



JW MARRIOTT

LOS CABOS

NUTRIDO CON
BUEN GUSTO

SAVOR by JW

**Si usted tiene alguna
preocupación con
respecto a las alergias
alimentarias, por favor
avise a su agente de at
your service. Su completa
satisfacción es nuestra
meta, si desea algo que
no este en el menú pídalos
y haremos todo lo
posible por complacerle,
marque ext. 0**

*Precios en moneda nacional,
incluye 16% de IVA.*

MEZCLAS ARTESANALES

Disponible todo el día

¿Estás buscando un comienzo refrescante para tu mañana? Todos los jugos y smoothies están llenos de beneficios saludables y nutrientes esenciales para vigorizar el cuerpo y la mente.

SMOOTHIES SATISFACTORIOS (400 ml)

SUPER VERDE \$235

Espinaca, plátano, pepino, crema de cacahuate, coco, espirulina, chía, canela, dátil, vainilla y leche de almendras

MANGO TANGO \$235

Plátano, mango, piña, papaya y leche de coco

FRUTOS ROJOS Y AVENA \$235

Zarzamora, fresa, frambuesa, árandano, avena, plátano, proteína en polvo, yogurt y leche de almendras

AVENA Y AGUACATE \$235

Jugo de naranja, avena, mango, aguacate, leche de coco, espinacas y miel maple

DETOX \$235

Espinaca, piña, frambuesa, plátano y leche de almendra

JUGOS REVITALIZANTES (400 ml)

ANTINFLAMATORIO	\$229
Manzana, pepino, apio, espinaca y jengibre	
FELICIDAD	\$229
Betabel, manzana, espinaca, zanahoria y limón	
VERDE	\$229
Piña, nopal, espinaca, perejil, jugo de naranja, jengibre, albahaca	
QUEMAGRASA	\$229
Limón, piña, toronja, jengibre, agua de coco, papaya y chía	

DESAYUNO

06:00 am - 11:00 am

Solo servimos huevos de
libre pastoreo

*El consumo de carnes, aves de corral,
mariscos, pescados y de huevos crudos
o poco cocinados puede aumentar el
riesgo de contraer enfermedades
transmitidas por los alimentos.*

COMIENZO BALANCEADO

PLATO DE FRUTA (400 g)	\$269
Fruta de temporada con granola casera y chía	
BOWL DE AÇAI (450 ml)	\$229
Preparado con frutos rojos, plátano, miel, yogurt griego y leche de almendras	
BAJA OVERNIGHT OATMEAL (250g)	\$252
Avena, mango, dátil, plátano, manzana, coco, uva pasa, linaza, yogurt griego y leche de almendras	
HOT CAKES DE PROTEÍNA (3 piezas)	\$284
Avena, huevo, yogurt natural, leche de almendra, vainilla, miel maple, canela, frutos rojos y plátano	
RÚSTICO DE AGUACATE	\$333
Con aguacate, ensalada de tomates y papa hash	

CLÁSICOS

CONTINENTAL \$369

Jugo de naranja (450 ml), fruta de temporada (400 g), pan tostado, bagel o su elección de panadería dulce (2 piezas). Y su elección de café, té o refresco (300 ml)

AMERICANO \$608

Jugo de naranja (450 ml), orden de fruta (200 g), huevos al gusto (2 piezas), papa hash brown, tocino o salchicha y su elección de café, té o refresco (300 ml)

STEAK AND EGGS \$475

Arrachera a la parrilla (200 g) y huevos fritos (3 piezas) acompañados de papas sazonadas

SÁNDWICH DE BRIE Y PROSCIUTTO \$330

Ciabatta rellena de pimientos, aceitunas y salsa casera de higo. Acompañada de ensalada verde

TOSTADAS DE CHORIZO Y PAPA CON HUEVO FRITO \$330

Chorizo y papas servidos en tostada de maíz (2 piezas), cubiertos de salsa verde y huevos fritos

