

NOBU HOTEL
MARBELLA

IN-ROOM DINING



Independently minded

Bread & extra virgin olive oil, VAT included 5€
A 10% delivery charge will be applied to the bill

DIAL : 22121 • M (+34) 952 820 900

Allergen information available on request
Sustainably sourced coffee | Locally caught fish

À LA CARTE BREAKFAST

The pleasure of starting the day right



BEVERAGES

Coffee, hot chocolate,
milk, tea, herbal infusions 7

Ginger shot 8

Freshly squeezed juices 12
Orange, apple, carrot, grapefruit

SMOOTHIES

Broccoli, spinach, celery,
banana and pineapple 14

Pineapple, apple and coconut 14

Figs, honey, vanilla,
apple, peach and banana 18

Avocado, apple,
kiwi, pear and mint 18

Mango, melon and strawberry 18

Açaí, blueberry,
strawberry and banana 18

Continental Breakfast	56
Bakery basket, butter, jam, honey, yoghurt	
English Breakfast	68
Two fried eggs, rye toast, Cumberland sausage, bacon, mushrooms, spinach, black pudding and beans	
Vegan Breakfast	68
Scrambled tofu with spinach, Portobello and shiitake mushrooms, cherry tomatoes, plant-based sausage and sliced avocado	

All breakfasts include freshly squeezed orange juice or detox smoothie and coffee or tea

À LA CARTE

Sourdough toast	14	Seasonal fruit platter	24
Grated tomato and olive oil		Homemade bakery basket	24
Homemade granola	22	Plain or fruit yoghurt	12
Greek yoghurt, red berries and flower honey		Cereals	14
Caramelised French toast	18	All Bran · Corn Flakes · Special K · Porridge	
Banana and icing sugar		Salmon tower	34
Vanilla crêpes	19	Claus bread, cucumber, seasonal tomatoes, white onion, and cream cheese	
Chocolate, chantilly, nuts and fresh blueberries		Avocado toasts	24
Waffles	18	Poached free-range eggs and radish	
Mixed red berries, honey, maple syrup and chocolate		Omelette	24
Açaï	18	Choice of ham, cheese, mushrooms, onion	
Energy bowl, served with red berries, banana and granola		Toast	14
Chia, mango & passion fruit parfait	14	Butter and jam	
Coconut yoghurt and fresh mango		Scrambled eggs or fried	24
Creamy overnight oats	14	Ham, bacon or sausages	
Blueberries and pecan nuts		Eggs Benedict	
Strawberries with cream	18	Salmon 25 Bacon 24 Spinach 22	
		Extra Caviar · 5 g	20

SIDES

Iberian ham	18
Sausages Chicken, pork, vegetarian	14
Crispy bacon	14
Potato rösti	14





LUNCH & DINNER

A flavour for every moment

STARTERS

100% Acorn-fed Iberian Ham	44
Gazpacho with toasted bread	20
Chicken consommé with vegetables and dill	22
Salmon tower Claus bread, cucumber, seasonal tomatoes, white onion, and cream cheese	34
Seasonal tomato salad Tomato water vinaigrette	25
Niçoise salad Tuna belly, Niçoise sauce, lettuce, egg, Kalamata olives, green beans	28
Traditional Caesar salad Add: Grilled salmon 12 Grilled chicken 9 Grilled king prawns 15	30
BBQ chicken wings with celery	29
Hoisin-glazed aubergine Yoghurt vinaigrette, bimi, pine nuts, peperoncino and semi-dried tomatoes	26

Oscietra Caviar · 50 g	150
Oscietra Caviar · 125 g	375
Beluga Caviar · 125 g	1.150
SIDES <i>Gherkin, caper, egg white, egg yolk, crème fraîche, chives, red onion, blinis</i>	

SANDWICHES & BURGERS

Club sandwich Bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, cooked ham, cheese, chicken	32
Vegan club sandwich Lettuce, tomato, aubergine with hoisin sauce, coconut mayonnaise with kimchi, avocado	28
Lobster roll Saffron aioli, coriander, red jalapeño and furikake	38
Double cheeseburger Potato brioche bun, lettuce, tomato, onion, pickle, burger sauce, cheese	36

