

MENÚ

ALBERCAS FAMILIARES

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

\$390

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

Club sándwich

\$340

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

ESPECIALIDADES MEXICANAS

Quesabirria

\$285

Quesadilla con birria (brisket braseado) acompañado con consome de res

Quesadilla (200 g)

\$247

Tortilla de harina y queso mozzarella

Con arrachera
o camarón (200 g)

\$408.5

Con pollo cajún (200 g)

\$342

Flautas de pollo (3 piezas)

\$332.5

Con chorizo, lechuga, queso y crema ácida

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

CEVICHE

Tostada de atún

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

\$247

Aguachile de camarón (200 g)

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

\$399

Ceviche mixto de mariscos

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

\$427.5

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 lechuga, 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.**