

NOBU POOL

POOL SNACKS

Cocina / Kitchen: 12 - 4.30 pm

Pimientos del Padrón Den Miso <i>Padron Peppers Den Miso</i>	13
Hummus de Aguacate con Cangrejo de las Nieves y Obleas Crujientes Caseras <i>Avocado Hummus with Snow Crab & Homemade Crispy Crackers</i>	28
Ensalada de Pera Nashi con Bogavante Aceite de Trufa y Yuzu <i>Nashi Pear Salad with Lobster Yuzu Truffle Oil</i>	44
Ceviche de Gambas y Melón con Shiso, Cilantro, Daikon y Aguachile <i>Shrimp and Melon Ceviche with Shiso, Coriander, Daikon & Aguachile</i>	28
Ensalada César Nobu Aderezo de Tofu Aioli, Yuzu y Trufa <i>Nobu Caesar Salad Tofu Aioli Yuzu Truffle Dressing</i>	18
Calamares Crujientes Salsa de Shiso <i>Crispy Calamari Shiso Salsa</i>	18
Club Sandwich Nobu Pan de Shoku y Huevo de Codorniz <i>Nobu Club Sandwich Shoku Bread and Quail Egg</i>	25
Katsu Sando de Wagyu Chileno Pan de Shoku y Alioli Tonkatsu <i>Chilean Wagyu Katsu Sando Shoku Bread with Tonkatsu Aioli</i>	42
Berenjena Den Miso Sando Pan de Shoku y Alioli Tonkatsu <i>Eggplant Den Miso Sando Shoku Bread with Tonkatsu Aioli</i>	21

POSTRES · DESSERTS

Selección de Frutas de Temporada <i>Seasonal Fruit Selection</i>	15
Helado Nobu de Té Verde y Fresas <i>Green Tea Strawberry Nobu Ice Cream</i>	7
Helado Nobu de Caramelo, Miso y Chocolate Blanco <i>Vanilla Caramel Miso White Chocolate Nobu Ice Cream</i>	7
Helado Nobu de Sésamo, Cacahuete y Chocolate con Leche <i>Sesame Peanut Milk Chocolate Nobu Ice Cream</i>	7

CÓCTELES · COCKTAILS

Calipso	21
Ginebra Roku y Passoa Infusionado con Aceite de Sésamo - Pomelo - Bergamota - Lima <i>Sesame Oil Washed Roku Gin & Passoa - Grapefruit - Bergamot - Lime</i>	
Spicy Negroni	21
Ginebra Bes Spicy - Campari - Vermouth a la Fruta de la Pasión <i>Bes Spicy Gin - Campari - Lightly Passion Fruit Flavoured Vermouth</i>	
Azteca	21
Brandy 1866 - Cacao - Canela - Yuzu <i>1866 Brandy - Cacao - Cinnamon - Yuzu</i>	
Aperitivo Americano	21
Vermouth y Campari al Café - Soda y Pomelo Carbonatado <i>Coffee Flavoured Vermouth & Campari - Soda & Grapefruit Carbonation</i>	
Mexican Grasshopper	21
Tequila Patrón Silver Clarificado - Crema de Menta - Cacao - Orgeat - Soda <i>Clarified Patrón Silver Tequila - Crème de Menthe - Cacao - Orgeat - Soda</i>	
Wasabi Margarita	21
Tequila Cazadores Reposado - Sake - Cointreau - Yuzu - Wasabi <i>Cazadores Reposado Tequila - Sake - Cointreau - Yuzu - Wasabi</i>	
Japanese Margarita	21
Sake y Shochu infusionado con chili rojo - Triple Seco - Lima - Agave <i>Red chilli infused Sake and Shochu - Triple Sec - Lime - Agave</i>	

BEBIDAS · DRINKS

Café · Coffee 6
Espresso, Café con Leche, Cappuccino, Matcha Latte
Espresso, Latte, Cappuccino, Matcha Latte