MAINS

Choose your pasta | Rigatoni · Tagliatelle · Conchiglioni
Sauces

Bolognese · Pesto · Carbonara · Arrabbiata	32
Truffle sauce	46
Shaved truffle	20
Salmon loin	36
Bimi, kale, black sesame and furikake salad	
Sea bass loin	44
Spanish-style potatoes	
Fried rice with chicken 26 with king prawns 34	
Butter chicken	36
Pulao rice and naan bread	
Roast coquelet	32
Baby potatoes and mojo picón	
Grilled beef entrecôte	52
Roasted piquillo peppers	

SAUCES

SIDES

Béarnaise sauce	5	French fries	14
Pepper sauce	5	Mashed potatoes Robuchon-style	16
Tartare sauce	5	Caramelised piquillo peppers	14
Lemon and dill sauce	5	Sautéed vegetables	16

DESSERT

25-Layer chocolate cake	18
Cheesecake with strawberry tartare	18
Traditional rice pudding	18
Dubai chocolate cup	22
Seasonal sliced fruit	20





KIDS MENU

Created for the little ones

KIDS MENU

MAINS

Chicken soup	22
Choice of pasta Spaghetti · Penne	26
Sauces Tomato · Bolognese · Butter	
Chicken nuggets	24
Chips	
Grilled sea bass	28
Chips	
Beef burger	28
Tomato, Chips	

DESSERTS

Natural or fruit yoghurt	16
Fruit platter	18
Ice cream selection	20
Strawberry, vanilla or chocolate	

TO DRINK

Water	8
Soft drink	8
Juice	8
Milk	8



NOBU

*Chef Nobu Matsuhisa's
signature Japanese cuisine*



Yellowtail Jalapeño	37
Sashimi Salad	37
Matsuhisa Dressing	
Lobster Salad	49
Spicy Lemon Dressing	
Baby Spinach Salad	32
Dry Miso	
Baby Spinach Salad	50
Dry Miso with Lobster	
Black Cod Miso	55
Wagyu Tenderloin	55
Teriyaki, Anticucho or Wasabi Pepper Sauce	

JAPANESE A5 WAGYU

Steak 150g	184
------------	-----

SOUPS & RICE

Miso Soup	10
Steamed Rice	12

SHUKO

Edamame	12
Spicy Edamame	14

NIGIRI & SASHIMI

price per piece

Tuna	12
Yellowtail	12
Salmon	10
Shrimp	10
Sea Bass	9

SUSHI MAKI

Tuna	21
Spicy Tuna	22
Salmon	20
Spicy Salmon	21
Salmon & Avocado	23
California	29
Vegetable	14

PLANT BASED

Mixed Vegetables Sake Soy	22
---------------------------	----

CIPRIANI

Timeless Venetian classics since 1931



APPETISERS

Club sandwich alla Cipriani	45
Chicken salad alla Cipriani	34
Downtown salad with prawns, avocado, tomatoes, olives, green beans	38
Prosciutto di Parma with melon	49
Burrata alla Mediterranea	52
Bresaola with shaved Parmesan	42

PASTA

Aubergine alla parmigiana	41
Baked Tagliolini	52
Tagliardi alla bolognese	54

MAINS

Argentinian curry prawns with spiced pilaf rice	68
Chicken Spezzatino alla Pizzaiola with pilaf rice	48
Pan-seared sea bass with cherry tomatoes and black olives	76

DESSERT

Chocolate cake	28
Tiramisú	28
Vanilla meringue	38
Vanilla ice cream	46

LES JARDINS DU LIBAN

The most authentic flavours of Lebanon





COLD

Hommos	19
Sesame seed cream and lemon juice	
Hommos Bil Snoubar	26
Chick-pea purée with sesame seed cream and pine nuts	
Hommos Bil Shawarma	26
Chick-pea purée with sesame seed cream and marinated beef	
Moutabal	20
Eggplant with sesame seed and lemon	
Tabbouleh with tomato salad	21
Falafel	20
Fried chick-pea scoops with sesame seed cream and vegetables	
Kebbeh Akras	27
Lamb and wheat meatballs stuffed with minced meat, onions and pine nuts	
Sambousek	20
Lamb, onion and pine nuts parcels	
Fatayer with spinach	20
Spinach, tomato and onion parcels	
Rekakat with cheese	20
Cheese, parsley and onion parcels	
Labneh Bil Toun	21
Yoghurt cheese with garlic and mint	
Fattoush	21
Mixed salad with toasted bread, lemon juice and olive oil	

