

SERVICIO DE HABITACIONES

IN-ROOM DINING

NOBU HOTEL
MARBELLA

NOBU HOTEL
M A R B E L L A

Para pedidos inferiores a 35€, 5€ por reparto serán cobrados | For orders below 35€, 5€ service charge is considered

MARQUE | DIAL: 22121

DESAYUNOS A LA CARTA | À LA CARTE BREAKFAST

06 - 11 h

BEBIDAS | BEVERAGES

Cafés, chocolate, leche, té o infusiones 7.

Coffee, hot chocolate, milk, tea, herbal infusions

Chupito de jengibre 7.

Ginger shot

Zumos recién exprimidos | naranja, manzana, zanahoria, pomelo 12.

Freshly squeezed juices | orange, apple, carrot, grapefruit

Smoothies 14.

Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta

Avocado, apple, kiwi, pear and mint

Brocoli, espinacas, apio, plátano y piña

Broccoli, spinach, celery, banana and pineapple

Higos, miel, vainilla, manzana, melocotón y plátano

Figs, honey, vainilla, apple, peach and banana

Piña, manzana y coco

Pineapple, apple and coconut

Mango, melón y fresa

Mango, melon and strawberry

Açai, arándano, fresa y plátano

Acai, blueberry, strawberry and banana

Café de cultivo sostenible
Sustainably sourced coffee

DESAYUNO CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST 33.

Cesta de bollería, mantequilla, mermelada, miel, yoghurt
Zum de naranja natural y café, té, leche o chocolate
Bakery basket, butter, jam, honey, yoghurt
Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

DESAYUNO INGLÉS | ENGLISH BREAKFAST 40.

Dos huevos fritos sobre tosta de centeno, salchicha Cumberland, beicon, champiñones portobello y espinacas
Zum de naranja natural y café, té, leche o chocolate
Two fried eggs on rye toast, Cumberland sausage, bacon, Portobello mushrooms & wilted spinach
Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

DESAYUNO VEGANO | VEGAN BREAKFAST 40.

Revuelto de tofu y espinacas con champiñones salteados, tomates cherry, salchicha vegetal y aguacate en rodajas
Zum de naranja natural o detox smoothie y café o té
Scrambled tofu with spinach, Portobello & shiitake mushrooms, cherry tomatoes, plant based sausage & sliced avocado
Freshly squeezed orange juice or detox smoothie and coffee or tea

DESAYUNO ÁRABE | ARAB BREAKFAST 40.

Huevos fritos con zaatar, labneh, hummus, aceitunas, pepino, ensalada mediterránea y pan árabe
Zum de naranja natural y café, té, leche o chocolate
Fried eggs with zaatar, labneh, hummus, olives, cucumber, Mediterranean salad and arabic bread. Freshly squeezed orange juice and coffee, tea, milk or hot chocolate

ESPECIALIDADES ESPAÑOLAS | SPANISH SPECIALITIES

Pan con tomate | Toast with grated tomato 10.

DESAYUNOS A LA CARTA | À LA CARTE BREAKFAST

06 - 11 h

Granola hecha en casa yogur griego, frutos rojos y miel de flores	19.
Homemade granola greek yogurt, red berries and flower honey	
Tostada francesa caramelizada plátano y azúcar glass	18.
Caramelised French toast banana and icing sugar	
Crêpes de vainilla chocolate, chantilly, frutos secos y arándanos frescos	19.
Vanilla crêpes chocolate, chantilly, nuts and fresh blueberrys	
Gofres mezcla de frutos rojos, miel, sirope de arce y chocolate	18.
Waffles mix red berries, honey, maple syrup and chocolate	
Açaí bol energético, servido con frutos rojos, plátano y granola	17.
Açaí energy bowl, served with red berries, banana and granola	
Parfait de chía, mango y maracuyá yogurt de coco y topping de mango	11.
Chia, mango & passion fruit parfait coconut yogurt and fresh mango	
Avena cremosa arándanos y nueces pécan	11.
Creamy overnight oats blueberry and pecan nuts	
Fresas con nata	18.
Strawberries with cream	
Fruta de temporada cortada	18.
Seasonal fruit platter	
Cesta de bollería de la casa	22.
Homemade bakery basket	
Yogur natural o de frutas	7.
Plain or fruit yogurt	
Cereales All Bran, Corn Flakes, Special K, Avena	8.
Cereals All Bran, Corn Flakes, Special K, Porridge	

