry Riesling, Pfalz, Germany

ROSE WINES | VINOS ROSADOS

BOTTLE | BOTELLA 750 ML

Whispering Angel
Côtes de Provence, France

Ch. La Tour de l'Évêque
"Pétale de Rosé", Côtes de Provence, France

RED WINES | VINOS TINTOS

BOTTLE | BOTELLA 750 ML

Henri Lurton, "Le Nebbiolo"
Valle de Guadalupe BCS, México

El Esteco
Malbec, Cafayate, Argentina

Frank Family
Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA

Joel Gott
Pinot Noir, Willamette Valley, US

Bell' Aja, Bolgheri DOC
Cab Sauv / Merlot, Tuscany, Italy

CHAMPAGNE

BOTTLE | BOTELLA 750 ML

Taittinger
Brut Reserve, Reims

Veuve Clicquot
Brut, Reims

Perrier-Jouët "Grand Brut"
Épernay

Taittinger, "Prélude Grands Crus"
Brut, Reims

Veuve Clicquot Rosé
Brut, Reims

Taittinger "Prestige Rosé"
Brut, Reims

Ruinart Blanc de Blancs
Brut, Épernay

Moët & Chandon "Ice Imperial"
Demi Sec, Reims

Louis Roederer "Cristal" '08
Brut, Reims

Taittinger Blanc de Blanc
"Comtes de Champagne" Brut, Reims

Dom Perignon '09
Brut, Epernay

Items not included in All Meal Plans

Alimentos no incluidos en el Plan de Alimentos



Vegetarian | Vegetariano



Nuts | Nueces



Gluten Free | Libre de Gluten



Keto



Vegan | Vegano

Consuming Raw or Undercooked Meats, Poultry, Seafood, Shellfish or Eggs May Increase the Risk of Foodborne Illness.

Prices Listed are Quoted in Mexican Currency, For Your Convenience 16% Tax and 15% Service Charge are Included. USD Currency as a Reference.

El Consumo de Platos Crudos o Poco Cocidos Puede Aumentar el Riesgo de Contraer Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Los Precios Indicados se Cotizan en Pesos Mexicanos, Para su Conveniencia se Incluye el 16% de Impuestos y 15% de Cargo Por Servicio. Dólar Estadunidense como Referencia
















NOBU HOTEL

LOS CABOS

ALL DAY | DURANTE EL DÍA

12:00 hrs – 23:00 hrs

APPETIZER | ENTRADAS

-   **CLASSIC MISO SOUP** | Tofu & Onion
SOPA MISO CLÁSICA | Tofu y Cebolla
-   **EDAMAME MALDON SALT**
EDAMAME SAL MALDON
-   **SPINACH SALAD**
 Yuzu Juice | Truffle Oil | Dry Miso
Parmesan Cheese | Yuba
ENSALADA DE ESPINACAS
Jugo de Yuzu | Aceite de Trufa
Miso Seco | Queso Parmesano | Yuba
-  **CHICKPEA HUMMUS**
Sundried Tomatoes
Grilled Focaccia Bread
HUMMUS DE GARBANZO
Tomate Deshidratado
Pan Focaccia a la Parrilla
- GUACAMOLE & KING CRAB**
King Crab Salad | Coriander
Tomato | Onion
GUACAMOLE Y CANGREJO
Ensalada de Cangrejo | Cilantro
Tomate | Cebolla
-   **BURRATA SALAD**
Basil | Heirloom Tomato
Arugula Leaves | Fig Jam
QUESO BURRATA
Tomate Heirloom | Arúgula
Mermelada de Higos
-   **GREEK SALAD**
Lettuce Power 4 | Feta Cheese
Olives | Cucumber | Bell Pepper
Onion | Mustard Dressing
ENSALADA GRIEGA
Lechugas Mixtas, Queso Feta, Pepino
Aceitunas, Pimientos, Cebolla y
Aderezo de Mostaza
- FRENCH FRIES**
Truffle Oil | Parmesan Cheese
PAPAS A LA FRANCESA
Aceite de Trufa | Queso Parmesano
-   **CHARCUTERIE IBÉRIQUE**
 & ARTISANAL CHEESE
CARNES FRÍAS IBÉRICAS
Y QUESOS ARTESANAL

FROM THE SEA | DEL MAR


-   **FISH & TOMATILLO CEVICHE** 90g
Creamy Avocado | Mint
Crispy Pimpkin Seeds
CEVICHE DE PESCADO Y TOMATILLO 90g
Cremoso de Aguacate
con Pepitas Crijuentes
-   **POKE TOSTADAS** (2pcs) 120g
Truffle Oil | Avocado & Tuna
TOSTADAS POKE (2pza) 120 g
Tostada de Atún | Aguacate
y Aceite de Trufa

