

*Montage*  
LOS CABOS



# *Amenity Book*

LIBRO DE AMENIDADES



## Montage Fruit Decadence

Large display of seasonal and tropical fruits, whole pineapple, assortment of fresh berries

Exhibición de frutas de temporada y variedad de bayas frescas

90 USD

## The Mango Library

Tasting of 5 mini savory and sweet dishes prepared with different mango textures

*Mango-ginger agua fresca, local farm cheese with mango habanero jam, foie gras, mango gelée, mango-almond financier, mango with chile panna cotta*

Degustación de 5 mini platos salados y dulces, preparados con diferentes texturas de mango

*Agua fresca de jengibre y mango, queso de rancho con mermelada de habanero, foie gras con jalea de mango, galletas de mango y almendras, panna cotta de mango con chile*

60 USD





## Mexican Cantina Snacks

Selection of 4 traditional Mexican cantina snacks.  
We recommend pairing them with a tasting of local beers, tequila or mezcal  
*Chicharrones, chile spiced peanuts, house-made veggie pickles, tostadas and tacos dorados, sauce and hot sauce*

Selección de 4 aperitivos clásicos de la tradicional cantina mexicana.  
Recomendamos combinarlos con una degustación de cervezas artesanales, tequila o mezcal  
*Chicharrones, cacahuates con chile, encurtidos de verdura, tostadas y tacos dorados, salsa picante*

90 USD





## *Miraflores Farm Cheese*

Tasting of 2 local cow and goat milk cheeses from Organicos de la Baja Farm, accompanied with condiments

Degustación de 2 quesos de rancho, acompañados de condimentos

34 USD



## Mexican Maíz Torote

Tasting of 5 sweet and savory mini dishes showcasing different preparations of Mexican corn

*Chili spiced popcorn, crunchy cancha corn nuts, jalapeño corn bread, corn panna cotta, corn esquites dip and corn totopos*

Degustación de 5 platillos dulces y salados que muestran diferentes preparaciones del maíz mexicano  
*Palomitas de maíz condimentadas con chile, maíz tostado, pan de maíz con jalapeño, panna cotta de maíz, dip de esquites y totopos*

34 USD

## Make Your Own Guacamole

Classic version of the REAL Guacamole finished “your own way”, with your choice of condiments

*Guacamole, pumpkin seeds, fried grass hoppers, mango, tomato, cilantro, serrano chili and limes accompanied with crispy corn tostadas*

La versión del guacamole “a tu manera”, con elección de condimentos

*Guacamole, pepitas, chapulines dorados, mango, tomate, cilantro, chile serrano y limones, acompañados de tostadas crujientes de maíz*

48 USD





## *MLC Coco Frio*

Fresh crispy fruit and vegetables accompanied with a spicy refreshing mango dip

Frutas y verduras acompañadas con salsa de mango refrescante

33 USD

## *Go Green - Go Healthy*

Go green with a healthy option of “just simply good for you” small dishes  
*Nopal-apple agua fresca, honeydew melon, mini jicama & cucumber tacos, matcha verrine, Go Green cookies*

Opción de platillos saludables “simplemente buenos para usted”  
*Agua fresca de manzana y nopal, melón, mini tacos de jicama y pepino, matcha verrine, galletas saludables*

48 USD







## *Choco Cactus Planters*

3 cactus planter pots made of chocolate cake, topped with a sugar cactus, desert landscape

---

3 mini macetas de cactus hechas de pastel de chocolate, cubiertas con azúcar

33 USD

## *Alfajores y Dulce*

Build your own Mexican style cookies (alfajor) with dulce de leche

---

Crea tus propios alfajores con dulce de leche

28 USD





## *Oaxaca Chocolate Indulgence*

It's always time for hot chocolate!  
Oaxaca classic hot chocolate accompanied  
with a dark chocolate tart

