



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.

ALÉRGENOS

- | | | | |
|----------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------|
| CG Contiene Gluten | CL Contiene Lácteos | LG Libre de Gluten | |
| CS Contiene Soya | VE Vegetariano | VG Vegano | |
| LL Libre de Lácteos | SH Crustáceos | HO Hongos | |
| H Huevo | N Nueces | S Mariscos | P Puerco |

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, 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, jengibre, jugo de naranja y agua de coco

FELICIDAD \$229

Betabel, manzana, espinaca, zanahoria, limón con jugo de naranja

VERDE \$229

Piña, nopal, espinaca, perejil, jugo de naranja, jengibre, albahaca

QUEMAGRASA \$229

Limón, piña, jugo de 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) **CL** **N** **\$229**
Preparado con frutos rojos, plátano, miel, yogurt griego y leche de almendras
Acompañado de arándanos y almendras tostadas

BAJA OVERNIGHT **CL** **N** **CG** **\$252**
OATMEAL (250g)
Avena, mango, dátil, manzana, coco, uva pasa, linaza, yogurt griego y leche de almendras

HOT CAKES DE PROTEÍNA **\$284**
(3 piezas) **CL** **GF** **VE**
Avena, huevo, yogurt natural, leche de almendra, vainilla, miel maple, frutos rojos y plátano

RÚSTICO DE AGUACATE **VE** **CG** **\$333**
Con aguacate, ensalada de tomate y 2 huevos estrellados

CLÁSICOS

CONTINENTAL \$369

Jugo de naranja (400 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 CL \$608

Jugo de naranja (400 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), pan tostado o bagel o su elección de panadería dulce (2 piezas)

STEAK AND EGGS \$475

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

ENGLISH MUFFIN (1 pieza) CL CG \$330

Relleno de frittata de huevo, espinaca, queso de cabra, aguacate y aderezo de mostaza

TOSTADAS DE CHORIZO Y PAPA CON HUEVO FRITO P LG \$330

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

SUGERENCIAS DEL CHEF

HUEVOS RANCHEROS CLLG \$330
ESPECIALES

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

OMELETS (3 HUEVOS)

Acompañados de papa hash brown y ensalada de jitomates CDGF

JAMÓN DE PAVO Y QUESO CL \$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 **CL** **CG** **\$390**
(2 piezas)
Acompañado de papa hash brown
y ensalada de tomates cherry

BAGEL DESAYUNO **CG** **CL** **P** **\$299**
Bagel tostado (1 pieza) con
mantequilla de cilantro, cebolla
asada, queso cheddar, tocino y
huevo frito (1 pieza)

CHILAQUILES ROJOS Y VERDES **CL** **LG** **\$330**
Totopos de maíz bañados en salsa
verde o roja, servidos con pollo
desmenuzado (150 g), crema
ácida, queso fresco, cebolla y
cilantro

ENFRIJOLADAS **CL** **LG** **P** **\$378**
MIRAFLORES
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 y yogurt griego o fresas con 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, cebolla y cilantro

CHILAQUILES   **\$559**

SANTO JOSÉ

Totopos de maíz bañados en salsa verde cremosa, servidos con suadero (250 g) de nuestra taquería, crema ácida, queso fresco, cebolla y cilantro

NIÑOS

TAQUITOS P CL CG \$219

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

DULCE AMANE CER CL CG \$219

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

SÁNDWICH DE CREMA DE CG \$219

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

BOWL DE COTTAGE CL N \$236

Manzana, nuez pecana, miel de maple y canela.

