



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 pídale 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 cacahuete, coco, espirulina, chía, canela, dátíl, 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 AÇAÍ (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 **\$284**
(3 piezas)
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 \$330 ESPECIALES

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 \$390 CHEDDAR

CHAMPIÑONES, ESPINACA \$390 Y QUESO PANELA

CHORIZO Y QUESO OAXACA \$390

GARBANZO \$415 (OMELET VEGANO)

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

CAMARÓN, TOCINO Y \$441 AGUACATE

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 AMANE CER

\$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 Y CALABAZA \$379

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 bálsamico, 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
salsade 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 crujientesazonada, 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 \$379

PASTA Y POLLO (200 g)

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)

Jugo de naranja con agua mineral

\$138

LIMONADA (300 ml)

Jugo de limón con agua mineral

\$138

SHIRLEY TEMPLE (300 ml)

Refresco lima limón con jugo de cereza y cerezas

\$131

TÉ HELADO (300 ml)

Té negro con rodaja de limón

\$115

ARNOLD PALMER (300 ml)

Té helado con limonada

\$219

JUGO DE NARANJA (400 ml)

\$138

JUGO DE TORONJA (400 ml)

\$138

LECHE (300 ml)

Soya, light, entera o almendras

\$70

CHOCOLATE
CALIENTE O FRÍO (300 ml)

\$138

TÉ DE HIERBAS
O INFUSIONES (240 ml)

\$109

CAFÉ (350 ml) Regular o descafeinado	\$115
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