HOT

Kharouf Manshi	39
Lamb served with rice, almonds and pine nuts	
Shish Tawouk	36
Grilled chicken kebab with a touch of garlic. Served with rice or chips	
Lahem Mashwi	45
Grilled lamb kebab. Served with rice or chips	
Mashawi Mouchakal	49
Three kebabs: lamb, chicken and chopped lamb; two suckling lamb chops served with rice or chips	
Mixed Cous Cous	41
Cous cous with lamb and chicken, courgettes, pumpkin, onion, carrots, turnip and chick-peas. Chilli sauce and caramelized onion and raisins on the side	
Cous Cous with vegetables	33
Cous cous with onion, courgettes, pumpkin, turnips, carrots and chick-peas. Chilli sauce and caramelized onion and raisins on the side	
Arayes	25
Pita bread stuffed with chopped lamb meat, parsley, and onion	
Jawaneh	26
Fried chicken wings with garlic, lemon juice and parsley	
Kafta Mashwi	39
Grilled minced lamb kebab with onion, pepper and parsley with rice or chips	

SEASONAL

Warak Enab	21
Vine leaves stuffed with vegetables and rice	
Labneh	21
White cheese made of natural yoghurt	

KIDS

Breaded chicken loin	21
Served with french fries	
Beef lasagne	21



PICA PICA

Pizza, cocktails, and good times

PIZZAS

Kaia's Number One Margarita Tomato & mozzarella	34	Dahoud's Double Hot Vodka sauce, mozzarella, jalapeño	35
Ines's Obviously Olives Tomato, mozzarella, Kalamata olives	35	Mauro, Yes Boss Tomato, burrata	35
Daimo's Meat Tomato, mozzarella, pepperoni, york ham, bacon	35	Javi's Magic Mushrooms & mozzarella	35
Nadine's Best Pepperoni Tomato, mozzarella, pepperoni	35	Wille's White Knight Mozzarella, Fontina, Gorgonzola, Parmesan, pepper	35
Sienna's Hypno Pesto Tomato, mozzarella, vodka sauce, pesto	34	Steven's Norma Tomato, mozzarella, fried aubergine, ricotta, spicy honey	36
Hannah's Hawaiian Tomato, mozzarella, pineapple, ham	35	Ilai's Only One Tomato, mozzarella vodka sauce, red pesto	35
Primo's PHB Tomato, mozzarella, Pepperoni, hot honey, burrata	38	Shaun's Truffle Tennis Tartufata, Fior di latte, truffle	49
Don Daniel's Puttanesca Tomato, mozzarella, capers, olives, anchovies	36	José Andrés Pata Negra Tomato, mozzarella, "Pata Negra" iberian ham	46
Fernando's Salchichita Española Tomato, mozzarella, homemade chorizo	35		

DIPS

Ranch Spicy Honey BBQ	3
Truffle sauce	5

TOPPINGS

Mozzarella	5	Pineapple	6
Ricotta	5	York ham	6
Gorgonzola	5	Bacon	6
Parmesan cheese	5	Pepperoni	6
Jalapeños	5	Chorizo	6
Kalamata olives	5	Halal pepperoni	6
Caramelised onions	5	Hot honey	6
Fontina	6	Pesto	6
Fior di latte	7	Anchovies	7
Vegan cheese	6	Burrata	10
Egg	6	Truffle	18

DESSERT

Peanut butter and jelly sundae	18
Vanilla ice cream	16
Rebecca's mini ice cream cookies	16
Tiramisú	16



