










ESPECIALIDADES  
ITALIANAS ITALIAN  
*Specialties*





## ANTIPASTI & CARPACCIO

-  **ROLLO DE BERENJENA CON RISOTTO DE CANGREJO** \$130  
Crema de albahaca y parmesano
-  **NAPOLEÓN FRITO DE BERENJENA, TOMATE Y MOZZARELLA** \$130  
Vinagreta de tomate, pesto de albahaca y crema balsámica
- CALAMARES FRITOS** \$115  
80 grs. de calamares, salsa de tomate y aioli de limón
- JAMÓN SERRANO Y MELONES** \$165  
20 grs. de jamon serrano hojas de arúgula y reducción de oporto
-  **CARPACCIO DE RES** \$165  
40 grs. de filete de res, ensalada de arúgula y vinagreta de limón confitado y láminas de queso parmesano
-   **CARPACCIO DE PIMIENTOS ASADOS** \$85  
Crema balsámica y láminas de parmesano

## ENSALADAS

-   **ENSALADA DE ESPÁRRAGOS Y FRESAS AL BALSÁMICO** \$195  
Hojas de lechugas mixtas y almendras tostadas
-   **ENSALADA DE ARÚGULA Y ENDIVIAS** \$195  
Peras rostizadas, queso azul y vinagreta de cosecha tardía
-   **LA TRADICIONAL "CAPRESSE"** \$130  
Rebanadas de jitomate queso mozzarella fresco y albahaca
-  **ENSALADA DE PAPA Y PULPO MARINADO** \$185  
70 grs. de pulpo, hojas de lechugas tiernas y aceite de oliva




## PASTAS

- LASAÑA CON SALSA DE TRES QUESOS** \$190  
Salsa de tomato y pesto de albahaca
- PASTA FARFALLE CON SALMÓN AHUMADO Y VODKA** \$220  
50 grs. de salmón, clásica salsa rose con tomate y eneldo
-  **FETUCCINE CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA** \$170  
Pimientos asados y espinacas
-  **GNOCCHI DE PAPA** \$220  
Arúgula, nueces, queso azul y crema balsámica
- RISOTTO DEL DÍA** MP  
Pregunte por nuestra creación del Chef

## PLATOS FUERTES

- OSSOBUCO DE TERNERA BRASEADO** \$300  
350 grs. de ossobuco de ternera, risotto de azafrán y gremolata de pistache
- PECHUGA DE POLLO PARMESANA** \$190  
90 grs. de pechuga de pollo, fetuccine al pomodoro y pesto de albahaca
- MEDALLONES DE RES MARINADOS CON BALSÁMICO** \$300  
180 grs. de filete de res, fetuccine con salsa de queso gorgonzola y espinacas
- PESCA DEL DÍA SOBRE RAVIOLI DE CANGREJO** \$280  
140 grs. de pesca del día, espuma de langosta y espinacas salteadas
-  **STEAK DE ATÚN A LA PARRILLA** \$280  
140 grs. de atun, papas al romero, alcachofas, tomates, aceitunas con mantequilla de limón
-  **CAMARONES CON RISOTTO DE CHÍCHAROS** \$270  
150 grs de camarones, puntas de espárragos y coulis de pimiento rojo

## NUESTROS DULCES

-  **SEMIFREDO DE AMARETTO** \$95  
Compota de frutos rojos
-  **NUESTRO TIRAMISÚ CON QUESO MASCARPONE** \$95  
Soletas y esencia de café
-  **PANACOTTA DE NUTELLA Y CROCANTE DE CACAHUATE** \$95  
Con salsa de vainilla
-  **BUÑUELO A LA CREMA** \$95  
Con salsa de chocolate
-  **CANNOLI RELLENO DE CREMA DE PISTACHE** \$95  
Con salsa de frutos rojos

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.

