

# NOBU HOTEL

## LOS CABOS

### ¡Nobu Hotel Los Cabos ofrece una experiencia gastronómica inigualable!

- *Nobu Hotel Los Cabos* se erige como un paraíso culinario en la península de Baja California Sur, ofreciendo una experiencia gastronómica única y sublime que combina lo mejor de la cocina japonesa con las delicias locales.

**Ciudad de México a 16 de noviembre de 2023.- Nobu Hotel Los Cabos**, un refugio de lujo ubicado en el desierto de la costa de Baja California Sur, se ha consolidado como un destino culinario de renombre, conquistando a viajeros exigentes y amantes de la alta cocina de todo el mundo. Con su enfoque en la fusión de la cultura japonesa y los sabores locales, el hotel se ha convertido en un punto de referencia para una experiencia gastronómica excepcional en el corazón de México.

El chef ejecutivo, Paolo Della Corte, lidera una orquesta de sabores en los restaurantes emblemáticos del hotel, donde la frescura y autenticidad de los ingredientes son la clave de su éxito. *Nobu Restaurant*, reconocido a nivel mundial por su cocina japonesa con influencias peruanas, es un punto cúspide de la experiencia gastronómica en **Nobu Hotel Los Cabos**. Aquí, los huéspedes pueden deleitarse con platos emblemáticos creados por el aclamado chef Nobu Matsuhisa y descubrir nuevos sabores derivados de la mezcla de la cocina icónica del restaurante con los ingredientes encontrados en la región. Una parada imperdible para cualquier amante de la alta cocina que busca vivir una experiencia inolvidable en un ambiente sofisticado.

También encontramos, el restaurante *Ardea Steakhouse*, concebido por la mente creativa del chef Paolo, un abanico de sabores que elevan el clásico steakhouse a un nivel de sofisticación nunca antes visto; esto se logra gracias a su menú innovador que fusiona las raíces italianas del chef con la cocina local mexicana. Los platos como el short rib braseado con espinaca y la exclusiva carne wagyu A5 japonesa con gravy de frambuesa son ejemplos de la creatividad culinaria que encontrarás en este espectacular espacio.

Además, recientemente se ha inaugurado un nuevo concepto gastronómico, *Muna Restaurant*, que ofrece un menú de inspiración mediterránea, que resalta los sabores, aromas y texturas de esta maravillosa región. Este nuevo restaurante ofrece una experiencia diferente a los comensales gracias a su elegante decoración que se mimetiza con las impresionantes vistas, transportando a cada invitado al paradisíaco Mediterráneo no sólo con el paladar sino también a través de los ojos; deleítate con platillos llenos de sabor como el ravioli relleno de burrata, tartar de res, culis de pimiento rostizado y paprika, acompañado de polvo de aceituna verde de "Gaeta", o el branzino de Italia al horno de carbón con puré de chícharo, crudité de nabo y almejas blancas en "salsa verde".

Para los amantes de los pescados frescos, encontramos *Nami*, una barra de sushi crudo situada al aire libre justo al lado de las arenas blancas de la playa, que además se enorgullece

# NOBU HOTEL

## LOS CABOS

de ser la primera Embajada Krug de la localidad. Este delicioso restaurante combina lo mejor de este arte japonés con el sabor burbujeante único del champán Krug. Puedes disfrutar de una magnífica cena mientras escuchas el relajante sonido de las olas del océano y contemplas los increíbles colores rojo y burdeos, cortesía de la puesta de sol en el horizonte.

Cada detalle de la experiencia gastronómica en **Nobu Hotel Los Cabos** se ha cuidado meticulosamente para asegurar que los invitados se sorprendan y disfruten de una experiencia multisensorial inolvidable. Con su atención al detalle y maestría culinaria, el chef Paolo Della Corte ha creado un destino donde la comida es uno de los puntos fuertes de la visita, invitando a los huéspedes a regresar una y otra vez sin caer en la monotonía.

Para conocer más de la oferta gastronómica en **Nobu Hotel Los Cabos** por favor visita [www.LosCabos.NOBUHotels.com](http://www.LosCabos.NOBUHotels.com)

###

### **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](http://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](http://RCDHotels.com).

### **CONTACTO PARA PRENSA**

Anuar Chehaibar  
Cel. 55.2092.1554  
[anuar@lithiumpr.mx](mailto:anuar@lithiumpr.mx)

Emiliano López  
Cel. 55.1333.4467  
[emiliano@lithiumpr.mx](mailto:emiliano@lithiumpr.mx)