TACOS

- FLANK STEAK** 120g
Guacamole | Corn Tortilla
Mexican Sauce & Grilled Chiles Emulsion
ARRACHERA 120g
Guacamole | Tortilla de Maíz | Pico de Gallo
y Emulsión de Chiles Treadados
- MEXICAN TEMPURA SHRIMP** 130g
Flour Tortilla | Cabbage Salad
Salicornia | Avocado Aioli
CAMARÓN CAPEADO 130g
Tortilla de Harina | Ensalada de Repollo
Salicornia | Alioli de Aguacate
-  **CATCH OF THE DAY** 160 g
"A la Talla Taco" Fresh Organic Herbs
PESCA DEL DÍA 160g
"Taco A la Talla"
Hierbas Frescas Orgánicas
- ORANGE CINNAMON**
SPICED TUNA 150g
"Carnitas" Mini Burrito | Arugula
Chiles Treadados
MINI BURRITO DE CARNITAS DE ATÚN 150g
Emulsión de Chiles Treadados | Arugula
- CHICKEN BROCCOLI**
QUESADILLAS SPICY AIOLI
QUESADILLAS DE POLLO
CON BRÓCOLI Y ALIOLI PICANTE

MAIN COURSE | PLATILLO

-   **PRINCIPAL**
BLACK COD 200g
Sweet Miso | Hajikami
Ginger Pickled
BACALAO NEGRO 200g
Miso Dulce, Hajikami
y Jengibre Encurtido
-  **ROASTED CHICKEN** 180g
Donburi Anticucho Style
Steamed Rice | Nori
Sesame Seeds | Chives
POLLO ROSTIZADO 180g
Donburi Anticucho
Arroz al Vapor, Nori, Ajonjolí y Cebollín
- GOHAN SKIRT STEAK** 160g
Crispy Shiitake, Kamameshi Rice
Crispy Onion & Teriyaki Sauce
ARRACHERA GOHAN 160g
Shiitake con Cebolla Crujiente
Arroz al Vapor y Salsa de Teriyaki
-  **PORTOBELLO MUSHROOM**
BURGER
Brioche Bun | Tomato | Red Onion
Arugula | Pepperoncini Aioli
Mash Potato with Broccoli
HAMBURGUESA PORTOBELLO
Pan Brioche | Tomate | Cebolla Morada
Arúgula | Alioli de Pepperoncini
Pure de Brócoli

 **Items not Included in All Meal Plans**
Alimentos no incluidos en el Plan de Alimentos

- CHEESEBURGER** 180g
Caramelized Red Onion | Bacon
Smoked Cheese | French Fries with
Truffle Oi | Parmesan Cheese
HAMBURGUESA DE QUESO 180g
Cebolla Caramelizada | Tocino
Queso Ahumado | Papas a la francesa
con Aceite de Trufa | Queso Parmesano

-   **CAULIFLOWER CRUST PIZZA**
 Mozzarella | Heirloom Tomato | Pesto
Arugula | Raw Shaved Cauliflower
PIZZA DE COLIFLOR
Mozzarella | Tomate Heirloom | Pesto
Arúgula | Coliflor Cruda
-  **OUR BARBECUE RIBS STYLE**
PLAYA BAR 200g
COSTILLAS BARBECUE ESTILO
PLAYABAR 200g

DESSERTS | POSTRES

Available 24 Hours a Day
Disponibles las 24 Horas del Día

- CARROT CAKE**
Soft Cheese Frosting
PASTEL DE ZANAHORIA
Frosting de Queso
- CLASSIC TIRAMISU**
Espresso Coffee & Mezcal
TIRAMISÚ CLÁSICO
Café Espresso y Mezcal
-  **CHOCOLATE CAKE**
PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO
-  **NOBU YUZU CHEESECAKE**
Chocolate | Mango | Coconut
Pistachio Puree
PAY DE QUESO Y YUZU
Chocolate | Mango | Coco
Pure de Pistache
- AFFOGATO BUÑUELO**
Hazelnut Ice Cream
Damiana Liqueur
BUÑUELO
Helado de Avellana | Licor de Damiana
-  **MOCHI ICE CREAM SELECTION**
SELECCIÓN DE HELADOS MOCHI

KIDS DESSERTS | POSTRES

-  **VEGAN CHOCOLATE CAKE**
PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO
-  **MOCHI ICE CREAM SELECTION**
SELECCIÓN DE HELADOS MOCHI
-  **CLASSIC MINI CHURROS**
WITH CARAMEL SAUCE
MINI CHURROS CLASICOS
CON SALSA CARAMELO



Vegetarian | Vegetariano



Nuts | Nueces



Gluten Free | Libre de Gluten



Keto



Vegan | Vegano