



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 • \$253.5

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

RES EN LÁMINAS | 80 g • \$302.5

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

CHILE POBLANO | 1 pieza • \$244

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

TACO ROSARITO | 2 piezas • \$263.5

Croquetas de langosta y cangrejo con arroz, servido en tortilla de harina, con salsa de frijol y cilantro fresco.

ENSALADAS

 | 150 g • \$292.5

ENSALADA DE SANDÍA

Con queso de cabra preparado, mezcla de lechugas baby, queso Ramonetti, nueces y chimichurri de menta.

ENSALADA PUFF

Pan puff relleno de alcachofas rostizadas, palmitos grill e hinojo sobre mezcla de lechugas baby con aderezo de mostaza antigua.

ENSALADA DE TOMATES

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

SOPAS | 300 ml • \$273

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 • \$205

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 • \$858

Servido con teja de papa, coliflor asada, echalot y salsa bernesa de pimienta verde.

RIB EYE | 500 g • \$1141

Acompañado de ejotes y espárragos asados.

CAMARONES | 350 g • \$780

Sobre puré de camote amarillo y acompañado de arroz blanco y vegetales asados.

PESCA DEL DÍA | 300 g • \$604.5

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

ARROZ CON MARISCOS | 300 g • \$458.5

Camarón, pulpo, mejillón, pescado y callo, con jalapeño al grill, epazote, arroz arbóreo y caldillo de mariscos.

STEAK DE BETABEL | 200 g • \$331.5

Con tocino de berenjena, arroz cremoso de cebolla, coles de Bruselas, salsa de betabel y vino tinto.

PARA COMPARTIR

MAR Y TIERRA • \$1336

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

COSTILLAS BBQ | 1 kg • \$1667.5

Costilla de res con salsa barbecue casera, ensalada tailandesa de col, puré de papa y elote asado.

PARA TAQUEAR • \$1141

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.

TOMAHAWK | 1 kg • \$2096.5

Selección de jitomates, elote tostado y espárragos asados, acompañado de salsa gravy natural, salsa de pimienta, y salsa de champiñones.

POSTRES • \$234

JERICAYA DE GUAYABA | 1 pieza

Flan mexicano de guayaba.

PAY DE CAMOTE | 1 rebanada

Postre de camote amarillo y miel maple.

TARTA DE PLÁTANO | 1 pieza

Tarta hojaldrada rellena de crema de plátano y maracuyá y plátano caramelizado.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

MEXICANO | 300 g

Con nieve de frutos rojos y helado de carbón.

CAPIROTADA | 250 g

Típico postre mexicano a base de pan frito servido con nueces, coco, almendras, bizcocho de piloncillo y queso.



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.*

Noviembre, 2022.