

Kaha Bar



MENÚ

11:30 AM - 5:00 PM



JW MARRIOTT
LOS CABOS

Ensaladas

Ensalada cobb

\$313.5

Mezcla de lechugas, pepino, elote asado, jitomates, juliana de tortilla, aguacate, huevo duro y aderezo de cilantro

Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

Ensalada César

\$313.5

La tradicional,

Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

Ensalada de betabel y calabaza

\$313.5

Mezcla de lechugas y espinaca con queso de cabra, pepitas de calabaza, aderezo de miel y mostaza

Poke bowl

\$313.5

Atún picante, salmón curado, arroz al vapor, jengibre, edamames, rábano, pepino, alga wakame, huevo duro, mayonesa picante, zanahoria, salsa de soya

Fruta y crudités (400 g)

\$209

Papaya, piña, sandía, jícama, zanahoria y pepino, servidos con limón y chile en polvo

Clásicos

Hamburguesa clásica

\$370.5

Combinación de arrachera y filete de res (240 g), con queso cheddar, cebolla, jitomate y lechuga

Club sándwich

\$323

Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo, tocino, queso manchego, jitomate, lechuga y aderezo de miel-mostaza

Especialidades Mexicanas

Quesabirria Quesadilla con birria (brisket braseado) acompañado con consomé de res	\$285
Quesadilla (200 g) Tortilla de harina y queso mozzarella	\$247
Con arrachera o camarón (200 g)	\$408.5
Con pollo cajún (200 g)	\$342
Flautas de pollo (3 piezas) Con chorizo, lechuga, queso y crema ácida	\$332.5

Especialidades

Pesca del día (300 g) **\$494**

Salsa de chile guajillo y ajo
acompañado de arroz blanco y
calabazas a la parrilla

Arrachera (200 g) **\$456**

Con frijoles refritos, guacamole,
salsa mexicana y queso panela

Camarones empanizados **\$532**

(200 g)
Con arroz blanco y
brócoli al vapor

Pasta con pollo (200 g) **\$456**

Salsa de queso y aceite de
trufa

Ceviches

Tostada de atún

\$247

Con atún fresco (80 g), aguacate, mango, pepino y cebolla

Aguachile de camarón (200 g)

\$399

Camarones marinados en salsa picante de aguacate, cebolla, cilantro y chile serrano, acompañados de pepino rebanado y cebolla morada

Ceviche mixto de mariscos

\$427.5

Mezcla de mariscos, pulpo, atún fresco, callo, camarón y pescado (200 g) con aguacate, pepino y jícama

Pescado con leche de coco y habanero (180 g)

\$285

Snacks

Tiras de pollo (350 g) Empanizadas	\$209
Nachos Con pollo o arrachera (200 g)	\$418
Guacamole (200 g) Servido con totopos y salsa mexicana	\$228
Alitas (10 piezas) BBQ, Búfalo y BBQ habanero Servidas con bastones de apio y zanahoria con aderezo Ranch	\$275.5

Tacos

Camarón (100 g)	\$209
En tortilla de harina con costra de queso Oaxaca, salsa de tomate, piloncillo y chile de árbol, aguacate y ajonjolí	
Pulpo (120 g)	\$190
Pulpo cajún a la parrilla con frituras de echalot, papas y mayonesa picante de aguacate	
Pork belly (80 g)	\$190
Con adobo yucateco y salsa xnipec habanero	
Brisket (80 g)	\$171
Carne braseada y servida con queso y ensalada de nopal	
Pollo (100 g)	\$171
A la parrilla con tortilla de maíz con salsa mexicana, aguacate y crema ácida	
Pescado a la Baja (80 g)	\$190
Pescado rebozado con aderezo de chipotle y ensalada de col	
Trilogía de Tacos	\$475
Seleccione los tres tacos de tu preferencia	
Rib eye	\$228
Con esquites asados y queso	

Pizza

Hechas en horno de piedra
(23 cm de diámetro /
8 rebanadas)

Pizza margarita **\$342**

Pizza pepperoni **\$427.5**

Pizza 4 quesos **\$399**

Libre de Gluten & Vegano

Hamburguesa de garbanzo (180 g) Con cajún y aioli de jalapeño rostizado	\$266
Hamburguesa libre de gluten Bollo sin gluten, carne molida de arrachera y filete, con queso cheddar, cebolla, tomate y le- chuga, servida con ensalada verde	\$370.5
Sándwich libre de gluten de jamón y queso Jamón de pavo(100 g) y queso panela (100 g) en pan libre de gluten servido con ensalada verde	\$285
Ceviche vegano (200 g) Alcachofa, palmitos, aguacate, setas y zanahoria con mexicana y un toque de chile jalapeño	\$313.5
Nachos vegetarianos (300 g) Con alcachofa, palmitos, elote y frijol	\$313.5
Taco vegetariano (80 g) Nopal con queso	\$152

Bebidas

10 AM - 7 PM

Agua embotellada

Epura (600 ml) \$95

Epura (1 l) \$114

Refrescos (355 ml) \$104.5

Limonada (355 ml, 1 refill) \$114

Naranjada (355 ml, 1 refill) \$114

Té helado (355 ml, 1 refill) \$95

Cerveza nacional (330 ml) \$180.5

Peso promedio de alimentos antes de cocción.

Los precios están expresados en pesos mexicanos, impuestos incluidos. Como forma de pago solo aceptamos cargo a habitación o tarjeta de crédito o débito, no aceptamos efectivo. **Marzo, 2023**