

NOBU HOTEL

LOS CABOS

IN ROOM DINING

BREAKFAST – DESAYUNOS

6:00 hrs. – 12:00 hrs.

Hot & Cold Beverages Bebidas Calientes y Frias

Regular or Decaffeinated Coffee Pot MX 152 USD 7
Jarra de Café Regular o Descafeinado

Espresso, Latte, Cappuccino MX 152 USD 7

Organic Tea MX 141 USD 7
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 MX 141 USD 7
Whole, Low Fat, Lactose Free, Soy & Almond
Leche
Entera, Baja en Grasa, Deslactosada, Soya y Almendra

Fresh Squeezed Juices MX 217 USD 11
Orange, Grapefruit, Green Apple, Pineapple, Carrot & Green Juice
Jugos Frescos del Día
Naranja, Toronja, Manzana Verde, Piña, Zanahoria y Jugo Verde

Other Juices MX 217 USD 11
Cranberry, Tomato, Apple
Otros Jugos
Arándano, Tomate, Manzana

CONTINENTAL

MX 419 USD 20

Juice, Coffee or Tea, Tropical Fruit & Pastry
Jugo, Café o Té, Fruta y Pan Dulce

FULL AMERICAN BREAKFAST

MX 738 USD 36

Juice, Coffee or Tea, Tropical Fruit & Pastry
Jugo, Café o Té, Fruta y Pan Dulce

&

Scramble Eggs with Bacon, Sausage & Potatoes
Huevos Revueltos con Tocino, Salchicha y Papas



Vegetarian



Contains Pork



Prepared with Alcohol



Nuts



Spicy



Raw

“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

BREAKFAST – DESAYUNOS

6:00 hrs. – 12:00 hrs.

A la Carte







- RAW** Rice Bagel with Smoked Salmon “Pastrami” 110 g. MX 490 USD 24
Tofu Cream, Red Onion & Capers
*Bagel de Arroz con Salmón Ahumado “Pastrami”
Crema de Tofu, Cebolla Morada y Alcaparras*
- RAW** Scrambled Eggs Donburi 90 g. MX 430 USD 21
Steamed Rice, Grilled Salmon, Toasted Nori
Sesame Soy & Ikura
*Huevos Revueltos Donburi
Arroz al Vapor, Salmon a la Parrilla, Nori Tostado
Ajonjolí, Ikura y Soya*
- RAW** Eggs Matsuhisa 30 g. MX 530 USD 26
Crispy Tofu, Shiitake, Spinach, Crab
Shiso Bearnaise
*Huevos Matsuhisa
Crujiente de Tofu, Hongo Shiitake, Espinacas, Cangrejo
y Salsa Shiso Bernesa*
- Rancheros Eggs** MX 340 USD 17
Beans, Fried Eggs, Chili Sauce & Creamy Avocado
*Huevos Rancheros
Frijoles, Huevos Fritos, Salsa Guajillo y Cremoso de Aguacate*
- French Style Quiche** 45 g. MX 380 USD 19
Sausage from Valladolid, Caramelized Onions
Pumpkin Flower & Requeson Cheese
*Quiche Estilo Francés
Longaniza de Valladolid, Cebolla Caramelizada
Flor de Calabaza y Requesón*
- Classic Chilaquiles** MX 320 USD 16
Red or Green Sauce with Fried Egg
*Chilaquiles Clásicos
Salsa Verde o Roja con Huevo Estrellado*
- Achiote Croissant with Serrano Ham** 60 g. MX 360 USD 18
Mozzarella, Arugula, Tomatoe & Pesto
*Croissant de Achiote con Jamón Serrano
Mozzarella, Arugula, Tomate y Pesto*
- Avocado Toast** MX 340 USD 18
Almond Requeson & Basil Pesto
*Tostado de Aguacate
Requeson de Almendra y Pesto de Albahaca*