DESAYUNOS A LA CARTA | À LA CARTE BREAKFAST

06 - 11 h

Salmón ahumado Smoked salmon bagels, queso crema a las finas hierbas, tomate, pepino y cebolla roja	34.
bagels, cream cheese with herbs, tomato, cucumber and red onion Breakfast roll	19.
bun de patata, huevos revueltos, queso Cheddar, beicon, salchicha de pollo y mahonesa de Sriracha	
potato bun, scrambled eggs, Cheddar cheese, bacon, chicken sausage and Sriracha mayonnaise	
Shakshuka	19.
huevos pochados, salsa de tomate picante y queso feta poached eggs, spicy tomato sauce and feta cheese	
Tostadas de aguacate huevos de corral pochados y rabanitos	23.
Avocado toasts poched free-range eggs and radish	
Tortilla al gusto jamón, queso, champiñones, cebolla	19.
Omelette choice of ham, cheese, mushrooms, onion	
Tostadas con mantequilla y mermelada	7.
Toast with butter and jam	

HUEVOS DE CORRAL | FREE-RANGE EGGS

Escalfados en tostada integral con tomates a la parrilla	13.
Poached on wholemeal toast with grilled tomatoes	
Revueltos o fritos con jamón, beicon o salchichas	18.
Scrambled or fried with ham, bacon or sausages	
Huevos benedictinos de bogavante	42.
Lobster benedict	

RACIONES | SIDES

Jamón ibérico Iberian ham	12.
Salchichas pollo, cerdo, ternera, vegetal	11.
Sausages chicken, pork, beef, vegetarian	
Beicon crujiente Crispy bacon	10.

ALMUERZO Y CENA | LUNCH & DINNER

11 - 00 h

ENTRANTES | STARTERS

Gazpacho andaluz Andalusian 'gazpacho	20.
Sopa de pescado y marisco Fish & seafood soup	33.
Sopa de tomate asado Roasted tomato soup	18.
Sopa de pollo y verduras Chicken & vegetable soup	18.
Caviar Oscietra 50 g	150.
Caviar Oscietra 125 g	375.
Ensalada mixta Mixed salad	21.
Alitas de pollo crudites, crema agria y salsa búfalo	28.
Chicken wings crudites, sour cream & buffalo sauce	
Quesadillas con guacamole	25.
with guacamole	
Nachos puré de alubias negras, guacamole, queso	25.
y jalapeños encurtidos black beans puree, guacamole, cheese	
and pickled jalapeños	
Berejena asada con cremoso de anacardo y salsa shermula	26.
Smoked aubergine creamy cashew cream and shermula sauce	
Bimi asado salsa tahini, almendras con cúrcuma	24.
y aceite de zaatar Smoked broccolini tahini sauce, almonds	
with turmeric and zaatar oil	

PASTA & ARROZ | PASTA & RICE

Penne arrabiata Penne arrabiata	29.
Espagueti con salsa de tomate & burrata	32.
Spaguetti in a pomodoro sauce & burrata	
Fusilli de lentejas pesto vegano y tomates Cherry orgánicos	29.
Lentil fusilli vegan pesto and organic cherry tomatoes	
Macarrones con queso trufados Truffle mac & cheese	30.
Arroz frito con pollo 23. con gambón 28.	
Fried rice with chicken 23. with shrimp 28.	

ALMUERZO Y CENA | LUNCH & DINNER

11 - 00 h

PESCADO | FISH

patatas y verduras salteadas | sautéed vegetables & potatoes

Filete de salmón noruego a la parrilla | Grilled Norwegian salmon fillet 35.

Lubina del Atlántico a la parrilla | Grilled Atlantic sea bass 43.

CARNES Y AVES | MEAT & POULTRY

Coquelet de corral al limón | patatas y verduras salteadas 29.

