

NOBU HOTEL

LOS CABOS

¡Un arte milenario de la cultura japonesa! *Nobu Hotel Los Cabos* te invita a celebrar el Día del sushi

- Un plato que a primera vista parece sencillo, pero que en realidad es el testimonio de una antigua tradición culinaria. *Nobu Hotel Los Cabos* alberga el *Nobu Restaurant*, el lugar perfecto para un sushi lleno de sabor.

Ciudad de México a 9 de junio de 2023.- Hoy en día, el sushi ha creado una gran base de fanáticos culinarios en todo el mundo, evolucionando del clásico nigiri a rollos que incluyen ingredientes locales, como mango, aguacate y queso crema, y se sirve en muchas formas creativas, como tazones o incluso burritos. Pero el sushi se remonta a siglos atrás, y la historia de la invención de este delicioso plato está llena de leyendas y cuentos populares. Al contrario de lo que se cree actualmente, los orígenes del sushi se remontan a los campos de arroz en la antigua China a un platillo llamado narezushi en el siglo II a.C.

Con el paso de los siglos, el narezushi comenzó a evolucionar, cambiar y eventualmente llegó a Japón. El nigiri moderno vio la luz del día en 1820 gracias al chef Hanaya Yohei, quién en su puesto de sushi en Ryogoku en lugar de tirar el arroz, lo mezclaba con un poco de vinagre y servía con una pequeña porción de pescado crudo, fresco de la bahía. El sushi se introdujo en Occidente a principios de la década de 1900, pero alcanzó popularidad hasta después de los años sesenta. Se dice que esa popularidad se debió en gran parte al restaurante Kawafuku en Little Tokyo de Los Ángeles, ya que el lugar se convirtió en una parada obligada para la élite de Hollywood. Los restaurantes y barras de sushi se extendieron rápidamente por los Estados Unidos y el sushi se convirtió en sinónimo de glamour, vanguardia y *coolness*.

Finalmente, damos un salto rápido hasta 2009 cuando el 18 de junio fue declarado el día internacional del sushi; y hoy ***Nobu Hotel Los Cabos*** te invita a celebrar esta ocasión con una gran cena en *Nobu Restaurant*. Lugar que continúa la tradición del chef Nobu Matsuhisa y su cocina japonesa moderna con influencia peruana. Para esta celebración el equipo culinario de *Nobu Restaurant* en Los Cabos recomienda dos deliciosos platillos de nuestra barra de sushi crudo, el primero es el rollo *Toro Tanuki*, que tiene toro, aguacate, tempura flakes, salsa creamy spicy, finalizado con aceite de trufas y salsa de anguila, y como segunda recomendación el rollo *House Special* (un clásico de la comida del Nobu), hecho con 5 diferentes tipos de pescado – atún, salmón, yellowtail, pez blanco y cangrejo – además tiene cebollín, masago y aguacate.

Complementa tu cena con algunos de los platillos del menú frío, como el tartar de toro con caviar, el tiradito de pulpo o el ceviche de langosta en lechuga fresca. Y elige tus favoritos de nuestra gran variedad de nigiris. Para acompañar tus deliciosos platillos de la cocina de *Nobu Restaurant* elige un delicioso y fresco sake, una copa de whisky japonés o uno de los cócteles insignia de *Nobu Restaurant Bar* como el *Matsuhisa Martini*, elaborado con vodka Belvedere, Sake Hokusetsu, jengibre y pepino, o el *Mezcal Pasion*, que contiene mezcal Unión, jugo de naranja, maracuyá y amargo de angostura

NOBU HOTEL

LOS CABOS

Una de las grandes ventajas que *Nobu Restaurant* ofrece es que el servicio no es exclusivo de los huéspedes de ***Nobu Hotel Los Cabos***, así que si te encuentras en Los Cabos puedes reservar una mesa y ser parte de una espectacular experiencia culinaria en la que podrás probar el asombroso menú creado por el talentoso chef Nobu Matsuhisa.

Ya sea servido en cono, rollo o nigiri, frito o crudo, con ingredientes locales o simplemente pescado; el sushi ofrece una experiencia gastronómica inigualable que combina sabores eclécticos. El pescado crudo combinado con arroz, soya y otros ingredientes es realmente delicioso. No importa si decides acompañar tu plato con una copa de vino blanco, agua mineral o algún sake, es muy probable que tu paladar quede encantado con cada bocado. Aventúrate este mes a ***Nobu Hotel Los Cabos*** para celebrar el milenarísimo plato japonés del sushi.

Para conocer más del menú que ofrece o hacer una reservación en *Nobu Restaurant* en ***Nobu Hotel Los Cabos*** por favor visite www.LosCabos.NOBUHotels.com

###

NOBU HOTEL

LOS CABOS

Acerca de *Nobu Hotel Los Cabos*

Creado y detallado por el famoso chef japonés, el chef Nobu Matsuhisa y el actor ganador de un premio de la Academia, Robert De Niro, el concepto de *Nobu Hotel* trae una experiencia iluminadora y única a las costas de Cabo San Lucas. La propiedad de 200 habitaciones combina a la perfección el minimalismo japonés contemporáneo con materiales y acabados mexicanos naturales de origen local. El exclusivo restaurante y bar *Nobu* está ubicado frente a la playa del océano Pacífico ofreciendo la famosa experiencia *Nobu* con una vista extraordinaria. El complejo de playa cuenta con amplias instalaciones que incluyen espacios para eventos y reuniones, un lujoso spa, tiendas minoristas, así como una variedad de experiencias gastronómicas y de descanso únicas. Para obtener más información visita www.LosCabos.NOBUHotel.com.

Acerca de *RCD Hotels*

RCD Hotels® es la compañía encargada del mercadeo y comercialización para propiedades de lujo en México, el Caribe y EE. UU., incluyendo *Hard Rock Hotel & Casino Punta Cana* (el primer *Hard Rock Hotel* todo incluido del mundo) en República Dominicana; ocho propiedades en México: *Hard Rock Hotel Cancun*, *Hard Rock Hotel Vallarta*, *Hard Rock Hotel Riviera Maya* y *Hard Rock Hotel Los Cabos*, *Nobu los Cabos*, *UNICO 20° 87° Hotel Riviera Maya* -el primer concepto de lujo todo incluido- y las más recientes aperturas de *Residence Inn by Marriott*® en Mérida y Cancún; así como *Nobu Hotel Chicago* en Estados Unidos de América. Para mayor información visita RCDHotels.com.

CONTACTO PARA PRENSA

Malu Méndez
Cel. 55.3732.8203
malu@lithiumpr.mx

Emiliano López
Cel. 55.1333.4467
emiliano@lithiumpr.mx