- ABC Tacos** MX 330 USD 16
Avocado, Bacon, Cheese, Scrambled Eggs
Corn Tortilla & Tomatillo Salsa
*Tacos ABC
Aguacate, Tocino, Queso, Huevo Revuelto
Tortilla de Maíz y Salsa Tomatillo*
- RAW** Tokio Bento 170 g. MX 460 USD 22
Tuna Sashimi, Sweet Egg Omelette, Fresh Fruit
Salmon, Steamed Rice, Miso Soup & Pickles
*Desayuno Clásico Japonés
Sashimi de Atún, Omelette de Huevo Dulce, Fruta Fresca
Salmón, Arroz al Vapor, Sopa Miso y Pepinillos*
- Traditional Corn Bread** MX 330 USD 16
Tropical Fruit Selection & Yoghurt Sauce
*Tradicional Pan de Elote
Selección de Fruta Fresca y Salsa de Yoghurt*
- Nobu Honey Toast** MX 380 USD 19
Yuzu Lemon Curd, Creme Chantilly, Red Fruits
& Local Honey
*Tostado de Miel Nobu
Crema Yuzu de Limón, Crema Chantilly, Frutos Rojos y Miel*
- Soba Pan Cake with Red Fruits** MX 360 USD 18
Banana, Candied Pecans, Soy & Agave Syrup
*Soba Pan Cake con Frutos Rojos
Plátano, Nuez Pecana Caramelizada, Jarabe de Soya y Agave*

MX 250 USD 12
Tropical Fruit Selection & Granola with:
*Plato de Fruta de Temporada con Granola
acompañado de:*

Greek Yoghurt | *Yoghurt Griego*
Coconut Greek Yoghurt | *Yoghurt Griego de Coco*
Natural Yoghurt | *Yoghurt Natural*
Vegan Yoghurt | *Yoghurt Vegano*
Cottage Cheese | *Queso Cottage*

❖
MX 95 USD 5
Freshly Baked Selection
Selección Pan del Día
Piece / Pieza

 Vegetariano  Contiene Puerco  Preparado con Alcohol  Nueces  Picoso  Crudo

“El consumo de platillos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos”.

Para su conveniencia 16% de impuestos y 15% de servicio han sido agregados. Precios listados en Pesos Mexicanos.
Precios listados en dólares para su referencia

ALL DAY - DURANTE EL DÍA


12:00 hrs. - 23:00 hrs.

Appetizers – Entradas

Classic Miso Soup MX 260 USD 13

Tofu & Onion
Sopa Miso Clasica
Tofu y Cebolla

 **Edamames Maldon Salt** MX 230 USD 11
Edamames Sal Maldon

 **Spinach Salad** MX 280 USD 14
Yuzu Juice, Truffle Oil with Dry Miso
Parmesan Cheese & Yuba
Ensalada de Espinacas
Jugo de Yuzu, Aceite de Trufa con Miso Seco
Queso Parmesano y Yuba

Miraflores Salad MX 260 USD 13

Goat Cheese, Tomato & Grapes
Ensalada Miraflores
Queso de Cabra, Tomate y Uvas

 **Guacamole** MX 210 USD 10
Corn Tostadas & Mexicana Sauce
Guacamole
Tostadas y Pico de Gallo

Tacos

Confited Duck 80 g. MX 360 USD 18

Melipona Honey Soy, Smashed Yucca & Corn Tortilla
Pato Confitado en Miel Melipona con Soya
Tortilla de Maíz y Puré de Yuca

Flank Steak 120 g. MX 330 USD 16

Guacamole, Corn Tortilla, Mexicana Sauce & Grilled Chiles Emulsion
Arrachera con Guacamole
Tortilla de Maíz, Pico de Gallo
y Emulsión de Chiles Treados

Mexican Tempura Shrimp 130 g. MX 390 USD 19

Flour Tortilla, Cabbage Salad, Salicornia Avocado Aioli
Camarón Capeado
Tortilla de Harina, Ensalada de Repollo Salicornia
y Alioli de Aguacate

Sushi Bar

Veggie Roll MX 390 USD 19

Asparagus, Spring Onion, Shiso Yamagobo, Avocado Kaiware, Cucumber, Spinach Fine Radish Paper
Rollo Vegetariano
Esparragos, Cebolleta, Shiso, Yamagobo
Aguacate, Kaiware, Pepino, Espinaca
y Papel Fino de Rábano