NIGHT MENU

A selection to end the day

NIGHT MENU

100% Acorn-fed Iberian Ham	48
Chicken consommé with chicken, vegetables and dill	24
Traditional Caesar salad Add:	33
Grilled salmon 13 Grilled chicken 10 Grilled king prawns 17	
BBQ chicken wings with celery	32
Rigatoni with truffle sauce	51
Fried rice with chicken	29
Grilled beef entrecôte Roasted piquillo peppers	57
Coquelet chicken Baby potatoes and mojo picón	35
Lobster roll Saffron aioli, coriander, red jalapeño and furikake	42
Club sandwich Bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, cooked ham, cheese, chicken	35
Vegan club sandwich Lettuce, tomato, aubergine with hoisin sauce, coconut mayonnaise with kimchi, avocado	31
Double cheeseburger Potato brioche bun, lettuce, tomato, onion, pickle, burger sauce, cheese	40

WINES & SPIRITS

Chosen by our award-winning sommeliers



RED

Glass · Bottle

LZ Tempranillo Rioja	50
San Cobate La Finca Tempranillo Ribera del Duero	60
Can Sumoi Garnacha, Sumoll Penedés	12 · 60
Mil Vides Tempranillo Ribera del Duero	15 · 70
Tomás Postigo 3º Año	95
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot Ribera del Duero	
Muga Reserva Selección Especial Tempranillo Rioja	100
Viña Tondonia Reserva Tempranillo, Mazuelo, Graciano Rioja	22 · 110
Rizado Old Vines Monastrell Yecla	130
Roda I Reserva Tempranillo Rioja	135

ROSÉ

Glass · Bottle

Quelías Rosé Garnacha, Viura, Tempranillo Cigales	50
Whispering Angel Grenache, Cinsault Côtes de Provence	17 · 90

WHITE

Glass · Bottle

Avgvstvs <i>half bottle</i>	45
Chardonnay Penedés	
Fento Albariño Rías Baixas	12 · 50
Finca la Colina Sauvignon Blanc Rueda	55
Malcorta Verdejo Rueda	14 · 60
Avgvstvs Chardonnay Penedés	85
Pazo Barrantes Albariño Rías Baixas	100
Bourgogne Éléance P. Maufoux Chardonnay Burgundy	19 · 100
Puligny-Montrachet L. Jadot Chardonnay Burgundy	210
Baron de L Sauvignon Blanc Pouilly-Fumé	250

CHAMPAGNE

Glass • Bottle

R de Ruinart <i>half bottle</i>	90
R de Ruinart	30 • 160
Veuve Clicquot Ponsardin	150
Bollinger Special Cuvée	185
Ruinart Rosé	35 • 190
Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Blanc de Blancs	240
Perrier-Jouët Belle Époque	290
Dom Pérignon Vintage	450
Louis Roederer Cristal	650

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



*SPIRITS**VODKA*

Grey Goose 70 CL	400
Belvedere 70 CL	400
Grey Goose Altius 70 CL	600
Grey Goose 1,75 L	1.100

WHISKY

Macallan 12	500
Double Cask 70 CL	
Dewar's 18 Year Old 70 CL	550
Johnnie Walker Blue Label 70 CL	700
Suntory Hibiki Harmony 70 CL	600

TEQUILA | AGAVE

Clase Azul Reposado 70 CL	700
Don Julio 1942 70 CL	700
Patrón El Alto 70 CL	650
Patrón El Alto 1,75 L	1.200

RUM

Brugal Gran Reserva 1888 70 CL	360
Zacapa 23 70 CL	450
Zacapa XO 70 CL	600

GIN

Bombay Sapphire 70 CL	320
Hendrick's 70 CL	360
Monkey 47 70 CL	380

ESPAÑOL





NOBU HOTEL
MARBELLA

SERVICIO DE HABITACIONES



Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra, IVA incluido 5€
Se aplicará un cargo por entrega del 10 % al importe de la factura

MARQUE : 22121 · (+34) 952 820 900

Información de alérgenos disponible bajo petición
Café de cultivo sostenible | Pescado de origen local

DESAYUNOS A LA CARTA

El placer de empezar bien el día



BEBIDAS

Cafés, chocolate, leche, té o infusiones	7
Chupito de jengibre	8
Zumos recién exprimidos Naranja, manzana, zanahoria, pomelo	12

SMOOTHIES

Brocoli, espinacas, apio, plátano y piña	14
Piña, manzana y coco	14
Higos, miel, vainilla, manzana, melocotón y plátano	18
Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta	18
Mango, melón y fresa	18
Açaí, arándano, fresa y plátano	18

