

NOBU HOTEL
MARBELLA

NOBU POOL

CÓCTELES SIN ALCOHOL · **MOCKTAILS**

Watermelon Pop 18
Aloe Vera, Sandía, Yuzu
Aloe Vera - Watermelon - Yuzu

Palosanto Lemonade 18
Seedlip Garden - Palosanto - Vainilla - Limonada Siciliana
Seedlip Garden - Palosanto - Vanilla - Sicilian Lemonade

Milano Aperitivo 18
Lyres Italian Spritz - Lyres Coffee Originale - Orgeat - Café - Soda de Pomelo
Lyres Italian Spritz - Lyres Coffee Originale - Orgeat - Coffee - Grapefruit Soda

SMOOTHIES

Berry Cooler 18
Naranja - Piña - Coco - Frambuesa - Plátano
Orange - Pineapple - Coconut - Raspberry - Banana

Shinsen'na Avocado 18
Aguacate - Plátano - Espinaca - Pera
Avocado - Banana - Spinach - Pear

COMBINADOS · *SPIRITS*

Whisky

Suntory Toki	22 / 340
Jack Daniel's	22 / 340
Buffalo Trace	22 / 340
Macallan Double Cask 12	23 / 360

Vodka

Suntory Haku	22 / 340
Ketel One	22 / 340
Beluga Noble	23 / 360
Grey Goose	24 / 360

Gin

Suntory Roku	22 / 340
Tanqueray N° TEN	25 / 360
Bombay Sapphire Premier Cru	25 / 360
Hendrick's	26 / 380
Monkey 47	30 / 440

Ron / Rum

Brugal Gran Reserva 1888	23 / 360
Diplomático Reserva Exclusiva	23 / 360
Zacapa Centenario 23	28 / 420

Tequila

Nobu 2008 Reserve Extra Añejo by Qui Tequila	85 / 1.050
Don Julio Blanco	25 / 360
Patrón Reposado	25 / 360
Don Julio Reposado	35 / 440
Don Julio 1942	48 / 640

Refrescos / Soft Drinks	8
Agua sin Gas / Mineral Water	6
Agua con Gas / Sparkling Water	6
Cerveza de Grifo / Draft Beer	9
Kirin	

POOL SNACKS

Cocina / Kitchen: 12 - 4.30 pm

Pimientos de Padrón Den Miso <i>Padron Peppers Den Miso</i>	14
Hummus de Aguacate con Cangrejo Blando y Galletas de Gyozas Crujientes <i>Avocado Hummus with Snow Crab and Crispy Gyoza Crackers</i>	30
Ensalada de Pera Nashi con Bogavante y Aceite de Trufa y Yuzu <i>Nashi Pear Salad with Lobster and Yuzu Truffle Oil</i>	46
Ceviche de Gambas y Melón Agua Chile con Shiso, Cilantro y Daikon <i>Shrimp and Melon Ceviche Agua Chile with Shiso, Coriander and Daikon</i>	28
Ensalada César Nobu de Pollo con Aderezo de Tofu Aioli, Yuzu y Trufa <i>Nobu Chicken Caesar Salad with Tofu Aioli Yuzu Truffle Dressing</i>	30
Calamari Crujientes Salsa de Shiso <i>Crispy Calamari Shiso Salsa</i>	22
Nobu Club Sandwich Pan de Shoku y Huevo de Codorniz <i>Nobu Club Sandwich Shoku Bread and Quail Egg</i>	27
Katsu Sando de Wagyu Chileno Pan de Shoku y Alioli Tonkatsu <i>Chilean Wagyu Katsu Sando Shoku Bread with Tonkatsu Aioli</i>	42
Sando Vegetariano Pan de Shoku y Alioli Tonkatsu <i>Vegetarian Sando Shoku Bread with Tonkatsu Aioli</i>	21

POSTRES · *DESSERTS*

Selección de Frutas de Temporada <i>Seasonal Fruit Selection</i>	16
Helado Nobu de Té Verde y Fresas <i>Green Tea Strawberry Nobu Ice Cream</i>	9
Helado Nobu de Caramelo, Miso y Chocolate Blanco <i>Vanilla Caramel Miso White Chocolate Nobu Ice Cream</i>	9
Helado Nobu de Sésamo, Cacahuete y Chocolate con Leche <i>Sesame Peanut Milk Chocolate Nobu Ice Cream</i>	9

CÓCTELES · COCKTAILS

Ginger & Jalapeño Margarita Tequila Reposado, Triple Seco, Lima, Kumquat, Agave, Fruta de la Pasión, Jalapeño, Jengibre <i>Reposado Tequila, Triple Sec, Lime, Kumquat, Agave, Passion Fruit, Jalapeño, Ginger</i>	22
Lychee Colada Vodka Haku, Lychee, Limón, Coco, Arándano <i>Haku Vodka, Lychee, Lemon, Coconut, Blueberry</i>	22
Mastiha Mojito Mastiha, Lima, Azúcar, Hierbabuena <i>Mastiha, Lime, Sugar, Mint</i>	22
Labdanum Sour Ginebra Roku, Limón, Labdanum, Yuzu, Clara de Huevo, Cereza <i>Roku Gin, Lemon, Labdanum, Yuzu, Egg White, Cherry</i>	22
Papasito Bacardi 8, Bacardi Carta Blanca, Licor de Regaliz, Lima, Fruta de la Pasión <i>Bacardi 8, Bacardi White Label, Licorice Liqueur, Lime, Passion Fruit</i>	22

BEBIDAS · DRINKS

Café · Coffee Espresso, Café con Leche, Americano, Cappuccino <i>Espresso, Latte, Americano, Cappuccino</i>	6
Té · Tea Matcha, Kona-Cha, English Breakfast, Earl Grey, Jazmín <i>Matcha, Kona-Cha, English Breakfast, Earl Grey, Jasmine</i>	6
Zumos · Juices Manzana Orgánico, Lychee, Fruta de la Pasión, Mango <i>Organic Apple, Lychee, Passion Fruit, Mango</i>	9
Recién Exprimidos · Freshly Squeezed Naranja · <i>Orange</i>	9
Coco Natural · Fresh Coconut <i>Coco Natural · Fresh Coconut</i>	22

VINOS · WINES

BLANCO / WHITE Fento Eulogio Pomares. Rías Baixas, Spain. (Albariño)	14 / 55
Attitude Domaine Pascal Jolivet. Loire, France (Sauvignon Blanc)	17 / 85
VINO ROSADO / ROSÉ WINE Whispering Angel. Côte de Provence, France (Blend)	17 / 90
VINO TINTO / RED WINE Erial. Ribera del Duero, Spain. (Tempranillo)	14 / 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.	17 / 85