

¡CELERACIÓN MEXICANA!

15 DE SEPTIEMBRE

Aperitivos

Guacamole Tradicional

Salsa de Tomate Rostizado, Ensalada Criolla

Camarón Pochado

Salsa Coctelera y Raíz Fuerte

Ensalada de Nopal

Pico de Gallo y Queso Ocosingo

Ceviche de Pescado Estilo Yucatán

Jugo de Limón, Cebolla y Tomate

Plato Principal

Chiles en Nogada

Salsa con Nuez de Castilla, Granada y Perejil

Pozole Verde con Pollo

Queso Artesanal Local, Orégano y Tostadas

Tamal de Chipile y Queso Oaxaca

Tomatillo Rostizado y Crema Acida

Flautas de Cochinita Pibil

Aioli de Habanero y Cebolla Curtida

Postre

Flan Tradicional

Crema de Vainilla

Pastel de Tres Leches

Frutos Rojos de Temporada

Churros Tradicionales

Salsa de Chocolate y Salsa de Caramelo

Buñuelos Caseros

Infusionados con Anis Estrella,
Jarabe de Piloncillo y Guayaba

\$98USD

Por persona

Incluye impuestos y cargos por servicio

NOBU HOTEL

LOS CABOS



¡MEXICAN CELEBRATION!

15 SEPTEMBER

Appetizer

Traditional Guacamole

Roasted Tomato Sauce, Criolla Salad

Poached Shrimp

Coctelera Sauce and Horseradish

Cactus Salad

"Pico de Gallo" and Ocosingo Cheese

Fish Ceviche "Yucatán" Style

Lime Juice, Onion and Tomato

Main Dish

"Chiles en Nogada"

Castilian Walnuts sauce, Pomegranate and Parsley

Green Pozole with Chicken

Artisanal Local Cheese, Oregano and Corn Tostadas

Oaxaca Cheese and Chipile Tamal

Roasted Tomatillo and Sour Cream

Pork "Cochinita Pibil Flautas"

Habanero Aioli and Pickled Onion

Dessert

Traditional Flan

Vanilla Cream

Tres Leches" Cake

Seasonal Organic Berries

Traditional "Churros"

Chocolate and Caramel Sauce

"Buñuelos Caseros"

Infused with Star Anis, Piloncillo and Guava Syrup.

\$98USD

Per person
Taxes and Service Included

NOBU HOTEL

LOS CABOS