SUGERENCIAS DEL CHEF

**HUEVOS RANCHEROS
ESPECIALES** \$330

Papa hash brown sobre tortilla de maíz con queso, bañados con salsa ranchera y huevos estrellados (2 piezas)

OMELETS (3 HUEVOS)

**JAMÓN DE PAVO Y QUESO
CHEDDAR** \$390

**CHAMPIÑONES, ESPINACA
Y QUESO PANELA** \$390

CHORIZO Y QUESO OAXACA \$390

**GARBAÑO
(OMELET VEGANO)** \$415

Tortilla de garbanzo (1 pieza) rellena de espinaca, chícharo y espárragos

**CAMARÓN, TOCINO Y
AGUACATE** \$441

Omelet (3 huevos) relleno de camarones,queso mozzarella, tocino y aguacate.
Acompañado de ensalada verde

PORCIONES INDIVIDUALES

HUEVOS BENEDICTINOS \$390
(2 piezas)

Acompañado de papa hash brown
y ensalada con tomates cherry

BAGEL DESAYUNO \$299

Bagel tostado (1 pieza) con
mantequilla de cilantro, cebolla
asada, queso cheddar, tocino y
huevo frito

CHILAQUILES ROJOS Y VERDES \$330

Totopos de maíz bañados en salsa
verde o roja, servidos con pollo
desmenuzado (150 g), crema
ácida, queso fresco, cebolla y
cilantro

ENFRIJOLADAS MIRAFLORES \$378

Tortilla (3 piezas) rellenas de
pollo o huevo revuelto (3 piezas),
bañadas con salsa de frijol y
servidas con aguacate, crema
ácida, cebolla, queso y chorizo

PAN FRANCÉS \$275

Brioche casero (2 piezas) con su elección de nuestra exclusiva mermelada de frutos rojos frescos con yogurt griego o fresas y yogurt griego o plátano y Nutella

HOT CAKES (3 piezas) \$252

Servidos con queso mascarpone y piña rostizada

JW FAMILY MEAL

ENCHILADAS DE POLLO \$520

(6 piezas)

Rellenas de pollo (300 g), gratinadas con queso cheddar y queso Oaxaca, bañadas con salsa roja o verde

PIZZA DE SALMÓN AHUMADO \$559

(8 rebanadas)

Salmón ahumado sobre papa rosti, queso labneh, alcaparra y cebolla morada

NIÑOS

TAQUITOS \$219

Tortilla de harina rellenas de huevos revueltos (2 piezas), salchicha de desayuno, queso cheddar y guarnición de fruta de temporada

DULCE AMANECER \$219

Hot cakes pequeños (3 piezas) con compota de frutos rojos

SÁNDWICH DE CREMA DE CACAHUATE Y MERMELADA \$219

Sándwich (1 pieza) de crema de cacahuate, plátano asado y mermelada casera

BARRAS DE YOGURT HELADO \$236

Con granola y frutos rojos

POR LA TARDE

11:00 am - 5:00 pm

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, pescados y de huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

INSPIRACIÓN LOCAL

QUESADILLA JUMBO (1 Pieza) \$319

Tortilla de harina y queso
mozzarella

Con arrachera \$529

o camarón (200 g)

Con pollo estilo cajún (200 g) \$505

FLAUTAS DE POLLO \$415

(200 g, 3 piezas)

Con chorizo, lechuga, queso y
crema agría

CEVICHE \$359

COCO HABANERO (180 g)

Pesca del día con leche de coco,
habanero, cebolla morada,
zanahoria y cilantro

TOSTADA DE ATÚN (1 pieza) \$379

Atún fresco (80 g) aguacate,
mango, pepino y cebolla

SNACKS BALANCEADOS

GUACAMOLE (200 g) \$305

Servido con totopos y salsa mexicana

HUMMUS (250 g) \$329

Puré de garbanzo con ajonjolí y pan pita

FRUTA & CRUDITÉS (400 g) \$263

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

CLÁSICOS

ALITAS (10 piezas) \$419

BBQ o Búfalo o mango habanero. Servido con palitos de apio, zanahoria y aderezo bluecheese

