

*NOBU POOL*

## POOL SNACKS

Cocina / Kitchen: 12 - 4.30 pm

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

## POSTRES · DESSERTS

<b>Selección de Frutas de Temporada</b> <i>Seasonal Fruit Selection</i>	15
<b>Helado Nobu de Té Verde y Fresas</b> <i>Green Tea Strawberry Nobu Ice Cream</i>	7
<b>Helado Nobu de Caramelo, Miso y Chocolate Blanco</b> <i>Vanilla Caramel Miso White Chocolate Nobu Ice Cream</i>	7
<b>Helado Nobu de Sésamo, Cacahuete y Chocolate con Leche</b> <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  
*Sesame Oil Washed Roku Gin & Passoa - Grapefruit - Bergamot - Lime*
- Spicy Negroni** 21  
Ginebra Bes - Campari - Vermouth a la Fruta de la Pasión  
*Bes Gin - Campari - Lightly Passion Fruit Flavoured Vermouth*
- Azteco** 21  
Brandy 1866 - Cacao - Canela - Yuzu  
*1866 Brandy - Cacao - Cinnamon - Yuzu*
- Aperitivo Americano** 21  
Vermouth y Campari al Café - Soda y Pomelo Carbonatado  
*Coffee Flavoured Vermouth & Campari - Soda & Grapefruit Carbonation*
- Mexican Grasshopper** 21  
Tequila Patrón Silver Clarificado - Crema de Menta - Cacao - Orgeat - Soda  
*Clarified Patrón Silver Tequila - Crème de Menthe - Cacao - Orgeat - Soda*
- Wasabi Margarita** 21  
Tequila Cazadores Reposado - Sake - Cointreau - Yuzu - Wasabi  
*Cazadores Reposado Tequila - Sake - Cointreau - Yuzu - Wasabi*
- Japanese Mojito** 21  
Vodka Bison Grass - Shiso y Vainilla - Lima - Menta  
*Bison Grass Vodka - Shiso & Vanilla - Lime - Mint*

## 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