Free-range baby chicken au citron | sautéed vegetables & potatoes

Solomillo de buey a la parrilla | patatas y verduras salteadas 45.

Grilled beef tenderloin | sautéed vegetables & potatoes

Pollo a la mantequilla | arroz pulao 35.

Butter chicken | pulao rice

SANDWICHES & "BURGERS"

Sandwich de queso fundido | chips de patata 25.

Grilled cheese sandwich | potato chips

Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone | patatas fritas 37.

Steak, mushrooms and Provolone cheese sandwich | French fries

Sandwich de atún | ensalada de berros y rúcula 32.

Tuna melt | watercress & rocket salad

Club sandwich con patatas fritas | Club sandwich | French fries 25.

Hamburguesa doble con queso | Double cheeseburger 33.

brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, mahonesa de pepinillos | potato roll, lettuce, tomato, onion, pickle, burger sauce

Hamburguesa vegana "Beyond Meat" 32.

"Beyond Meat" vegan burger with vegan cheese and tomato

Pescado de origen local
Locally caught fish

POSTRE | DESSERT

Tarta tatin Tarte Tatin	17.
Tarta de queso Cheesecake	17.
Flan de huevo chantilly Crème caramel whipped cream	17.
Cookies salsa de vainilla	17.
Cookies vanilla milk	
Surtido de quesos Cheese platter	23.
Fruta de temporada Seasonal fruit platter	18.

MENÚ INFANTIL | KIDS MENU 25.

HASTA 12 AÑOS | Principal, Postre y Bebida
UP TO 12 YEARS | Main, Dessert & Drink

PRINCIPALES A ELEGIR | CHOICE OF MAINS

Sopa de pollo con fideos | Chicken soup with noodles
Pasta al gusto | Choice of pasta
Filete de pollo empanado | patatas fritas y ensalada
Breaded chicken fillet | chips & salad
Lubina a la parrilla | patatas fritas y ensalada
Grilled sea bass | chips & salad
Hamburguesa | tomate, patatas fritas y ensalada
Beef burger | tomato, chips & salad

POSTRES | DESSERTS

Selección de frutas cortadas | Fruit platter
Yogur natural o de frutas | Natural of fruit yoghurt
Surtido de helados | Fresa, vainilla o chocolate
Ice cream selection | Strawberry, vanilla or chocolate

PARA BEBER | TO DRINK...

Agua, refresco, zumo o leche | Water, soft drink, juice or milk



FROM THE NOBU KITCHEN

Disponible en horarios del restaurante. Por favor, tenga en cuenta que si su orden incluye platos de Nobu, podrían no llegar junto con el resto de su pedido.

Available during restaurant opening hours. If your selection includes dishes from the Nobu Kitchen alongside other items, please note they might not arrive together.

FRÍO | COLD

Pez Limón Jalapeño Yellowtail Jalapeño	31.
Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado Whitefish Sashimi Dry Miso	29.
Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing	33.
Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing	46.
Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado Baby Spinach Salad Dry Miso	28.
Ensalada de Espinacas con Bogavante y Miso Deshidratado Baby Spinach Salad Dry Miso with Lobster	48.

CALIENTE | HOT

Bacalao Negro con Miso Black Cod Miso	51.
Solomillo con Teriyaki Prime Tenderloin with Teriyaki	50.
Wagyu Chileno con Miso y Anticucho Chilean Wagyu Miso Anticucho	50.

WAGYU JAPONÉS A5 | JAPANESE A5 WAGYU

Filete 150 g Steak 150 g	154.
----------------------------	------

SOPAS Y ARROZ | SOUPS & RICE

Sopa Miso Miso Soup	9.
Arroz al Vapor Steamed Rice	8.



SHUKO SNACKS

Edamame	10.
Edamame Picante Spicy Edamame	11.

NOBU TACOS

2 tacos por orden | 2 tacos per order

Atún y Tomate Salsa Tuna with Tomato Salsa	18.
Salmón con Miso Picante Salmon Spicy Miso	15.
Bogavante con Wasabi Lobster Wasabi	28.

