

---

PRIVATE  
DINNERS  
CENAS  
PRIVADAS

---

EXECUTIVE CHEF PAOLO DELLA CORTE

***NOBU HOTEL***  
LOS CABOS

Each dinner will have a firepit and champagne welcome glass  
*Cada cena tendrá una fogata y una copa con champagne de bienvenida*

# BBQ MENU

---

DINNER LOCATION: NOBU INFINITY SUNSET POOL

## BBQ FAMILY MENU

\$4,000 MXN | 175 USD

Seared Beef Carpaccio with Fresh Herbs

*Carpaccio Sellado con Hierbas Frescas*

Charcoal Gratin Cheese

*Queso Fundido al Carbón*

Grilled Oyster

*Ostión al Grill*

“Al Pastor” Shrimp Skewer

*Brocheta de Camarón al Pastor*

“Tuetano” with Jalapeño Relish

*Tuétano con Relish de Jalapeño*

American New York Wagyu

*Filete New York American Wagyu*

Curry Chicken Skewers

*Brocheta de Pollo al Curry*

Coal-Roasted Sweet Potatoes, Smoky Grilled Eggplant, Honey-Glazed Carrot

*Camote al Carbón, Berenjena Ahumada, Zanahoria Glaseada con Miel*

Smoked Chocolate Cake

*Pastel de Chocolate Ahumado*

Tax and service not included. Price per person. Minimum 2-6 persons.  
*Impuestos y servicios no incluidos. Precio por persona. Mínimo 2-6 personas.*

# MENÚ ITALIANO

---

DINNER LOCATION: NOBU INFINITY SUNSET POOL

TASTING MENU (5 COURSES)

\$3,100 MXN | 135 USD

Burrata Cheese Salad Caprese

*Ensalada Caprese con Queso Burrata*

Gorgonzola Salad with Pear & Blue Berry

*Ensalada Gorgonzola con Pera y Arándano*

Pasta with Fish, Lime & Thyme

*Pasta con Pescado, Limón y Tomillo*

Beef with Mushroom & Truffle Ragù

*Carne de Res con Ragù de Hongos y Trufa*

Affogato with Malaga Ice Cream

*Affogato con Helado de Malaga*

Petit four

Tax and service not included. Price per person. Minimum 2-6 persons.  
*Impuestos y servicios no incluidos. Precio por persona. Mínimo 2-6 personas.*

# FAMILY STYLE MENU

---

\$3,800 MXN | 165 USD

## ENTRÉES

Beef Carpaccio with Shaved Parmesan

*Carpaccio de Res con Lámina de Parmesano*

Burrata Cheese Salad Caprese

*Ensalada Caprese con Queso Burrata*

Roman-style Grilled Squid

*Calamar al Grill a la Romana*

## MAIN COURSE | PLATO FUERTE

Vesuvio Pasta with Mushroom Ragu, Italian Sausage and Truffle Essence

*Pasta Vesuvio con Ragú de Hongos, Salchicha Italiana y Esencia de Trufa*

Spaghetti with Lobster & Tomato Ragu

*Spaghetti con Ragú de Langosta y Tomate*

Chicken, Gorgonzola Sauce, Caramelized Onion & Baked Potato

*Pollo, Salsa Gorgonzola, Cebolla Caramelizada y Papas al Horno*

Beef Masala Sauce

*Salsa Masala de Res*

## DESSERTS | POSTRES

Classic Tiramisu

*Clásico Tiramisú*

Sicilian Cannoli with Ricotta Filling

*Cannoli Siciliana Rellenos de Ricotta*

Italian Dessert Cantucci e Vin Santo

*Postre Italiano Cantucci con Vin Santo*

Tax and service not included. Price per person. Minimum 2-6 persons.  
*Impuestos y servicios no incluidos. Precio por persona. Mínimo 2-6 personas.*

# NOBU STYLE MENU

---

DINNER LOCATION: NOBU INFINITY SUNSET POOL (8 COURSES)  
\$5,600 MXN | 245 USD

## 1 MENU OPTION

Cucumber Sunomon

*Sunomono de Pepino*

White Fish Cactus

*Pescado Blanco con Nopal*

Chef's Sushi Selection

*Selección de Sushi del Chef*

Sashimi Salad

*Ensalada Sashimi*

Sea Bass Dry Miso

*Cabrilla Chilena con Miso Seco*

Beef Tenderloin Yuzu Truffle

*Filete de Res con Salsa de Yuzu y Trufa*

Seafood Soup

*Sopa de Mariscos*

Miso Flan

*Flan Miso*

## 2 MENU OPTION

Toro Tartare

*Tartar de Toro*

Yellowtail Jalapeño

*Jurel al Jalapeño*

Chef's Sushi Selection

*Selección de Sushi del Chef*

Special Scallop Salad

*Ensalada Especial de la Casa con Callo*

Black Cod Miso

*Bacalao Negro con Miso*

Rib Eye with Mole

*Rib Eye con Mole*

Mushrooms Soup with Truffle

*Sopa de Hongos con Trufa*

Chocolate Bento Box

## 3 MENU OPTION

Avocado Jalapeno

*Jalapeño con Aguacate*

New-Style Mushrooms

*Hongos Nuevo Estilo*

Vegetarian Nigiri

*Nigiri Vegetariano*

Spinach Salad with Dry Miso

*Ensalada de Espinaca con Miso Seco*

Cauliflower Jalapeño

*Coliflor con Jalapeño*

Roasted Mushroom with Yuzu truffle Sauce

*Hongos Rostizados con Salsa de Yuzu y Trufa*

Vegetarian Soup

*Sopa Vegetariana*

Tax and service not included. Price per person. Minimum 2-6 persons.  
*Impuestos y servicios no incluidos. Precio por persona. Mínimo 2-6 personas.*

# FARM TO TABLE TASTING MENU

---

DINNER LOCATION: NOBU INFINITY SUNSET POOL

## TASTING MENU

\$2,400 MXN | 105 USD

Caesar Salad  
*Ensalada César*

Greek Tuna Style on Lettuce  
*Atún Estilo Griego en Lechuga*

Orzo Pasta, Tomato Sauce, Soft Cheese, Arugula Leaves  
*Pasta estilo Orzo, Salsa de Tomate, Requesón, Rúcula*

Grilled Octopus  
*Pulpo a la Parrilla*

Apple and Cinnamon Tart  
*Tarta de Canela y Manzana*

Petit Fours

## FARM TO TABLE MENU (FAMILY STYLE)

\$2,900 MXN | 125 USD

Hummus with Veggie Chips  
*Hummus con Chips de Verduras*

Tostado de Aguacate con Ricotta Jalapeño  
*Avocado Toast with Ricotta Jalapeño*

Sweet Potato Fries with Crème Fraîche  
*Camote con Crème Fraîche*

Balsamic Marinated Flank Steak Skirt with Organic Vegetables  
*Arrachera con Balsámico, Vegetables Orgánicos*

Confit Fish, Mediterranean Sauce, Criolla Salad  
*Pescado Confitado, Salsa Mediterránea y Ensalada Criolla*

Carrot Cake  
*Pastel de Zanahoria*

Fruit Cocktail Salad with Lemon Sorbet  
*Ensalada de Cóctel de Fruta, Sorbete de Limón*

Tax and service not included. Price per person. Minimum 2-6 persons.  
*Impuestos y servicios no incluidos. Precio por persona. Mínimo 2-6 personas.*

*NOBU HOTEL*  
LOS CABOS