---

Chocolate caliente de Oaxaca, acompañado  
de una tarta de chocolate negro

33 USD

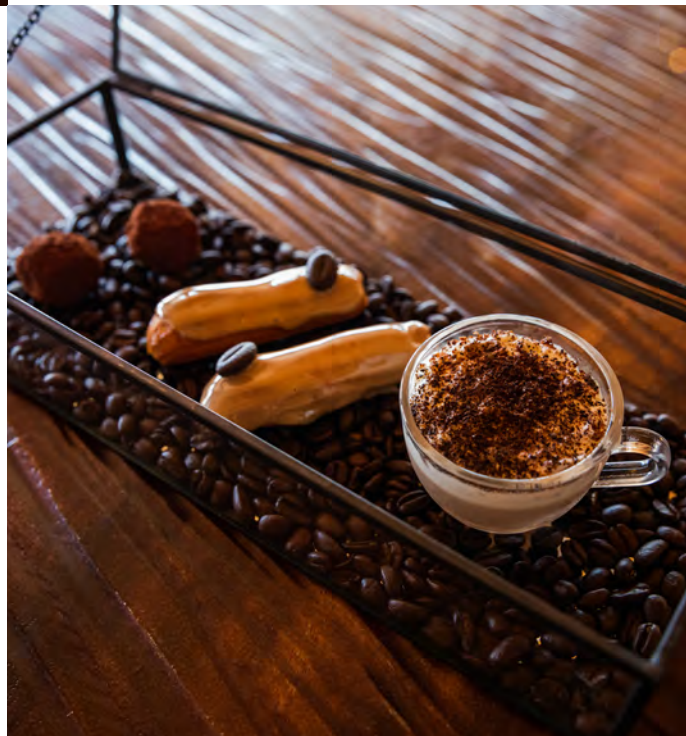
## *Cafe con leche*

All the flavors of traditional  
Café con Leche in a glass box

---

Todos los sabores del tradicional  
café con leche en un solo vaso

36 USD







## *It's your Birthday*

Our signature Montage Los Cabos rich chocolate cake with custom chocolate plaque for celebrating!

---

¡Celebre con nuestro rico pastel de chocolate personalizado!

50 USD

## *Happy Anniversary Celebration*

Celebration stand featuring a heart shaped chocolate anniversary cake with red "lips" bonbons

---

Pastel de chocolate con bombones en forma de corazón

60 USD





## *Kids Coloring Board & Crayons*

Edible paper coloring sheet  
with chocolate crayons

---

Hojas para colorear de papel  
comestible con crayones de chocolate

38 USD

## *Kids Ocean Bucket*

Plastic sand bucket filled with  
“sea animal” lollipops

---

Cubeta de arena con paletas de  
“animales marinos”

38 USD





*Beverages*

BEBIDAS



## Sparkling Wine / Vino Espumoso

Dom Pérignon, Brut, Épernay	695 USD
Krug, Grande Cuvée, Reims, France	740 USD
Taittinger, Brut, “La Française”, Reims, France	210 USD
Veuve Clicquot, Brut, “Yellow Label”, Champagne, France	230 USD

### *Half Bottles 375 ml / Media Botella 375 ml*

Krug, Grande Cuvée, Champagne, France	365 USD
Veuve Clicquot, Yellow Label, Champagne, France	115 USD

## White Wine / Vino Blanco

Frank Family, Chardonnay, Napa Valley, California, USA	215 USD
Roganto, Chardonnay, “Barrel Fermented”, V. de Guadalupe, México	98 USD

### *Half Bottles 375 ml / Media Botella 375 ml*

Casa Madero, Chardonnay, Valle de Parras, México	38 USD
Louis Latour, Pouilly-Fuissé, Chardonnay, Burgundy, France	88 USD

## Rosé Wine / Vino Rosado

Casa Madero, “V”, Cabernet Sauvignon, Valle de Parras, México	90 USD
Dry Rosé, Grenache, Côtes de Provence, France	93 USD

## Red wine / Vino Tinto

Bodega Encinillas, Cab. Sauv. Blend, “Megacero”, V. De Encinillas, México	140 USD
Napa Cellars, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, California, USA	180 USD

### *Half Bottles 375 ml / Media Botella 375 ml*

Viparmex Zip, Cab. Sauv. – Tempranillo, Valle de Gpe, México	40 USD
Castello Banfi, Brunello Di Montalcino, Tuscany, Italy	140 USD



## Cervezas Mexicanas

Trio of Artisanal Beers / *Tres Cervezas Artesanales*

Mareta Tropical Lager, Colima  
Los Cuentos Kumúkite, Tropical IPA, Puerto Vallarta  
Agua Mala Astillero, Imperial IPA, Ensenada  
26 USD

---

Trio of Domestic Beers / *Tres cervezas nacionales*

Pacífico  
Bohemia Vienna  
Negra Modelo  
23 USD

## Make your own Margarita

Build your own Margarita with your preferred Tequila and the house mix!

*¡Prepare su propia margarita con el tequila de su preferencia y nuestro mix especial!*

---

Tequila Clase Azul 200 ml  
90 USD

Tequila Casa Dragones Blanco 375 ml  
98 USD





## *Shaken and Stirred*

Build your own Vodka Martini served with Vodka Belvedere, olives, dry vermouth and choice of fresh juice

*Prepare su propio martini servido con vodka belvedere, aceitunas, vermut seco y jugo fresco*

98 USD

## *Clase Azul VIP*

One of the most upscale and refined Tequila's in Mexico. Served with worm salt and sangrita

Uno de los tequilas más exclusivos y refinados de México. Servido con sal de gusano y sangrita

Tequila Clase Azul 375 ml  
150 USD







## Taste of Mezcal Flight

A selection of four artisanal mezcals served with worm and hibiscus salt  
*Also known as the elixir of 'Gods' and a must-try while visiting Cabo.*

Una selección de cuatro mezcals artesanales servidos con sal de gusano y jamaica  
*También conocido como el elixir de los 'Dioses' y la bebida que se degusta mientras visita Los Cabo*