KUSHIYAKI

2 brochetas por orden | 2 skewers per order

Servido con Salsa Anticucho o Teriyaki Served with Anticucho or Teriyaki Sauce	
Salmón Salmon	26.
Pollo Chicken	25.
Ternera Wagyu Wagyu Beef	50.

NIGIRI & SASHIMI

precio por pieza | price per piece

Atún Tuna	9.
Pez Limón Yellowtail	9.
Salmón Salmon	8.
Gamba Shrimp	9.
Lubina Sea Bass	9.

SUSHI MAKI

Cut Roll

Atún Tuna	20.
Atún Picante Spicy Tuna	21.
Salmón Salmon	19.
Salmón Picante Spicy Salmon	20.
Salmón y Aguacate Salmon & Avocado	21.
California	28.
Verduras Vegetable	13.



VEGETARIANO | VEGETARIAN

FRÍO | COLD

Espárragos con Miso Deshidratado | Asparagus Dry Miso 15.

CALIENTE | HOT

Berenjena con Miso | Eggplant Miso 21.

Mix de Verduras Sake y Soja | Mixed Vegetables Sake Soy 21.



Servimos en horarios del restaurante | During restaurant opening hours

FRÍO / COLD

HOMMOS con crema de sésamo y limón Hommos sesame seed cream and lemon juice	19.
HOMMOS BIL SNOUBAR Puré de garbanzos con sésamo y piñones Chick-pea purée with sesame seed cream and pine nuts	26.
HOMMOS BIL SHAWARMA Puré de garbanzos con crema de sésamo y shawarma (ternera marinada) Chick-pea purée with sesame seed cream and marinated beef	26.
MOUTABAL crema de berenjena con sésamo y limón Moutabal eggplant with sesame seed and lemon	20.
TABBOULEH con ensalada de tomate Tabbouleh with tomato salad	21.
FALAFEL bolas de garbanzo fritas con salsa de crema de sésamo y verduras fried chick-pea scoops with sesame seed cream and vegetables	20.
KEBBEH AKRAS croquetas de cordero y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones lamb and wheat meatballs stuffed with minced meat, onions and pine nuts	27.
SAMBOUSEK empanadillas de carne de cordero, cebolla y piñones Sambousek lamb, onion and pine nuts parcels	20.
FATAYER DE ESPINACAS empanadillas de espinacas, tomate y cebolla with spinach spinach, tomato and onion parcels	20.
REKAKAT DE QUESO empanadillas de queso, perejil y cebolla Rekakat with Cheese cheese, parsley and onion parcels	20.
LABNEH BIL TOUM queso blanco de yogur con ajo y hierbabuena Youghurt cheese with garlic and mint	21.
FATTOUSH ensalada mixta con pan tostado, limón y aceite de oliva with toasted bread, lemon juice and olive oil	21.



CALIENTE / HOT

KHAROUF MANSHI carne de cordero con arroz, almendras 39.
y piñones | lamb served with rice, almonds and pine nuts

SHISH TAWOUK Pinchos de pollo a la parrilla con un toque 36.
de ajo y arroz o patatas fritas | Grilled chicken kebab with a touch
of garlic. Served with rice or chips

LAHEM MASHWI Pinchos de cordero a la parrilla con arroz 45.
o patatas fritas | Grilled lamb kebab. Served with rice or chips

MASHAWI MOUCHAKAL 49.
Tres pinchos de cordero, pollo y carne de cordero picada; dos
chuletas de cordero lechal con arroz o patatas fritas
Mashawi Mouchakal Three kebabs: lamb, chicken and chopped
lamb; two suckling lamb chops served with rice or chips

COUS COUS MIXTO 41.
Cous cous de pollo y cordero, cebolla, zanahoria, nabo,
calabacín, calabaza y garbanzos. Salsa picante, cebolla y pasas
caramelizadas aparte | with lamb and chicken, courgettes,
pumpkin, onion, carrots, turnip and chick-peas. Chilly sauce and
carmelized onion and raisins on the side

COUS COUS VEGETAL 33.
Cous cous con cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, nabo y
garbanzos. Salsa picante, cebolla y pasas caramelizadas aparte
Cous Cous with vegetables Cous cous with onion, courgettes,
pumpkin, turnips, carrots and chick-peas. Chilly sauce and
carmelized onion and raisins on the side