HAMBURGUESA CLÁSICA \$479

De arrachera y filete de res (240 g) con queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga. Con papas francesas o ensalada mixta

CLUB SÁNDWICH \$410

Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo (120 g), tocino, queso manchego, jitomate, lechuga, aderezo miel mostaza y papas francesas

VERDE Y LIGERO

ENSALADA COBB \$379

Lechugas mixtas, pepino, maíz asado, tomate, tiras de tortilla, aguacate, huevo duro y aderezo de cilantro

Con pollo (200 g) o camarón (180 g)

ENSALADA DE BETABEL \$379

Y CALABAZA

Lechugas mixtas y espinacas con queso de cabra, pepitas de calabaza y aderezo de mostaza y miel

POKE BOWL \$415

Atún picante (100 g), salmón curado (25 g), arroz al vapor, jengibre, edamames, rábano, pepino, wakame, huevo duro, mayonesa sriracha, zanahoria y salsa de soya

VEGANO Y VEGETARIANO

FAJITAS VEGANAS \$347

Salteado de pimientos, cebolla,
hongo portobello y calabaza.

Acompañado de guacamole,
frijoles y tortillas

CEVICHE DE SOYA \$298

Soya texturizada, pepino, pimiento,
cebolla, tomate y cilantro fresco

ALITAS DE COLIFLOR \$298

BBQ o Búfalo o mango habanero.
Servido con palitos de apio,
zanahoria y aderezo bluecheese

NIÑOS

MINI PIZZA (4 rebanadas) \$230

Pepperoni o hawaiana o queso

PASTA POMODORO (200 g) \$230

Con salsa de tomate

MINI BURGER \$230

Arrachera y filete de res (100 g) con
queso cheddar, tomate y lechuga

POSTRES INGENIOSOS

PASTEL DE CHOCOLATE \$253

SIN HARINA (1 porción)

CHEESECAKE DE ÓREO \$253

(1 porción)

SORBETES Y HELADOS (250 g) \$265

POR LA NOCHE

5:00 pm - 11:00 pm

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, pescados y de huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

INSPIRACIÓN LOCAL

QUESADILLA JUMBO (1 Pieza) \$319

Tortilla de harina y queso
mozzarella

Con arrachera \$529

o camarón (200 g)

Con pollo estilo cajún (200 g) \$505

BURRITO VEGETARIANO \$294

DE POBLANO Y AGUACATE

Tortilla de harina rellena de papas
sazonadas, chile poblano, frijol
negro, aguacate, mezcla de quesos,
y cilantro fresco. Envuelto en
queso crujiente

TACOS DE RIB EYE (5 piezas) \$1,130

En tortilla de maíz o harina con
salsa mexicana y guacamole

SÁNDWICH VEGANO AL GRILL \$294

Sándwich relleno de queso
cheddar vegano y espinacas
cremosas. Acompañado de
ensalada verde

SNACKS BALANCEADOS

GUACAMOLE (200 g) \$305

Servido con totopos y salsa mexicana

ENSALADA VERDE \$299

Mezcla de lechugas frescas, avellanas tostadas y vinagreta de balsámico, miel y mostaza

HUMMUS (250 g) \$329

Puré de garbanzo con ajonjolí, pan pita

BOWL DE ARROZ Y SALMÓN \$415

Cubos de salmón (100 g), sobre arroz con salsa de durazno asado y aguacate, acompañada de frijoles negros, lechuga, queso y crema ácida

CLÁSICOS

ENSALADA CÉSAR CON PASTA Y POLLO (200 g) \$379
Acompañada con pequeñas tiras de tocino y queso parmesano

HAMBURGUESA CLÁSICA \$479
De arrachera y filete de res (240 g) con queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga. Con papas francesas o ensalada mixta