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) **CG** **CL** \$319
Tortilla de harina y queso mozzarella
Con arrachera \$529
o camarón (200 g)
Con pollo estilo cajún (200 g) \$505

FLAUTAS DE POLLO **P** **CL** \$415
(200 g, 3 piezas)
Con chorizo, tomate, lechuga, queso
y crema agría

CEVICHE **LG** **LL** \$359
COCO HABANERO (180 g)
Pesca del día con leche de coco,
habanero, cebolla morada,
zanahoria y cilantro

TOSTADA DE ATÚN (1 pieza) **CS** \$379
Atún fresco (80 g), aguacate, mango,
pepino, cebolla, salsa macha y chile
serrano toreado

POLLO AL CILANTRO (300 g) **LG** \$620
Pollo marinado en cilantro y limón,
servido sobre arroz blanco y quinoa,
con relish de aguacate y mango

PASTA CON POLLO (200 g) **CG** **CL** \$550
Fettuccine en salsa cremosa de
mozzarella y parmesano, terminado
con aceite de trufa

SNACKS BALANCEADOS

GUACAMOLE (200 g) **CL** **VE** **\$305**

Servido con totopos y salsa mexicana

HUMMUS (250 g) **VG** **\$329**

Puré de garbanzo con ajonjolí y pan pita

FRUTA & CRUDITÉS (400 g) **VG** **\$263**

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

CLÁSICOS

ALITAS (10 piezas) **CG** **\$419**

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

HAMBURGUESA CLÁSICA **CG** **CL** **\$479**

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

CLUB SÁNDWICH **CG** **CL** **\$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 (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 ranch

NIÑOS

MINI PIZZA   \$230
(4 rebanadas)
Pepperoni o hawaiana o queso

PASTA POMODORO   \$230
(100 g)
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 aguacate

SÁNDWICH VEGANO AL GRILL   **\$294**

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

CALDO DE POLLO (250 ml) **\$285**

Acompañado de arroz y vegetales.

CREMA DE TOMATE (250 ml)   **\$285**

Acompañada de sándwich de queso a la plancha

SNACKS BALANCEADOS

GUACAMOLE (200 g) CL **\$305**
Servido con totopos y salsa mexicana

ENSALADA VERDE LG LL **\$299**
Mezcla de lechugas frescas, avellanas tostadas y vinagreta de bálsamico, miel y mostaza

HUMMUS (250 g) VG **\$329**
Puré de garbanzo con ajonjolí, pan pita

BOWL DE ARROZ Y SALMÓN LG CL **\$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   **\$529**
(8 rebanadas)

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 ranch

PLATOS FUERTES

FILETE A LA PIMIENTA CL **\$1,135**

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

MILANESA DE GARBANZO VG **\$435**

Servida con ensalada verde

PASTA CON CAMARONES CL CG **\$642**

(200 g)
Fettuccine en salsa cremosa de mozzarella y parmesano

POLLO AL CILANTRO LG **\$620**

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

SALMÓN A LA PLANCHA LG CL **\$655**

(300 g)
Servido con puré de coliflor rostizada y ejotes al vapor

FAMILY MEALS

POLLO FRITO ESTILO KENTUCKY **CG** **CL** **\$940**

Pollo (6 piezas) con costra crujientes 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) CG CL \$230
Tortilla de harina con queso

MAC & CHEESE CG CL VE \$230
Con salsa de queso cheddar y queso parmesano

MINI HAMBURGUESA CG CL \$230
Arrachera y filete de res (100 g), con queso cheddar, tomate y lechuga

MINI PIZZA CG CL \$230
Pepperoni o hawaiana o queso

POSTRES INGENIOSOS

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

CHEESECAKE DE ÓREO CG CL \$253
(1 porción)

SORBETES Y HELADOS \$265
(250 g)

PASTEL DE COCO CG CL \$253
(1 porción)

PASTEL DE ZANAHORIA N CG CL \$253
(1 porción)

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   \$529
(8 rebanadas)

PIZZA MARGARITA   \$413
(8 rebanadas)

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  **\$263**
(400 g)
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 (400 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)	\$171
CABOTELLA (355ml)	\$171
COLIMITA (355ml)	\$190

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, jugo de limón verde, azúcar morena 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