ARAYES Pan pita relleno de carne de cordero picada 25.
con perejil y cebolla | Pita bread stuffed with chopped lamb meat,
parsley, and onion

JAWANEH Alitas de pollo fritas al limón, ajo y perejil 26.
Jawaneh Fried chicken wings with garlic, lemon juice and parsley

KAFTA MASHWI 39.
Pinchos de carne picada de cordero con cebolla, pimienta y perejil,
con arroz o patatas fritas | Grilled minced lamb kebab with onion,
pepper and parsley with rice or chips



DE TEMPORADA / SEASONAL

WARAK ENAB hoja parra rellena de verduras y arroz 21.
Warak Enab vine leaves stuffed with vegetables and rice

LABNEH queso blanco de yogur natural 21.
Labneh white cheese made of natural yoghurt

NIÑOS / KIDS

SOLOMILLO DE POLLO EMPANADO 21.
Servido con patatas fritas
Breaded chicken loin served with french fries

LASAÑA BOLOÑESA 21.
Beef lasagna

FROM CIPRIANI'S KITCHEN

Disponible en horarios del restaurante. Por favor, tenga en cuenta que si su orden incluye platos de Cipriani, podrían no llegar junto con el resto de su pedido.

Available during restaurant opening hours. If your selection includes dishes from the Cipriani's Kitchen alongside other items, please note they might not arrive together.

ENTRANTES | APPETIZERS

Club sandwich alla Cipriani Club sandwich alla Cipriani	38.
Ensalada de pollo alla Cipriani Chicken salad alla Cipriani	34.
Ensalada Downtown con gambas, aguacate, tomate, aceitunas y judías verdes with prawns, avocado, tomatoes, olives, green beans	36.
Prosciutto di Parma con melón Prosciutto di Parma with melon	45.
Burrata alla Mediterránea Burrata alla Mediterranea	50.
Bresaola con lascas de queso parmesano	41.
Bresaola with shaved Parmesan	

PIZZAS | PIZZAS

Pizza margarita Pizza margherita	34.
Pizza diavola Pizza diavola	38.
Pizza con burrata, rúcula y trufa negra	77.
Pizza with burrata, rucola and black truffle	

PASTA | PASTA

Berenjena alla parmigiana Aubergine alla parmigiana	39.
Tagliioni al horno con jamón Baked tagliolini with ham	47.
Tagliardi a la boloñesa Tagliardi alla bolognese	50.
Paccheri con salsa de tomate Paccheri with tomato sauce	34.
Rigatoni all' Amatriciana Blanca Rigatoni all' Amatriciana Bianca	47.

PRINCIPALES | MAINS

Gambas argentinas al curry con arroz pilaf especiado	64.
Argentinian curry prawns with spiced pilaf rice	
Piccatine de ternera "al limone" con arroz pilaf	62.
Veal picatina al limone with pilaf rice	
Lubina chilena al vapor alla Carlina con arroz pilaf	72.
Steamed Chilean seabass alla Carlina with pilaf rice	

POSTRES | DESSERTS

Tarta de chocolate Chocolate cake	28.
Tiramisú Tiramisú	27.
Tarta vainilla merengue Vanilla meringue	33.
Helado de vainilla Vanilla ice cream	43.

PICA PICA



Disponible en horarios del restaurante. Por favor, tenga en cuenta que si su orden incluye platos de Pica Pica, podría no llegar junto con el resto del pedido.

Available during restaurant opening hours. If your selection includes dishes from the Pica Pica Kitchen alongside other items, please note they might not arrive together.