CLUB SÁNDWICH \$410
Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo (120 g), tocino, queso manchego, jitomate, lechuga, aderezo miel mostaza y papas francesas

PIZZA PEPPERONI (8 rebanadas) \$529

SÁNDWICH GRATINADO DE ATÚN \$378
Ensalada de atún de lata (80 g) con mayonesa, mostaza, alcaparra, eneldo y queso cheddar

ALITAS (10 piezas) \$419
BBQ o Búfalo o mango habanero.
Servido con palitos de apio, zanahoria y aderezo bluecheese

PLATOS FUERTES

FILETE A LA PIMIENTA \$1,135

Filete de res (300 g) servido con salsa de pimientas al brandy y papas francesas

MILANESA DE GARBANZO \$435

Servida con ensalada verde

PASTA CON CAMARONES (200 g) \$642

Fettuccine en salsa cremosa de mozzarella y parmesano

POLLO AL CILANTRO Y LIMÓN \$620

Pollo (300 g) marinado al cilantro y limón sobre arroz blanco y quínoa con salsa relish de aguacate y mango

SALMÓN A LA PLANCHA (300 g) \$655

Servido con puré de coliflor rostizada y ejotes al vapor

FAMILY MEALS

POLLO FRITO ESTILO KENTUCKY	\$940
Pollo (6 piezas) con costra crujiente sazonada, ensalada de col, puré de papa y bisquet	
FAJITAS CON TORTILLAS	\$1,050
Mezcla de cebolla y pimientos salteados con salsa de soya, jugo de limón y cilantro fresco, acompañando con pechuga de pollo (300 g) y arrachera (300 g) a la parrilla. Se sirve con tortillas de maíz o harina, arroz blanco, frijoles negros y guacamole	

NIÑOS

QUESADILLAS (4 piezas) \$230

Tortilla de harina con queso

MAC & CHEESE \$230

Con salsa de queso cheddar y
queso parmesano

MINI HAMBURGUESA \$230

Arrachera y filete de res (100 g), con
queso cheddar, tomate y lechuga

MINI PIZZA \$230

Pepperoni o hawaiana o queso

POSTRES INGENIOSOS

PASTEL DE CHOCOLATE SIN HARINA (1 porción) \$253

CHEESECAKE DE ÓREO (1 porción) \$253

SORBETES Y HELADOS (250 g) \$265

PASTEL DE COCO (1 porción) \$253

PASTEL DE ZANAHORIA (1 porción) \$253

POR LA MADRUGADA

11:00 pm - 06:00 am

HAMBURGUESA CLÁSICA \$479

De arrachera y filete de res (240 g) con queso cheddar, cebolla, tomate y lechuga. Con papas francesas o ensalada mixta

CLUB SÁNDWICH \$410

Pechuga de pollo (150 g), jamón de pavo (120 g), tocino, queso manchego, jitomate, lechuga, aderezo miel mostaza y papas francesas

PIZZA PEPPERONI (8 rebanadas) \$529

PIZZA MARGARITA (8 rebanadas) \$413

ENSALADA CÉSAR CON PASTA Y POLLO (200 g) \$379

Acompañada con pequeñas tiras de tocino y queso parmesano

QUESADILLA JUMBO (1 Pieza) \$319

Tortilla de harina y queso mozzarella

Con arrachera \$529

o camarón (200 g)

Con pollo estilo cajún (200 g) \$505

FRUTA & CRUDITÉS (400 g) \$263
Papaya, piña, sandía, jícama,
zanahoria y pepino.
Servido con limón y chile en polvo