Desayuno Continental	56
Cesta de bollería, mantequilla, mermelada, miel, yogur	
Desayuno Inglés	68
Dos huevos fritos, tosta de centeno, salchicha Cumberland, beicon, champiñones, espinacas, morcilla y judías	
Desayuno Vegano	68
Revuelto de tofu y espinacas con champiñones salteados, tomates cherry, salchicha vegetal y aguacate en rodajas	
Todos los desayunos incluyen zumo de naranja natural o detox smoothie y café o té	

A LA CARTA

Tostada de pan masa madre	14	Fruta de temporada cortada	24
Tomate rallado y aceite de oliva		Cesta de bollería de la casa	24
Granola hecha en casa	22	Yogur natural o de frutas	12
Yogur griego, frutos rojos y miel de flores		Cereales	14
Tostada francesa caramelizada	18	All Bran · Corn Flakes · Special K · Avena	
Plátano y azúcar glass		Torre de salmón	34
Crêpes de vainilla	19	Pan de centeno, pepino, tomates de temporada, cebolla blanca y queso crema	
Chocolate, chantilly, frutos secos y arándanos frescos		Tostadas de aguacate	24
Gofres	18	Huevos de corral pochados y rabanitos	
Mezcla de frutos rojos, miel, sirope de arce y chocolate		Tortilla al gusto	24
Açaí	18	Jamón, queso, champiñones, cebolla	
Bol energético, servido con frutos rojos, plátano y granola		Tostadas	14
Parfait de chía, mango y maracuyá	14	Mantequilla y mermelada	
Yogur de coco y topping de mango		Huevos revueltos o fritos	24
Avena cremosa	14	Jamón, beicon o salchichas	
arándanos y nueces pécan		Huevos benedictinos	
Fresas con nata	18	Salmón 25 Beicon 24 Espinacas 22	
		Extra Caviar · 5 g 20	

ACOMPañANTES

Jamón ibérico	18
Salchichas pollo, cerdo, vegetal	14
Beicon crujiente	14
Rösti de patata	14

Se aplicará un cargo por entrega del 10 % al importe de la factura





ALMUERZO & CENA

*Sabores para
cada momento*

ENTRANTES

Jamón 100% Bellota	44
Gazpacho con tosta de pan	20
Consomé de ave con pollo, verduras y eneldo	22
Torre de salmón	34
Pan de centeno, pepino, tomates de temporada, cebolla blanca y queso crema	
Ensalada de tomate de temporada	25
Vinagreta de agua de tomate	
Ensalada Niçoise	28
Ventresca de atún, salsa niçoise, lechuga, huevo, aceitunas Kalamata, judía verde	
Ensalada César tradicional	30
Añade:	
Salmón a la plancha 12 Pollo a la plancha 9 Gambón a la plancha 15	
Alitas de pollo BBQ con apio	29
Berenjena glaseada	26
Hoisin, vinagreta de yogur, bimi, piñones, peperoncino y tomate semiseco	
Caviar Oscietra · 50 g	150
Caviar Oscietra · 125 g	375
Caviar Beluga · 125 g	1.150
GUARNICIONES	
Pepinillo, alcaparra, clara de huevo, yema de huevo, crème fraîche, cebollino, cebolla roja, blinis	

SANDWICHES & HAMBURGUESAS

Sándwich club	32
Bacon, lechuga, tomate, mayonesa, jamón cocido, queso, pollo	
Vegan club	28
Lechuga, tomate, berenjena con salsa hoisin, mayonesa de coco con kimchi, aguacate	
Lobster roll	38
Bogavante con alioli de azafrán, cilantro, jalapeño rojo y furikake	
Hamburguesa doble con queso	36
Brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, salsa burger, queso	

PRINCIPALES

Pasta a elegir Rigatoni · Tagliatelle · Conchiglioni	
Salsas	
Boloñesa · Pesto · Carbonara · Arrabbiata	32
Salsa trufada	46
Trufa laminada	20
Lomo de salmón	36
Ensalada de bimi, kale, sésamo negro y furikake	
Lomo de lubina al horno	44
Patatas a lo pobre	
Arroz frito con pollo 26 con gambón 34	
Pollo a la mantequilla	36
Arroz pulao y pan naan	
Pollo coquelet asado	32
Patatas baby y mojo picón	
Entrecot de ternera a la plancha	52
Pimientos del piquillo asados	