PIZZAS

Kaia's Number One Margarita Tomate & mozzarella Tomato & mozzarella	32.
Ines's Obviously Olives Tomate, mozzarella & aceitunas de Kalamata Tomato, mozzarella & kalamata olives	32.
Nadine's Best Pepperoni Tomate, mozzarella & pepperoni Tomato, mozzarella & pepperoni	34.
Sienna's Hypno Pesto Tomate, salsa de vodka, mozzarella & pesto Tomato, vodka sauce, mozzarella & pesto	32.
Hannah's Hawaiian Tomate, mozzarella, piña & jamón york Tomato, mozzarella, pineapple & ham	34.
Don Daniel's Putanesca Alcaparras, aceitunas, anchoas, pimiento picante, tomate & mozzarella Capers, olives, anchovies, chilli pepper, tomato & mozzarella	35.
Primo's PHB Pepperoni, miel picante & burrata Pepperoni, hot honey & burrata	36.
Fernando's Salchichita Española Tomate, mozzarella & chorizo casero Tomato, mozzarella & home-made chorizo	34.
Dahoud's Double Hot Vodka picante, mozzarella & jalapeño Spicy vodka, mozzarella & jalapeño	32.
Mauro, Yes Boss Tomate, burrata Tomato, burrata	33.
Javi's Magic Mix de champiñones & mozzarella Mushroom medley & mozzarella	32.

PIZZAS

Wille's White Knight Ricotta, mozzarella, cebolla caramelizada, costra de sésamo Ricotta, mozzarella, caramelised onions, sesame crust	32.
Shaun's Truffle Tennis Tartufata, mozzarella fior di latte & trufa de verano Tartufata, mozzarella fior di latte & summer truffle	52.
Jose Andrés Salmon Delux Cebolla roja, creme fraiche, salmón ahumado & cebollino Red onion, creme fraiche, smoked salmon & chives Con 30 gr. Caviar · with 30 gr. Caviar	48. 140

DIPS

Ranchera Ranch · Miel picante Spicy Honey · Barbacoa BBQ	3.
--	----

TOPPINGS

Mozzarella · Ricotta	4.	Jamón York York ham	5.
Queso parmesano Parmesan cheese	4.	Pepperoni · Chorizo	5.
Jalapeños	4.	Pepperoni halal Halal pepperoni	5.
Aceitunas kalamata Kalamata olives	4.	Miel picante Hot honey	5.
Setas de temporada Seasonal mushrooms	4.	Pesto	5.
Cebolla caramelizada Caramelised onions	4.	Anchoas Anchovies	6.
Queso vegano Vegan cheese	5.	Burrata	8.

DESSERT

Ice Cream Sandwich Helado de vainilla con chocolate Vanilla ice cream with chocolate	14.
Rebecca's Mini Ice Cream Cookies	14.

MENÚ DE NOCHE / NIGHT MENU

00 - 06 h

Sopa de pollo y verduras Chicken & vegetable soup	20.
Ensalada César con pollo o langostino Caesar salad with chicken or king prawn	31.
Alitas de pollo crudites, crema agria y salsa búfalo Chicken wings crudites, sour cream & buffalo sauce	29.
Quesadillas guacamole, pico de gallo, crema agria & salsa picante Quesadillas guacamole, pico de gallo, sour cream & spicy sauce	26.
Nachos puré de alubias negras, guacamole, queso fundido & jalapeños encurtidos refried beans, guacamole, melted cheese & pickled jalapeños	26.
Macarrones con queso trufados Truffle mac & cheese	31.
Arroz frito con pollo Fried rice with chicken	24.
Sandwich de queso fundido con chips de patata Grilled cheese sandwich with potato chips	26.
Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone con patatas fritas Entrecôte, mushrooms & Provolone cheese sandwich with french fries	37.
Club sandwich con patatas fritas Club sandwich with french fries	29.
Hamburguesa doble con queso Double cheeseburger mahonesa de pepinillos, brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla y pepinillo burger sauce, potato roll, lettuce, tomato, onion and pickle	34.