California Roll 25 g. MX 430 USD 21

Snow Crab, Avocado, Cucumber & Sesame Seeds
Rollo California
Cangrejo de Nieve, Aguacate
Pepino y Ajonjolí

 **Spicy Tuna Roll 25 g.** MX 420 USD 20

Tuna, Chilli Aioli, Garlic & Shallots
Rollo Atún Spicy
Atun, Alioli de Chile, Ajo y Cebollin

 **Salmon Avocado Roll 25 g.** MX 430 USD 21

Rollo de Salmón y Aguacate

From the Sea – Del Mar

Fish & Tomatillo Ceviche MX 410 USD 20

Creamy Avocado Mint & Crispy Pumpkin Seeds
Ceviche de Pescado y Tomatillo 90 oz
Creemoso de Aguacate
Menta y Pepitas Crujientes

 **Shrimp Black Aguachile 120 g.** MX 430 USD 21

Mango, Cucumber & Red Onion
Aguachile de Camarón Negro
Mango, Pepino y Cebolla Morada

 **White Fish Tiradito 105 g.** MX 400 USD 20

Tiradito de Pescado Blanco

Main Course

Platillo Principal

Black Cod 200 g. MX 610 USD 30

Sweet Miso, Hajikami, Ginger Pickled Bacalao Negro
Miso Dulce, Hajikami y Jengibre Encurtido

Roasted Chicken 180 g. MX 450 USD 22

Donburi Anticucho Style
Steamed Rice, Nori, Sesame Seeds & Chives
Pollo Rostizado Donburi Anticucho
Arroz al Vapor, Nori, Ajonjolí y Cebollin

Gohan Skirt Steak 160 g. MX 510 USD 25

Crispy Shiitake, Kamameshi Rice
Crispy Onion & Teriyaki Sauce
Arrachera Gohan
Shiitake con Cebolla Crujiente
Arroz al Vapor y Salsa de Teriyaki

 **Roasted Cauliflower** MX 360 USD 18

Jalapeño Dressing
Coliflor Rostizada
Aderezo de Jalapeño y Cilantro

Cheese Burger 180 g. MX 480 USD 23

Caramelized Red Onion, Bacon, Smoked Cheese, French Fries with Truffle Oil & Parmesan Cheese
Hamburguesa de Queso
Cebolla Caramelizada, Tocino
Queso Ahumado, Papas a la francesa
con Aceite de Trufa y Queso Parmesano

Requeson Cheese & Pesto Ravioli MX 430 USD 21

Cherry Tomato Sauce, Arugula, Pine Nuts & Truffle Essence
Ravioli de Requesón con Pesto
Salsa de Tomate Cherry, Arúgula, Piñones y
Esencia de Trufa

French Fries MX 210 USD 10

Truffle Oil & Parmesan Cheese
Papas a la Francesa
Aceite de Trufa y Queso Parmesano

 Vegetarian  Contains Pork  Preparado with Alcohol  Nuts  Spicy  Raw

“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

OVERNIGHT – MENÚ NOCTURNO

23:00 hrs. - 06:00 hrs.

Appetizers – Entradas

-  **Mixed Mushrooms Soup** MX 280 USD 14
Sopa de Hongos Mixta
-  **Edamames Maldon Salt** MX 230 USD 11
Edamames Sal Maldon
-  **Spinach Salad** MX 280 USD 14
Yuzu Juice, Truffle Oil with Dry Miso
Parmesan Cheese and Yuba
Ensalada de Espinacas
Jugo de Yuzu, Aceite de Trufa con Miso Seco
Queso Parmesano y Yuba
-  **Guacamole** MX 210 USD 10
Corn Tostadas & Mexicana Sauce
Guacamole
Tostadas y Pico de Gallo
- Charcuterie ibérique**
& Artesanal Cheese MX 560 USD 27
Carnes Frías Ibéricas
y Quesos Artesanal
- French Fries** MX 210 USD 10
Truffle Oil & Parmesan Cheese
Papas a la Francesa
Aceite de Trufa y Queso Parmesano

