



GRILL & BAR

Nak

(S E N T A R S E)

*Toma asiento y disfruta de nuestro ambiente
bajo el cielo lleno de estrellas*

18 · 23 h



JW MARRIOTT

LOS CABOS

ENTRADAS

GUACAMOLE | 200 g • \$247

Preparado a su gusto directamente en su mesa, servido con salsa mexicana y totopos de maíz.

RES EN LÁMINAS | 80 g • \$294.5

Rib eye sellado con costra de chiles, mezcla de tomates, alcaparrón, pan rústico y flor de sal.

CHILE POBLANO | 1 pieza • \$237.5

Relleno de queso mozzarella, queso provolone, queso manchego y chorizo regional. Con salsa de chile morita.

TACO DE LANGOSTA | 2 piezas • \$256.5

Langosta al grill (150 g) servida estilo Rosarito B.C., con arroz rojo y frijoles en tortilla de harina .

ENSALADAS | 150 g • \$285

ENSALADA DE KALE ROSTIZADA Y QUINOA

Mezcla de lechugas, naranjita, mandarinas, naranjas, espárragos, ajonjolí negro, queso parmesano y aguacate, con vinagreta cítrica de miel y mostaza.

ENSALADA CRUJIENTE DE CÍTRICOS

Mezcla de lechugas, naranjita, mandarinas, naranjas, espárragos, ajonjolí negro, queso parmesano y aguacate, con vinagreta cítrica de miel y mostaza.

ENSALADA DE TOMATES

Selección de jitomates regionales con queso ricotta ahumado y pesto de cilantro.

SOPAS | 300 ml • \$266

JUGO DE CARNE

Servido con cebolla morada, cilantro fresco y chile verde.

SOPA DE TORTILLA

Con quesillo deshebrado, crema ácida, aguacate en cubos y chile guajillo.

PARA NIÑOS • \$199.5

QUESADILLA NIÑO | 3 piezas

Tortillas de maíz rellena de quesillo y servida con guacamole.

MACARRONES CON QUESO | 150 g

Con salsa de queso cheddar y queso parmesano.

A LAS BRASAS

FILETE DE RES | 300 g • \$836

Papa adobada, puré de berenjena, pimientos de padrón asados.

A su elección: salsa de mostaza, demi-glace o pimienta.

RIB EYE | 300 g • \$1111.5

Puré de papa con raíz de apio, espárragos al grill, ralladura de limón amarillo, mantequilla de ajo.

CAMARONES | 200 g • \$760

Arroz cremoso en salsa verde tatemada, selección de calabazas, zanahorias baby.

PESCA DEL DÍA | 300 g • \$589

Acompañada de mezcla de hojas verdes, ciruela, manzana, ralladura de limón, vinagreta cítrica, crocante de plátano, polvo de manzanilla y limón asado.

LAS CALABAZAS | • \$323

Selección de calabazas baby rostizadas, servidas sobre un pipián verdes.

PARA COMPARTIR

MAR Y TIERRA • \$1301.5

New York (300 g) y camarones (250 g) acompañados de coles de Bruselas, zanahorias baby, coliflor asada, camote grill y limón eureka.

PARA TAQUEAR • \$1111.5

Pollo de leche (1 pieza), tuétano (2 piezas), pesca del día (200 g) y brisket (200 g) acompañados de aguacate, chile jalapeño asado, cebollas cambray, cilantro fresco, salsa verde, salsa roja de molcajete y tortillas hechas a mano.

POSTRES • \$228

CREME BRULEE DE HORCHATA | 1 pieza

PAY DE CAMOTE | 1 rebanada

Postre de camote amarillo y miel maple.

TARTA DE QUESO RAMONETTI | 1 rebanada

Con chutney de dátiles y nueces.

PALETA DE CACAHUATE | 1 pieza

Cubierta de chocolate, acompañada de crema de vainilla, chocolate y polvo de galleta.



JW MARRIOTT

LOS CABOS



*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.*

Febrero, 2023.