SALSAS

Salsa bearnesa	5
Salsa a la pimienta	5
Salsa tártara	5
Salsa de limón y eneldo	5

GUARNICIONES

Patatas fritas	14
Puré de patatas estilo Robuchon	16
Pimientos del piquillo caramelizados	14
Verduras salteadas	16

POSTRE

Tarta de chocolate de 25 capas	18
Tarta de queso con tartar de fresas	18
Arroz con leche	18
Copa de chocolate Dubái	22
Fruta de temporada cortada	20





MENÚ INFANTIL

Creado para los más pequeños

MENÚ DE NIÑOS

PRINCIPALES

Sopa de pollo	22
Pasta al gusto Spaghetti · Penne	26
Salsas Tomate · Boloñesa · Mantequilla	
Delicias de pollo empanadas	24
Patatas fritas	
Lubina a la parrilla	28
Patatas fritas	
Hamburguesa de ternera	28
Tomate, patatas fritas	

POSTRES

Yogur natural o de frutas	16
Selección de frutas cortadas	18
Surtido de helados	20
Fresa, vainilla o chocolate	

PARA BEBER

Agua	8
Refresco	8
Zumo	8
Leche	8

A chef in a white uniform and hat is shown in a kitchen setting, focused on plating a dish. He is holding a small object, possibly a piece of food, and a liquid is dripping from it. In the background, there are shelves with stacks of plates and bowls, and a warm, ambient light is visible.

NOBU

*La emblemática cocina japonesa
del chef Nobu Matsuhisa*



Pez limón jalapeño	37
Ensalada de Sashimi Aliño Matsuhisa	37
Ensalada de Bogavante Aliño Picante de Limón	49
Ensalada de Espinacas Miso Deshidratado	32
Ensalada de Espinacas Bogavante y Miso Deshidratado	50
Bacalao Negro con Miso	55
Solomillo de Wagyu Salsa Teriyaki, Anticucho o Pimienta Wasabi	55

WAGYU A5 JAPONÉS

Filete 150g	184
-------------	-----

SOPAS Y ARROZ

Sopa Miso	10
Arroz al Vapor	12

SHUKO

Edamame	12
Edamame Picante	14

NIGIRI & SASHIMI

precio por pieza

Atún	12
Pez Limón	12
Salmón	10
Gamba	10
Lubina	9

SUSHI MAKI

Atún	21
Atún Picante	22
Salmón	20
Salmón Picante	21
Salmón y Aguacate	23
California	29
Verduras	14

ORIGEN VEGETAL

Mix de Verduras Sake y Soja	22
-----------------------------	----

Disponible en horarios del restaurante.

Se aplicará un cargo por entrega del 10 % al importe de la factura

CIPRIANI

Clásicos de la gastronomía veneciana desde 1931



ENTRANTES

Club sandwich alla Cipriani	45
Ensalada de pollo alla Cipriani	34
Ensalada Downtown	38
Gambas, aguacate, tomate, aceitunas y judías verdes	
Prosciutto di Parma con melón	49
Burrata alla Mediterránea	52
Bresaola con lascas de queso parmesano	42

PASTA

Berenjena alla parmigiana	41
Tagliolini gratinado	52
Tagliardi alla bolognese	54

PRINCIPALES

Gambas argentinas al curry con arroz pilaf especiado	68
Chicken Spezzatino alla Pizzaiola con arroz pilaf	48
Lubina a la plancha con tomates cherry y aceitunas negras	76

POSTRES

Tarta de chocolate	28
Tiramisú	28
Tarta vainilla merengue	38
Helado de vainilla	46