TINTOS | RED

LZ	50.
Tempranillo · Rioja	
Erial	60.
Tinto Fino, Merlot · Ribera del Duero	
Can Sumoi	60.
Granacha, Sumoll · Priorato	
El Arquitecto	70.
Cabernet, Syrah, Tempranillo · Sierras de Málaga	
Tomás Postigo 3º Año	95.
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot · Ribera del Duero	
Muga Reserva Selección Especial	100.
Tempranillo · Rioja	
Viña Tondonia Reserva	110.
Tempranillo, Mazuelo, Graciano · Rioja	
Rizado Old Vines	130.
Monastrell · Yecla	
Roda I Reserva	135.
Tempranillo · Rioja	

ROSADOS | ROSÉ

Quelías Rosé	50.
Garnacha, Tempranillo, Albillo · Cigales	
Whispering Angel	90.
Grenache, Cinsault · Côtes de Provence	

BLANCOS | WHITE

Avgvstvs - media botella · half bottle Chardonnay Penedés	45.
Fento Albariño · Rías Baixas	50.
Finca la Colina Sauvignon Blanc · Rueda	55.
Malcorta Verdejo · Rueda	60.
Avgvstvs Chardonnay · Penedés	85.
Pazo Barrantes Albariño · Rías Baixas	100.
Bourgone Éléance P. Maufoux Chardonnay · Burgundy	100.
Puligny Montrachet L. Jadot Chardonnay · Burgundy	210.
Baron de L Sauvignon Blanc · Pouilly Fumé	250.

CHAMPAGNE

R Ruinart media botella half bottle	90.
R Ruinart	160.
Veuve Clicquot Ponsardin	150.
Bollinger Special Cuvée	185.
Ruinart Rosé	190.
Laurent Perrier Rosé	230.
Ruinart Blanc de Blancs	240.
Perrier Jouët Belle Époque	290.
Dom Pérignon Vintage	450.
Louis Roederer Cristal	650.

ESPUMOSOS | SPARKLING

Rovellats Gran Reserva Brut Nature	60.
De Nit Rosé Brut	70.

SCAN HERE OR ASK YOUR WAITER
FOR THE RESORT'S MASTER WINE LIST



Escanee aquí o pregunte a su camarero
por la carta de vinos del Resort

ALERGENOS - ALLERGENS

Gluten | Huevos / Eggs | Pescado / Fish

Cacahuete / Peanuts | Soja / Soy beans

Lactosa / Dairy | Nueces / Nuts | Apio / Celery

Mostaza / Mustard | Sésamo / Sesame

Sulfitos / Sulfites - Altramuces / Lúpin

Crustáceos / Crustaceans | Moluscos / Mollusc

DESAYUNOS

- Cafés, chocolate, leche, té o infusiones
- Zumos recién exprimidos
 - naranja, manzana, zanahoria, zanahoria, pomelo
- Otros zumos
 - tomate, melocotón
- Chupito de jengibre
- Melón o piña
- Smoothies:
 - Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta
 - Brocoli, espinacas, apio, plátano y piña
 - Higos, miel, vainilla, manzana, melocotón y plátano
 - Piña, manzana y coco
 - Mango, melón y fresa
 - Açaí, arándano, fresa y plátano
- Desayuno Continental
- Desayuno Inglés
- Desayuno Vegano
- Desayuno Árabe
- Pan con tomate
- Desayunos a la carta
 - Granola hecha en casa yogur griego, frutos rojos y miel de flores
 - Tostada francesa caramelizada plátano y azúcar glass
 - Crêpes de vainilla chocolate, chantilly, frutos secos y arándanos frescos
 - Gofres mezcla de frutos rojos, miel, sirope de arce y chocolate
- Açaí bol energético
- Parfait de chia, mango y maracuyá
- Avena cremosa
- Fresas con nata
- Fruta de temporada cortada
- Yogur natural o de frutas
- Cereales
- Torre de salmón ahumado
- Breakfast Roll
- Shakshuka
- Tostadas de aguacate
- Tortillas al gusto
 - con jamón york
 - con queso
 - con champiñones
- Tostada con mantequilla y mermelada
- Huevos revueltos o fritos
 - con jamón york
 - con bacon
 - con champiñones
 - con chistorra
 - con jamón ibérico
- Huevos escalfados en tostada integral
- Huevos benedictinos con bogavante
- Raciones: bacon, jamón ibérico, salchichas

ALMUERZO Y CENA

- Gazpacho andaluz
- Sopa de pescado y marisco
- Sopa de tomate asado
- Sopa de pollo y verduras
- Caviar Oscietra 50 g
- Caviar Oscietra 125 g
- Ensalada mixta
- Alitas de pollo
- Quesadillas con guacamole
- Guacamole con nachos
- Berenjena asada
- Bimi asado

