







SABORES DE  
ASIA ASIAN  
*Flavours*




## ENTRADAS

	<b>TOM YAM KUNG</b> Sopa de pescado estilo Thai	\$95
	<b>ALBÓNDIGAS DE PESCADO Y TÉ LIMÓN</b> 100 grs. de pescado blanco, chutney de tomate Espuma de jengibre	\$90
	<b>POSTICKER DE POLLO Y CASTAÑAS</b> Ensalada de raíces y salsa de mango y chile	\$80
	<b>ROLLITO DE MANGO Y CIRUELA</b> Hoja de arroz con ensalada fresca y cilantro Salsa de chile dulce	\$90
	<b>SURAN PACORA</b> Vegetales crujientes con cenizas de especias Lactonesa de miso y tomillo	\$90
	<b>TACOS DE PATO DE LAQUEADO</b> 180 grs. de pato, salsa hoisin con tamarindo y hojas frescas	\$120

## ENSALADAS




		<b>ENSALADA DE PAPAYA VERDE Y CACAHUATE</b> Tomate cherry, col napa, zanahoria, nabo, jícama Aderezo de chile dulce	\$150
		<b>ENSALADA DE FIDEOS CON BAMBÚ</b> Fideos de arroz, pimientos, espinacas, col napa Con aderezo de soya dulce	\$150
		<b>ENSALADA DE PIÑA MARINADA CON CANELA Y SOYA</b> Apio, eneldo, hinojo, hojas de lechugas y vinagreta de curry verde	\$150

## PLATOS FUERTES

	<b>CUBOS DE PECHUGA DE POLLO AGRIDULCE</b> 190 grs. de pollo, arroz con esencia de té limón y Pimientos salteados	\$165
	<b>COSTILLITAS DE CERDO CHAR SIU</b> 200 grs. de costilla de cerdo, puré de chícharo y jengibre Cebollas glaseadas con sake y nabo salteados	\$300
	<b>PAD THAI</b> Fideos de arroz con vegetales, cacahuete, tofu y crema de soya 120 grs. de pollo 120 grs. de res 100 grs. de camarón	\$200 \$240 \$260 \$280
	<b>CORDERO MARINADO CON RENDANG</b> 150 grs. de cordero, arroz al limón, cilantro, chips de betabel y papas garam masala	\$180
	<b>PULPO MARINADO A LA PARRILLA</b> 200 grs. de pulpo, puré de papa con wasabi, escabeche de setas Mantequilla de kimchee	\$320
	<b>ATÚN AL TEMPURA CON ESPÁRRAGOS</b> 180 grs. de atún, salsa cremosa de curry con esencia de trufa	\$120
	<b>NUUESTRO CURRY</b> Rojo, Verde, Amarillo servido con arroz al vapor 120 grs. de pollo 120 grs. de res	\$200 \$240 \$260

## POSTRES

	<b>PASTEL DE QUESO Y YUZU DE NARANJA CON ALBAHACA</b> Salsa de mango	\$100
	<b>PASTEL DE CHOCOLATE Y TÉ CHAI</b> Helado de vainilla con jengibre	\$100
	<b>TARTA DE CURRY CON MORA AZUL</b> Crema de cacahuete y helado de pistache	\$100
	<b>PANACOTA DE CANELA Y TAPIOCA</b> Piña y coco marinados	\$100
	<b>SELECCIÓN DE HELADOS Y NIEVES</b>	\$100

-  Alimento no cocinado · Raw food
-  Libre de gluten · Gluten free
-  Vegetariano · Vegetarian

Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en moneda nacional e IVA incluido.

Si usted tiene alguna alergia alimenticia, favor de informar a su mesero o capitán. Todos nuestros alimentos son de la más alta calidad y cuidadosamente preparados bajo la normativa del Distintivo H; el platillo que se sirve crudo, queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que esto implica.

## STARTERS

	<b>TOM YAM KUNG</b> Thai scented fish soup	\$95
	<b>FISH AND LEMMON GRASS MEATBALLS</b> 100 g white fish with tomato chutney and ginger foam	\$90
	<b>CHICKEN AND WATER CHESTNUT POSTICKER</b> With root salad and mango chilli sauce	\$80
	<b>MANGO AND PLUM ROLL</b> In rice paper with oriental salad and coriander sweet chilli dipping sauce	\$90
	<b>SURAN PACORA</b> Crispy vegetables with spiced powder miso and thyme creamy sauce	\$90
	<b>LACQUERED DUCK TAQUITOS</b> 180 g duck with tamarind scented hoisin sauce and fresh salad	\$120

## SALADS

		<b>GREEN PAPAYA AND PEANUT SALAD</b> With cherry tomato, nappa cabbage, carrots, jicama and sweet chilli dressing	\$150
		<b>RICE NOODLES AND BAMBOO SHOOT SALAD</b> Rice noodles with bell peppers, spinach, nappa cabbage and sweet soy dressing	\$150
		<b>SOY AND CINNAMON MARINATED PINEAPPLE SALAD</b> With celery, dill, fennel, lettuce leaves and curry vinaigrette	\$150

## MAIN DISHES

	<b>SWEET AND SOUR CHICKEN BREAST</b> 190 g of chicken with lemon tea scented rice and sautéed bell peppers	\$165
	<b>CHAR SIU MARINATED PORK SHORT RIBS</b> 200 g of pork ribs with pea purée and ginger, sleazed globe onions with sake and sautéed turnips	\$300
	<b>PAD THAI</b> Rice noodles, with stir fried vegetables, peanut, tofu and sweet soy sauce 120 g of chicken 120 g of beef 100 g of shrimp	\$200 \$240 \$260 \$280
	<b>RENDANG MARINATED LAMB</b> 150 g of lamb with lemon scented rice, crispy beet and garam masala potatoes	\$180
	<b>MARINATED GRILLED OCTOPUS</b> 200 g of octopus with wasabi scented mashed potato, pickled mushrooms and kimchee butter sauce	\$320
	<b>TEMPURA BATTERED AHI TUNA</b> 180 g ahi tuna with truffle scented creamy curry sauce	\$120
	<b>OUR TRADITIONAL CURRY</b> Red, green or yellow with steamed rice 120 g chicken 120 g beef	\$200 \$240 \$260

## DESSERTS

	<b>YUZU ORANGE AND BASIL SCENTED CHEESE CAKE</b> With mango sauce	\$100
	<b>CHAI TEA SCENTED CHOCOLATE CAKE</b> With ginger scented vanilla ice cream	\$100
	<b>CURRY TART AND BLUE BERRIES</b> With peanut cream and pistachio ice cream	\$100
	<b>CINNAMON AND TAPIOCA VERRINA</b> With marinated pineapple and coconut	\$100
	<b>ASSORTED ICE CREAM AND SORBET</b>	\$100

The established prices for the present menu apply only for clients that didn't buy our packages or meal plan. Prices are in Mexican pesos. Taxes are included.

If you have any food allergy, please inform your waiter or captain. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dish that is served raw, is under your own consideration, as well as the risk involved.



MARIVAL®  
RESIDENCES  
LUXURY RESORT  
NUEVO VALLARTA • RIVIERA NAYARIT