LES JARDINS DU LIBAN

Los sabores más auténticos del Líbano





FRÍO

Hommos	19
Crema de sésamo y limón	
Hommos Bil Snoubar	26
Puré de garbanzos con sésamo y piñones	
Hommos Bil Shawarma	26
Puré de garbanzos con crema de sésamo y shawarma (ternera marinada)	
Moutabal	20
Crema de berenjena con sésamo y limón	
Tabbouleh con ensalada de tomate	21
Falafel	20
Bolas de garbanzo fritas con salsa de crema de sésamo y verduras	
Kebbeh Akras	27
Croquetas de cordero y trigo rellenas de carne picada, cebolla y piñones	
Sambousek	20
Empanadillas de carne de cordero, cebolla y piñones	
Fatayer de Espinacas	20
Empanadillas de espinacas, tomate y cebolla	
Rekakat de Queso	20
Empanadillas de queso, perejil y cebolla	
Labneh Bil Toum	21
Queso blanco de yogur con ajo y hierbabuena	
Fattoush	21
Ensalada mixta con pan tostado, limón y aceite de oliva	

DE TEMPORADA

Warak Enab	21
Hoja parra rellena de verduras y arroz	
Labneh	21
Queso blanco de yogur natural	

CALIENTE

Kharouf Manshi	39
Carne de cordero con arroz, Almendras y piñones	
Shish Tawouk	36
Pinchos de pollo a la parrilla con un toque de ajo y arroz o patatas fritas	
Lahem Mashwi	45
Pinchos de cordero a la parrilla con arroz o patatas fritas	
Mashawi Mouchakal	49
Tres pinchos de cordero, pollo y carne de cordero picada; dos chuletas de cordero lechal con arroz o patatas fritas	
Cous Cous Mixto	41
Cous cous de pollo y cordero, cebolla, zanahoria, nabo, calabacín, calabaza y garbanzos.	
Salsa picante, cebolla y pasas caramelizadas aparte	
Cous Cous Vegetal	33
Cous cous con cebolla, calabaza, calabacín, zanahoria, nabo y garbanzos.	
Salsa picante, cebolla y pasas caramelizadas aparte	
Arayes	25
Pan pita relleno de carne de cordero picada con perejil y cebolla	
Jawaneh	26
Alitas de pollo fritas al limón, ajo y perejil	
Kafta Mashwi	39
Pinchos de carne picada de cordero con cebolla, pimienta y perejil, con arroz o patatas fritas	

NIÑOS

Solomillo de pollo empanado	21
Servido con patatas fritas	
Lasaña boloñesa	21



PICA PICA

Pizza, cócteles y buenos momentos

PIZZAS

Kaia's Number One Margarita Tomate y mozzarella	34	Dahoud's Double Hot Salsa de vodka, mozzarella, jalapeño	35
Ines's Obviously Olives Tomate, mozzarella, aceitunas de Kalamata	35	Mauro, Yes Boss Tomate y burrata	35
Daimo's Meat Tomate, mozzarella, pepperoni, jamón york, bacon	35	Javi's Magic Mix de champiñones, mozzarella	35
Nadine's Best Pepperoni Tomate, mozzarella, pepperoni	35	Wille's White Knight Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesano, pimienta	35
Sienna's Hypno Pesto Tomate, mozzarella, salsa de vodka, pesto	34	Steven's Norma Tomate, mozzarella, berenjena frita, ricotta, miel picante	36
Hannah's Hawaiian Tomate, mozzarella, piña, jamón york	35	Ilai's Only One Tomate, mozzarella, salsa de vodka, pesto rojo	35
Primo's PHB Tomate, mozzarella, pepperoni, miel picante, burrata	38	Shaun's Truffle Tennis Tartufata, Fior di latte, trufa	49
Don Daniel's Puttanesca Tomate, mozzarella alcaparras, aceitunas, anchoas	36	José Andrés Pata Negra Tomate, mozzarella, jamón ibérico Pata Negra	46
Fernando's Salchichita Española Tomate, mozzarella, chorizo casero	35		

SALSAS

Ranchera Miel picante Barbacoa	3
Salsa de trufa	5

TOPPINGS

Mozzarella	5	Piña	6
Ricotta	5	Jamón York	6
Gorgonzola	5	Bacon	6
Queso parmesano	5	Pepperoni	6
Jalapeños	5	Chorizo	6
Aceitunas kalamata	5	Pepperoni halal	6
Cebolla caramelizada	5	Miel picante	6
Fontina	6	Pesto	6
Fior di Latte	7	Anchoas	7
Queso vegano	6	Burrata	10
Huevo	6	Trufa	18