PASTA Y ARROZ

- Penne arrabiata
- Espagueti con salsa de tomate & burrata
- Fusilli de lentejas
- Macarrones con queso trufados
- Arroz frito
- con pollo
- con gambas

PESCADO

- Filete de salmón noruego a la parrilla
- Lubina del atlántico a la parrilla

CARNE Y AVE

- Coquelet de corral al limón
- Solomillo de buey a la parrilla
- Pollo a la mantequilla

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

- Sandwich de queso fundido
- Sandwich de entrecôte, setas & queso Provolone
- Sandwich de atún
- Club sandwich
- Hamburguesa
- Hamburguesa vegana "Beyond Meat"

MENÚ INFANTIL

- Sopa de pollo con fideos
- Pasta al gusto
- Filete de pollo empanado
- Lubina a la parrilla
- Hamburguesa de solomillo de res
- Agua, refresco, zumo o leche

POSTRES

Fruta de temporada

Yogur natural o de frutas

Surtido de helados Puente Romano

Surtido de quesos

Tarta de chocolate

Tarta tatin

Flan de huevo

Tarta de queso

Galleta con chips de chocolate



NOBU

FRÍO

Pez Limón Jalapeño

Sashimi de Pescado Blanco con Miso Deshidratado

Ensalada de Sashimi con Aliño Matsuhisa

Tiradito

New Style Sashimi

Ensalada Verde con Aliño Matsuhisa

Ensalada de Bogavante con Aliño Picante de Limón

Ensalada de Espinacas con Miso Deshidratado

Ensalada de Espinacas con Aguacate y Miso Deshidratado

Ensalada de Espinacas con Gambas y Miso Deshidratado

Ensalada de Espinacas con Bogavante y Miso Deshidratado



CALIENTE

Bacalao Negro con Miso

Solomillo de Wagyu Chileno con Teriyaki o Anticucho

Ternera de Wagyu Chilena con Miso y Anticucho

Lomo Alto con Anticucho al Estilo Peruano



WAGYU JAPONÉS A5

New Style

Filete



SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso

Arroz al Vapor



SHUKO SNACKS

Edamame

Edamame Picante

Pimientos Padrón Den Miso



NOBU TACOS

Atún y Tomate Salsa

Salmón con Miso Picante

Bogavante con Wasabi



KUSHIYAKI

Salmón

Pollo

Ternera



NIGIRI & SASHIMI

All nigiris include mustard allergy which is found in wasabi.

Atún

Pez Limón

Salmón

Gamba

Pescado Blanco



SUSHI MAKI CUT ROLL

Atún

Atún Picante

Salmón

Salmón Picante

Pez Limón Picante

Salmón y Aguacate

California

Tempura de Gambas

Verduras



VEGETARIANO

Espárragos con Miso deshidratado



CALIENTE

Berenjena con Miso

Mix de Verduras Sake y Soja

Bimi Sake y Soja Picante

Coliflor Jalapeño



LIBANÉS

FRÍO

Hommos

Moutabal

Tabouleh

Warak Enab

Labneh

Hommos bil snoubar



CALIENTE

Kebbeh akras

Kharouf manshi



PICA PICA

PIZZAS

Kala's Number One Margarita
Ines's Obviously Olives
Nadine's Best Pepperoni
Sienna's Hypno Pesto
Hannah's Hawaiian
Don Daniel's Putanesca
Primo's PHB
Fernando's Salchichita Española
Dahoud's Double Hot
Mauro, Yes Boss
Javi's Magic
Willie's White Knight

DIPS

Ranchera
Miel picante
Barbacoa



TOPPINGS

Mozzarella
Ricotta
Queso parmesano
Jalapeños
Aceitunas kalamata
Setas de temporada
Cebolla caramelizada
Queso vegano
Jamón York
Pepperoni
Chorizo
Pepperoni halal
Miel picante
Pesto
Anchoas
Burrata

DESSERT

Ice Cream Sandwich
Affogato
Vanilla ice cream
Sundae