Té · Tea 6
Matcha, Kona-Cha, English Breakfast, Earl Grey, Jazmín
Matcha, Kona-Cha, English Breakfast, Earl Grey, Jasmine

Zumos · Juices 9
Manzana Orgánico, Lychee, Fruta de la Pasión, Mango
Organic Apple, Lychee, Passion fruit, Mango

Recién Exprimidos · Freshly Squeezed 9
Naranja · *Orange*

Chupito de Jengibre · Ginger Shot 6
Jengibre y Manzana · *Ginger & Apple*

Coco Natural · Fresh Coconut 22
Coco Natural · *Fresh Coconut*

Inmune Booster · Immune Booster 16
Zumo de Manzana, Lima, Jengibre y Hierbabuena
Apple Juice, Lime, Ginger and Mint

VINOS · WINES

BLANCO / WHITE
Señorío de Sobral Albariño. Rías Baixas, Spain. 11 / 48

Attitude Sauvignon Blanc. Loire, France 16 / 85

VINO ROSADO / ROSÉ WINE
Whispering Angel Blend. Provence, France 17 / 90

VINO TINTO / RED WINE
Erial Tempranillo. Ribera del Duero, Spain. 13 / 60

CHAMPAGNE
Ruinart Brut. Reims 28 / 160

Ruinart Blanc de Blancs Brut. Reims 35 / 220

CHAMPAGNE ROSADO / ROSÉ CHAMPAGNE
Ruinart Rosé. Reims 190

ESPUMOSO / SPARKLING
Raventos de Nit Rosé. Sant Sadurní D'Anoia, Spain. 15 / 85

COMBINADOS · SPIRITS

Whisky

Suntory Toki	21 / 300
Jack Daniel's, Maker's Mark	21 / 300
Macallan Double Cask 12 yrs.	23 / 340

Vodka

Ketel One, Beluga Noble	21 / 300
Grey Goose	23 / 340

Gin

Roku	21 / 300
Hendrick's	22 / 320
Tanqueray N° TEN, Bombay Sapphire Premier Cru	22 / 320
Monkey 47	30 / 380

Ron / Rum

Brugal Gran Reserva 1888, Diplomático Reserva Exclusiva	23 / 340
Zacapa Solera Gran Reserva 23 yrs.	28 / 400

Tequila

Nobu 2008 Reserve Extra Añejo by Qui Tequila	85 / 1.050
Don Julio Blanco, Patrón Silver	24 / 330
Patrón Reposado	25 / 340
Don Julio Reposado	35 / 420
Don Julio 1942	45 / 500

CÓCTELES SIN ALCOHOL · **MOCKTAILS**

Lychee Passion 16
Lychee - Fruta de la Pasión - Piña
Lychee - Passion Fruit - Pineapple

Wild Torii 16
Mora - Frambuesa - Arándano - Lima - Ginger Beer
Blackberry - Raspberry - Cranberry - Lime - Ginger Beer

SMOOTHIES

Berry Cooler 16
Naranja - Piña - Coco - Frambuesa - Plátano
Orange - Pineapple - Coconut - Raspberry - Banana

Shinsen'na Abocado 16
Aguacate - Plátano - Espinaca - Pera
Avocado - Banana - Spinach - Pear

FRAPPÉS

Poolside 16
Frappé de Chocolate - Fruta de la Pasión - Leche Vegetal
Chocolate Frappé - Passion Fruit - Vegan Milk

Magic Matcha 16
Matcha - Chocolate Blanco - Leche Vegetal - Frappé de Vainilla
Matcha - White Chocolate - Vegan Milk - Vainilla Frappé

Refrescos / Soft Drinks 8

Agua sin Gas / Mineral Water 5

Agua con Gas / Sparkling Water 5

Cerveza de Grifo / Draft Beer 9
Kirin

NOBU HOTEL
MARBELLA