*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.*



Alimento no cocinado  
Raw food



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian

## ANTIPASTI & CARPACCI

 <b>EGGPLANT ROLLATINI WITH CRAB RISOTTO</b> <span style="float: right;">\$130</span> <i>With basil cream and parmesan cheese</i>
 <b>EGGPLANT, TOMATO AND MOZZARELLA DEEP FRIED NAPOLÉON</b> <span style="float: right;">\$130</span> <i>With tomato vinaigrette, basil pesto and aged balsamic</i>
<b>CRISPY CALAMARI RINGS</b> <span style="float: right;">\$115</span> <i>80 g of calamari, served with pomodoro sauce and lemon aioli</i>
<b>PROSCIUTTO AND MELON</b> <span style="float: right;">\$165</span> <i>With arugula salad and port wine reduction</i>
 <b>CARPACCIO DE MANZO</b> <span style="float: right;">\$165</span> <i>40 g of beef with arugula salad, preserve lemon vinaigrette parmesan shavings</i>
  <b>ROASTED BELL PEPPER CARPACCIO</b> <span style="float: right;">\$85</span> <i>With aged balsamic and parmesan shavings</i>

## INSALATE

  <b>ASPARAGUS AND BALSAMIC MARINATED STRAWBERRIES</b> <span style="float: right;">\$195</span> <i>With mixed greens and almond toast</i>
  <b>ENDIVES AND ARUGULA SALAD</b> <span style="float: right;">\$195</span> <i>With roasted pears, blue cheese and late harvest vinaigrette</i>
  <b>TRADITIONAL "CAPRESSE" SALAD</b> <span style="float: right;">\$130</span> <i>With tomatoes, fresh mozzarella cheese and basil</i>
 <b>POTATO AND MARINATED OCTOPUS</b> <span style="float: right;">\$185</span> <i>70 g of octopus served with baby mixed greens and olive oil</i>

## PASTA

<b>THREE CHEESE BAKED LASAGNA</b> <span style="float: right;">\$190</span> <i>With tomato sauce and basil pesto</i>
<b>FARFALLE PASTA WITH VODKA AND SMOKED SALMON</b> <span style="float: right;">\$220</span> <i>50 g of salmon with rosé sauce and dill</i>
 <b>FETTUCINE WITH GORGONZOLA CHEESE SAUCE</b> <span style="float: right;">\$170</span> <i>With roasted bell peppers and spinach</i>
 <b>POTATO GNOCCHI</b> <span style="float: right;">\$220</span> <i>With arugula, walnuts, blue cheese and aged balsamic</i>
<b>DAILY CHEF'S RISOTTO</b> <span style="float: right;">MP</span> <i>Ask for the Chef's creation</i>

## PIATTO FORTE

<b>BRAISED VEAL "OSSOBUCO"</b> <span style="float: right;">\$300</span> <i>350 g of veal ossobuco with saffron risotto and pistachio gremolata</i>
<b>CHICKEN PARMIGGIANA</b> <span style="float: right;">\$190</span> <i>90 g of chicken breast with fettuccini pomodoro and basil pesto</i>
<b>BALSAMIC MARINATED BEEF MEDALLIONS</b> <span style="float: right;">\$300</span> <i>180 g of beef tenderloin with spinach, fettuccini in gorgonzola cheese sauce</i>
<b>CATCH OF THE DAY OVER CRAB RAVIOLI</b> <span style="float: right;">\$280</span> <i>140 g of the catch of the day served with lobster foam and sautéed spinach</i>
 <b>SEARED AHI TUNA STEAK</b> <span style="float: right;">\$280</span> <i>140 g of ahi tuna served with rosemary potatoes, artichokes, tomato, olives and lemon butter</i>
 <b>SHRIMP AND PEA RISOTTO</b> <span style="float: right;">\$270</span> <i>150 g of shrimp served with asparagus and red bell pepper coulis</i>

## I NOSTRI DOLCI

 <b>AMARETTO SCENTED SEMIFREDO</b> <span style="float: right;">\$95</span> <i>With wild fruits compote</i>
 <b>OUR TIRAMISÚ</b> <span style="float: right;">\$95</span> <i>Made with mascarpone cheese and coffee scented biscotti</i>
 <b>NUTELLA SCENTED PANACOTTA</b> <span style="float: right;">\$95</span> <i>With peanut tuiles and vanilla sauce</i>
 <b>FRITTELLE STUFFED WITH CREAM</b> <span style="float: right;">\$95</span> <i>With chocolate sauce</i>
 <b>CANNOLI STUFFED WITH PISTACHO SCENTED CREAM</b> <span style="float: right;">\$95</span> <i>With wild fruits sauce</i>

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.

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®  
DISTINCT  
LUXURY RESIDENCES