POSTRES

Sundae de mantequilla de cacahuete y mermelada	18
Helado de vainilla	16
Rebecca's mini ice cream cookies	16
Tiramisú	16



MENÚ DE NOCHE

Una selección para terminar el día

MENÚ DE NOCHE

Jamón 100% Bellota	48
Consomé de ave con pollo, verduras y eneldo	24
Ensalada César tradicional Añade:	33
Salmón a la plancha 13 Pollo a la plancha 10 Gambón a la plancha 17	
Alitas de pollo BBQ con apio	32
Rigatoni con salsa trufada	51
Arroz frito con pollo	29
Entrecot de ternera a la plancha Pimientos del piquillo asados	57
Pollo coquelet asado Patatas baby y mojo picón	35
Lobster roll Bogavante con alioli de azafrán, cilantro, jalapeño rojo y furikake	42
Sándwich club Bacon, lechuga, tomate, mayonesa, jamón cocido, queso, pollo	35
Vegan club Lechuga, tomate, berenjena con salsa hoisin, mayonesa de coco con kimchi, aguacate	31
Hamburguesa doble con queso Brioche de patata, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, salsa burger, queso	40

VINOS Y DESTILADOS

Seleccionado por nuestros sumilleres galardonados



TINTOS

Copa · Botella

LZ Tempranillo Rioja	50
San Cobate La Finca Tempranillo Ribera del Duero	60
Can Sumoi Garnacha, Sumoll Penedés	12 • 60
Mil Vides Tempranillo Ribera del Duero	15 • 70
Tomás Postigo 3º Año	95
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot Ribera del Duero	
Muga Reserva Selección Especial Tempranillo Rioja	100
Viña Tondonia Reserva Tempranillo, Mazuelo, Graciano Rioja	22 • 110
Rizado Old Vines Monastrell Yecla	130
Roda I Reserva Tempranillo Rioja	135

ROSADOS

Copa · Botella

Quelías Rosé Garnacha, Viura, Tempranillo Cigales	50
Whispering Angel Grenache, Cinsault Côtes de Provence	17 • 90

BLANCOS

Copa · Botella

Avgvstvs <i>media botella</i>	45
Chardonnay Penedés	
Fento Albariño Rías Baixas	12 • 50
Finca la Colina Sauvignon Blanc Rueda	55
Malcorta Verdejo Rueda	14 • 60
Avgvstvs Chardonnay Penedés	85
Pazo Barrantes Albariño Rías Baixas	100
Bourgogne Éléance P. Maufoux Chardonnay Burgundy	19 • 100
Puligny-Montrachet L. Jadot Chardonnay Burgundy	210
Baron de L Sauvignon Blanc Pouilly-Fumé	250

CHAMPAGNE

Copa · Botella

R de Ruinart <i>media botella</i>	90
R de Ruinart	30 · 160
Veuve Clicquot Ponsardin	150
Bollinger Special Cuvée	185
Ruinart Rosé	35 · 190
Laurent Perrier Rosé	230
Ruinart Blanc de Blancs	240
Perrier-Jouët Belle Époque	290
Dom Pérignon Vintage	450
Louis Roederer Cristal	650

ESPUMOSOS

Rovellats Gran Reserva Brut Nature	60
De Nit Rosé Brut	70

ESCANEE AQUÍ O PREGUNTE A SU CAMARERO
POR LA CARTA DE VINOS DEL RESORT



DESTILADOS

VODKA

Grey Goose 70 CL	400
Belvedere 70 CL	400
Grey Goose Altius 70 CL	600
Grey Goose 1,75 L	1.100

WHISKY

Macallan 12	500
Double Cask 70 CL	
Dewar's 18 Year Old 70 CL	550
Johnnie Walker Blue Label 70 CL	700
Suntory Hibiki Harmony 70 CL	600

TEQUILA | AGAVE

Clase Azul Reposado 70 CL	700
Don Julio 1942 70 CL	700
Patrón El Alto 70 CL	650
Patrón El Alto 1,75 L	1200

RON

Brugal Gran Reserva 1888 70 CL	360
Zacapa 23 70 CL	450
Zacapa XO 70 CL	600

GIN

Bombay Sapphire 70 CL	320
Hendrick's 70 CL	360
Monkey 47 70 CL	380