Main Course - Platillo Principal

- Roasted Cauliflower** MX 360 USD 18
Jalapeño Dressing
Coliflor Rostizada
Aderezo de Jalapeño y Cilantro
- Cheese Burger** 180 g. MX 480 USD 23
Caramelized Red Onion, Bacon
Smoked Cheese, French Fries with Truffle Oil
& Parmesan Cheese
Hamburguesa de Queso
Cebolla Caramelizada, Tocino,
Queso Ahumado, Papas a la francesa
con Aceite de Trufa y Queso Parmesano
- Requeson Cheese & Pesto Ravioli** MX 430 USD 21
Cherry Tomato Sauce, Arugula, Pine Nuts
& Truffle Essence
Ravioli de Requesón con Pesto
Salsa de Tomate Cherry, Arúgula, Piñones
Esencia de Trufa
- Flank Steak with Guacamole** 120 g. MX 330 USD 16
Corn Tortilla, Mexican Sauce
& Grilled Chiles Emulsion (Taco)
Arrachera con Guacamole
Tortilla de Maíz, Pico de Gallo
Emulsión de Chiles Treadados (Taco)
- Tempura Mexican Shrimp** 130 g. MX 390 USD 19
Flour Tortilla, Cabbage Salad, Salicornia
Avocado Aioli (Taco)
Camarón Capeado
Tortilla de Harina, Ensalada de Repollo Salicornia
y Alioli de Aguacate (Taco)

Wines - Vinos

Wine by the glass; ask for sommelier's daily selection.

Vino por copeo pregunte por la selección del sommelier.

Red Wines - Vinos Tintos

Bottle - Botella 750 MI

Henri Lurton, "Le Nebbiolo" MX 1,700 USD 83
Valle de Guadalupe BCS, México

Hess Allomi MX 2,600 USD 127
Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California

Rutini MX 1,680 USD 82
Cabernet-Malbec, Mendoza, Argentina

Joel Gott MX 2,200 USD 107
Pinot Noir, Willamette Valley, Oregon USA

Frank Family MX 5,800 USD 283
Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California

Rose Wines - Vinos Rosados

Bottle-Botella 750 MI

Whispering Angel MX 2,300 USD 112
Côtes de Provence, France

Ch. La Tour de l'Évêque MX 1,990 USD 97
"Pétale de Rosé", Côtes de Provence, France

White Wines - Vinos Blancos

Bottle - Botella 750 MI

Pascal Jolivet MX 1,700 USD 83
"Attitude", Sauvignon Blanc, Loire Valley, France

Far Niente MX 4,400 USD 215
Chardonnay, Napa Valley, California

Banfi MX 1,800 USD 88
San Angelo, Pinot Grigio, Toscana, Italy

Champagne

Bottle - Botella 750 MI

Dom Perignon MX 10,500 USD 512
Brut, Epernay

Taittinger Brut MX 2,224 USD 108
Francia

Veuve Clicquot MX 3,200 USD 156
Rosé Brut, Reims

Taittinger, "Prélude Gran Cru" MX 4,700 USD 229
Brut, Reims

DESSERTS - POSTRES

Available 24 Hours a Day

Disponibles las 24 Horas del Día

- Mini Churros** MX 250 USD 12
Caramel & Chocolate Sauce
Mini Churros
Salsa de Caramelo y Chocolate
-  **Classic Tiramisu** MX 310 USD 15
Espresso Coffee & Mezcal
Tiramisú Clásico
Café Espresso y Mezcal
-  **Chocolate Mousse** MX 290 USD 14
Avocado & Orange Bread
Mousse de Chocolate
Aguacate y Pan de Naranja
- Nobu Yuzu Cheesecake** MX 360 USD 18
Chocolate, Mango Coconut
& Pistachio Puree
Pay de Queso y Yuzu
Chocolate, Mango, Coco
y Pure de Pistache
- Miso Flan** MX 330 USD 16
Raspberry & Valrhona Chocolate
Flan Miso
Frambuesa y Chocolate Valrhona
- Mochi Ice Cream Selection** MX 390 USD 19
Selección de Helados Mochi