La Medida Mezcal (4 bottles of 50 ml)  
98 USD

## Agua Frescas de Miraflores

3 jars of fruit infused waters  
*(horchata, hibiscus and pineapple-mint)*  
*Refreshing and 100% natural*

3 jarras de aguas frescas naturales  
*(horchata, jamaica y menta-piña)*

20 USD





## *La Cantina*

Selection of four artisanal beers, four Topo Chico sparkling water, margarita set up, two large bags of topos with three choices of salsa

Selección de cuatro cervezas artesanales, cuatro aguas con gas marca Topo Chico, set de margarita, topos y tres opciones de salsas

250 USD

## *Mexican Wine Country*

Casa Madero 2V White Wine and Cabernet Sauvignon, two large Hethe still and sparkling water, three artisanal cheeses, two bags of house baked crackers, Miraflores honeycomb and two jars of dried fruit and toasted nuts

Casa Madero 2V Vino Blanco y Cabernet Sauvignon aguas Hethe natural y con gas, tres quesos artesanales, galletas horneadas, miel de Miraflores, dos frascos de frutas secas y nueces tostadas

360 USD





## *The Wow Fact Detox*

A 12-hour cleanse juice experience including seven cold pressed juices, two immune booster wellness shots, sea toasted almonds, fresh blueberries, multi seed dark chocolate and two large Fiji waters

Una experiencia detox de 12 horas de duración que incluyen siete jugos, dos shots para el sistema inmunológico, almendras tostadas, berries, chocolate negro con semillas, aguas Fiji

135 USD

## *Cookie Monster & Bubbles*

One bottle of Veuve Cliquot Champagne, three large jars of house baked cookies (chocolate, oatmeal-raisin and peanut butter), cajeta, vanilla and chocolate milkshakes and fresh organic strawberries

Una botella Veuve Cliquot, galletas hechas en casa (chocolate, avena-pasas y mantequilla de maní), cajeta, smoothies de vainilla y chocolate, fresas orgánicas

350 USD







*Fresca*

Three bottles of infused flavored waters (hibiscus, horchata and citrus-chia seed), market tropical fruit, organic vegetable crudités, mango-lime chamoy dip, tajin salt and limes

Tres botellas de aguas frescas (Jamaica, horchata y cítricos con chia), frutas de temporada, crudités, chamoy con mango y limón, tajín y limones

125 USD



## *His and Hers Caps*

Provides style and comfort. Combination of lightweight breathable fabric and soft structured profile

---

Brinda estilo y confort, combinación de tela transpirable y suave

40 USD (each / cada una)

## *Polo Shirt*

Brand: PETER MILLAR

*Lightweight, breathable, quick drying and stretches four ways for maximum comfort*

---

Marca: PETER MILLAR

*Ligera, transpirable, de secado rápido y se estira para una máxima comodidad*

90 USD





## Robe / Bata de baño

The finest Turkish robes made of cotton.  
*Robes are OEKO-TEX® certified.*

---

Las mejores batas de algodón Turcas.  
*Las batas de baño tienen certificación OEKO-TEX®.*

140 USD (each / cada una)

## Beach bag / Bolsa de playa

Local artisanal handcrafted  
bags, artists receive fair trade wages.

---

Bolsas artesanales hechas en Mexico,  
los artesanos reciben salarios  
justos por sus creaciones.

60 USD







## *Pineapple Tumbler*

Stainless steel pineapple tumbler  
with straw (12 oz)

---

Vaso en forma de piña de acero  
inoxidable con popote (12 oz)

80 USD



## *Thermo*

Corkcicle thermo with logo (25 oz)

---

Termo con logo marca Corkcicle 25 oz

60 USD



## *Wine Cup*

Corkcicle stemless wine cup  
with logo (12 oz)

---

Copa de vino sin tallo con logo  
marca Corkcicle (12 oz)

40 USD

## IN ROOM INDULGENCES

For room service to become contact-less, including delivery and retrieval, we have implemented a snack menu in lieu of honor bar to be made available for pre-order prior to arrival. All serve up to 4 guests.

To order during your stay, please contact In-Room Dining at ext. 5320

To place your orders prior to your arrival or  
as a thoughtful gesture for a friend, please call  
+ 52 (624) 163 2000 Ext. 5304  
or contact [mlc.concierge@montage.com](mailto:mlc.concierge@montage.com)

Prices include 16% tax and 18% service charge

---

## MINI BAR

*Para reducir nuestro contacto al servicio a la habitación,  
hemos implementado un menú de refrigerios que estará disponible para  
solicitar antes de la llegadas. Todos los paquetes son para 4 personas.*

*Para ordenar durante su estadía, comuníquese con servicio de habitación a la extensión 5320*

*Para solicitar su pedido antes de la llegada o como un gesto para un amigo, llame al*

*+ 52 (624) 163 2000 ext. 5304*

*o contacte [mlc.concierge@montage.com](mailto:mlc.concierge@montage.com)*

*\* Precios incluyen 16% IVA y 18% cargo por servicio*

*Montage*

LOS CABOS