HOT CAKES (3 piezas) \$252
Servidos con queso mascarpone y
piña rostizada

BEBIDAS

Disponible todo el día

OPCIONES REFRESCANTES

NARANJADA (300 ml)	\$138
Jugo de naranja con agua mineral	
LIMONADA (300 ml)	\$138
Jugo de limón con agua mineral	
SHIRLEY TEMPLE (300 ml)	\$131
Refresco lima limón con jugo de cereza y cerezas	
TÉ HELADO (300 ml)	\$115
Té negro con rodaja de limón	
ARNOLD PALMER (300 ml)	\$219
Té helado con limonada	
JUGO DE NARANJA (400 ml)	\$138
JUGO DE TORONJA (400 ml)	\$138
LECHE (300 ml)	\$70
Soya, light, entera o almendras	
CHOCOLATE CALIENTE O FRÍO (300 ml)	\$138
TÉ DE HIERBAS O INFUSIONES (240 ml)	\$109

CAFÉ (350 ml) \$115
Regular o descafeinado

CAPPUCCINO (240 ml) \$127

CAFÉ LATTE (240 ml) \$127

REFRESCOS (355 ml) \$127

CERVEZAS ARTESANALES

ESCORPIÓN NEGRO (355ml) \$197

CABOTELLA (355ml) \$197

COLIMITA (355ml) \$219

CERVEZAS IMPORTADA

HEINEKEN (350ml) \$219

HEINEKEN 0.0 (355ml) \$219

MICHELOB ULTRA(355ml) \$219

CERVEZAS LOCALES

CORONA (355 ml) \$219

CORONA LIGHT (355 ml) \$219

PACÍFICO (355 ml) \$219

PACÍFICO LIGHT (355 ml) \$219

NEGRA MODELO (355 ml) \$219

AGUA NATURAL

EVIAN

330 ml \$130

750 ml \$230

VOSS

375 ml \$160

800 ml \$290

ACQUA PANNA

375 ml \$140

750 ml \$280

AGUA DE PIEDRA

650 ml \$210

HETHE

750 ml \$280

AGUA GASIFICADA

PERRIER

330 ml	\$140
750 ml	\$280

SAN PELLEGRINO

250 ml	\$130
750 ml	\$280

VOSS

375 ml	\$180
800 ml	\$290

AGUA DE PIEDRA

650 ml	\$210
--------	-------

HETHE

750 ml	\$280
--------	-------

BEBIDAS

Disponibles de
11:00 am - 11:00 pm

MOCKTAILS

JW PUNCH (290 ml) \$219

Frutos rojos, menta, jugo de limón verde, té negro helado, jarabe natural, agua tónica

MANGO COCO SMOOTHIE (290 ml) \$219

Pulpa de mango, crema de coco, jarabe natural y jugo de limón

APPLE AND BERRIES (290 ml)) \$219

Jugo de manzana, juego de arándano, jugo de limón, agua mineral y hierbabuena

GINGER SODA (290 ml) \$219

Menta, jugo de manzana, jugo de limón, jarabe natural, cerveza de jengibre

COCKTAILS

JW MARGARITA (120 ml) \$414

Tequila Herradura ultra, licor de naranjitas, jugo de limón verde, miel de agave

JALAPEÑO MARGARITA (150 ml) \$357

Tequila Herradura blanco, Controy, jalapeño, jugo de limón verde, miel de agave

MIMOSA (220 ml) \$413

Naranja, árandano, fresa o mango

MOJITO (165 ml) \$382

Ron Bacardí blanco, hierbabuena, y agua mineral

MEZCALITA (120 ml) \$321

Mezcal Unión, Controy, jugo de limón verde y jarabe natural

Sabores para Mezcalita:

- Jamaica • Tamarindo • Piña
- Mango • Maracuyá • Fresa

JW PIÑA COLADA (360 ml) \$390

Ron Bacardí Blanco, crema de Damiana, ron The Kraken, jugo de piña y crema de coco

CADILLAC MARGARITA (150 ml) \$424

Tequila Herradura Reposado,
Controy, Grand Marnier y jugo de
limón verde

PALOMA DAMIANA (180 ml) \$367

Tequila Herradura Blanco, licor de
Damiana, jugo de limón verde,
refresco de toronja, sal

APEROL SPRITZ (165 ml) \$293

Aperol, Prosecco, agua mineral,
naranja