











ESPECIALIDADES  
MEXICANAS MEXICAN  
*Succiatlles*



## LOS ANTOJITOS

SOPA DEL DÍA	\$80
 CROTÓN DE HONGOS AL AJILLO Pan con ajo y hierbas con champiñones salteados al ajillo	\$85
EMPANADAS DE CAMARÓN Y PULPO 40 grs de camarón y 30 grs de pulpo salteados mayonesa de chipotle, cebolla desflemada	\$95
 TOSTADAS DE TINGA DE POLLO 90 grs de pollo en tinga, lechuga, crema agria y queso fresco	\$90
SOPE DE CARNITAS DE ATÚN 90 grs de atún con salsa de tomatillo y aguacate	\$95
 CEVICHE DE PESCADO AL CURRY Con hierbabuena	\$140

## NUESTRAS ENSALADAS

  ENSALADA MEXICANA Lechugas orgánicas, jitomate, aguacate, jícama, rábano, elote asado, queso fresco, crotones de ajo, semillas de calabaza y vinagreta de jamaica	\$130
  SANDÍA MARINADA CON CARDAMOMO Y CANELA Hojas de lechugas mixtas, supremas de naranja con queso de cabra y piloncillo	\$140
 ENSALADA DE JITOMATE Y AGUACATE Con brotes de lechuga y aderezo de achiote con esencia de trufa	\$150

## PLATOS FUERTES

TRADICIONALES FAJITAS Servidas con guacamole, crema agria y salsa molcajete Con 100 grs de res Con 100 grs de pollo Con 100 grs de camarón	\$280
 CREPA POBLANA Rellenas de rajitas poblanas, salsa de flor de calabaza y chipotle	\$100
 BARBACOA DE BORREGO 370 grs de chamorro de cordero marinado y horneado lentamente con guarnición tradicional	\$270
 ENCHILADAS ROJAS CON POLLO Y QUESO SUIZO 110 grs de pollo en tinga servidas con lechuga, crema y queso fresco	\$140
 FILETE DE RES EN COSTRA DE CHILES SECOS 200 grs de filete de res sobre ragout de elote asado, puré de papa y cilantro salsa de flor de calabaza	\$300
 PESCA DEL DÍA ZARANDEADO 160 grs de pescado del día sobre arroz al cilantro, espinacas salteadas escabeche de tomate y pepino	\$180
 PECHUGA DE POLLO ESTILO PIBIL 190 grs de pechuga de pollo, arroz blanco y cebollas cambrey al tequila	\$190
 ENCHILADAS DE JAIBA CON SALSA DE CHIPOTLE 60 grs de jaiba, acompañada con relish de cebolla morada y habanero	\$180

## NUESTROS DULCES

 ARROZ CON LECHE DE COCO Y MANGO CONFITADO Con espiral de chocolate	\$90
PASTEL DE ELOTE CON SALSA DE VAINILLA Servido con helado de nuez	\$90
PAY DE CALABAZA Cremoso de queso crema	\$90
TRADICIONALES CHURROS Servidos con chocolate caliente	\$90

 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.

## MEXICAN CRAVINGS

CHEF'S SOUP OF THE DAY	\$80
 BUTTON MUSHROOMS CROUTON With garlic and mild chilli butter sauce	\$85
SHRIMP AND OCTOPUS TURN OVERS 40 g of shrimp, 30 g of octopus sautéed with chipotle mayonnaise and pickled onion	\$95
 CHIPOTLE CHICKEN TOSTADAS 90 g of chicken with chipotle, lettuce, sour cream and fresh cheese	\$90
TRADITIONAL "SOPE" STUFFED WITH AHI TUNA CONFIT With fresh green tomatillo and avocado sauce	\$95
 CURRY SCENTED FISH CEVICHE With peppermint	\$140

## MEXICAN SALADAS

  MEXICAN SALAD Organic greens, tomato, avocado, cucumber, jicama, red radish, roasted corn, fresh cheese, garlic croutons, pumpkin seeds and hibiscus vinaigrette	\$130
  CARDAMOM AND CINNAMON SCENTED WATERMELON With mixed greens, orange segments and goat cheese	\$140
 TOMATO AND AVOCADO SALAD With mixed greens and truffle scented achiote dressing	\$150

## MAIN DISHES

SIZZLING FAJITAS Served with guacamole, sour cream and molcajete sauce With 100 g of beef With 100 g of chicken With 100 g of shrimp	\$280
 POBLANO CHILE CREPE Stuffed with creamy poblano strips and Chipotle scented zucchini blossom sauce	\$100
 SLOW ROASTED LAMB SHANK IN A RICH BROTH 370 g of lamb shank served with traditional garnishes	\$270
 TRADITIONAL CHICKEN ENCHILADAS WITH SWISS CHEESE 110 g of tinga chicken with dried chilli and tomato sauce topped with lettuce cheese and cream	\$140
 DRIED CHILLI CRUSTED BEEF TENDERLOIN 200 g of beef tenderloin roasted corn ragout served with cilantro mashed potato zucchini blossom creamy sauce	\$300
 ZARANDEADO STYLE CATCH OF THE DAY 160 g of catch of the day with cilantro scented rice, spinach and pickled tomato	\$180
 CHICKEN BREAST WITH ACHIOTE 190 g of chicken breast served with steam rice and tequila scented globe onions	\$190
 CHIPOTLE SCENTED CRAB ENCHILADAS 60 g of crab with red onion and habanero relish	\$180

## TRADITIONAL MEXICAN DESSERTS

 COCONUT SCENTED RICE PUDDING With chocolate spiral	\$90
CORN CAKE WITH VANILLA SAUCE Served with walnut ice cream	\$90
PUMPKIN PIE With cream cheese topping	\$90
OUR TRADITIONAL "CHURROS" Served with hot chocolate	\$90

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