



SKY BAR

---

C E N A   D I N N E R

---

## PLATOS DEL MUNDO DISHES FROM AROUND THE WORLD

### ASIA

**ENSALADA CON POLLO CRUJIENTE MAN NAO** \$235  
120 g de pollo, espinacas, ajonjolí, cilantro, cebollín y vinagreta oriental

**SALAD WITH MAN NAO CRISPY CHICKEN**  
120 g of chicken, spinach, sesame seeds, cilantro, chives and oriental vinaigrette

**DUMPLING DE CERDO AGRIDULCE** (3 PZS) \$215  
100 g de cerdo, salsa de cacahuete, cilantro, cebolla cambray, salsa teriyaki y ajonjolí

**SWEET & SOUR PORK DUMPLING** (3 PCS)  
100 g of pork, peanut sauce, cilantro, scallion, teriyaki sauce and sesame seeds

**CAMARONES AL TEMPURA** \$255  
100 g de camarón, ensalada de tubérculos y salsa de chile dulce

**SHRIMP TEMPURA**  
100 g of shrimp, root vegetable salad and sweet chili sauce

**ROLLO DE PATO ROSTIZADO** (3 PZS) \$260  
100 g de pato y salsa hoisin

**ROASTED DUCK SPRING ROLL** (3 PCS)  
100 g of duck and hoisin sauce

**TARTA DE MANÍ 80 G** \$160  
Base de vainilla. Relleno mousse de maní y caramelo.

**PEANUT TART 80 G**  
Vanilla base. Filled with peanut mousse and caramel.

### EUROPA | EUROPE

**ROAST BEEF HORNEADO A FUEGO LENTO** (3 PZS) \$260  
100 g de carne de res con salsa de hongos y pan San Lorenzo con crema de rábano

**SLOW COOKED ROAST BEEF** (3 PCS)  
100 g of roast beef with mushrooms sauce and cream cheese bread with horseradish cream

**TARTAR DE SALMÓN** \$280  
90 g de salmón ahumado, mostaza dijon, alcaparra, cebollin, aceituna, clara de huevo cocida, crujiente de pan, alioli de alcaparras quemadas

**SALMON TARTARE**  
90 g of smoked salmon, Dijon mustard, capers, chives, olives, boiled egg white, crispy bread, and burnt caper aioli

 **BRUSCHETTA DE TOMATES** \$190  
marinados con albahaca, aceite de oliva ajo, sobre pan rustico y queso burrata

**TOMATO BRUSCHETTA**  
Marinated with basil, olive oil, and garlic, served on rustic bread with burrata cheese

**SAMPLER DE PIZZAS 12cm c/u** (3 PZS) \$235  
Margarita con queso mozzarella fresco y albahaca  
35 g de pechuga de pollo al pesto y queso de cabra  
10 g de jamón serrano y queso brie

**PIZZA SAMPLER 12cm each** (3 PCS)  
Margherita with fresh mozzarella cheese and basil  
35 g of pesto chicken breast and goat cheese  
10 g of Serrano ham and brie cheese

 **ARANCINI DE HONGOS SALVAJES** (3 PZS) \$230  
Alioli de perejil con trufa

**WILD MUSHROOM ARANCINI** (3 PCS)  
Parsley and truffle scented aioli

**TIRAMISÚ 70 G** \$160  
Mousse de mascarpone con soletas bañadas en café y licor de amaretto espolvoreado con cocoa.

**TIRAMISU 70 G**  
Mascarpone mousse with ladyfingers soaked in coffee and amaretto liqueur, dusted with cocoa.

## NORTEAMÉRICA | NORTH AMERICA

-  **SÁNDWICH DE QUESO A LA PARRILLA** (2 PZS) **\$235**  
Papas a la parmesana con aceite de trufa  
**GRILLED CHEESE SANDWICH** (2 PCS)  
*Parmesan potatoes with truffle oil*
- 
- MINI HAMBURGUESAS DE RES** (3 PZS) **\$230**  
150 g de carne molida, queso cheddar, cebolla caramelizada y gajos de papa al cajún  
**BEEF SLIDERS** (3 PCS)  
*150 g of ground beef, cheddar cheese, caramelized onions and Cajun spiced potato wedges*
- 
- CORN DOG DE CAMARÓN** (4 PZS) **\$230**  
80 g de camarón y remoulade de chipotle  
**SHRIMP CORN DOG** (4 PCS)  
*80 g of shrimp and chipotle remoulade*
- 
- NUESTRAS ALITAS DE POLLO 120 G** **\$215**  
Aderezo de queso azul, julianas de apio y zanahoria, opción de salsa búfalo o BBQ  
**OUR BUFFALO WINGS 120 G**  
*Blue cheese dressing, julienned celery and carrots, choice of buffalo or BBQ sauce*
- 
- ENSALADA CÉSAR** **\$215**  
15 g de tocino, lechuga baby, aderezo tradicional, parmesano añejado y crutones  
**CAESAR SALAD**  
*15 g of bacon, baby lettuce, traditional dressing, aged Parmesan, and croutons*
- 
- PASTELITO DE QUESO Y GLASEADO DE PASIFLORA 75 G** **\$160**  
Pastel de queso con glaseado de maracuyá y chocolate blanco.  
**CHEESECAKE WITH PASSION FLOWER GLAZE 75 G**  
*Cheesecake topped with passion fruit glaze and white chocolate.*

## SUDAMÉRICA | SOUTH AMERICA

-  **QUESO PROVOLONE A LA PARRILLA 140 G** **\$190**  
Compota de tomates y pan de ajo  
**GRILLED PROVOLONE CHEESE 140 G**  
*Garlic bread and tomato compote*
- 
-  **TACOS SUAVES DE PATO ROSTIZADO** (3 PZS) **\$190**  
140 g de pato, salsa de aguacate y tomatillo  
**ROASTED DUCK TACOS** (3 PCS)  
*140 g of duck, avocado and green tomatillo sauce*
- 
-  **CEVICHE DE ATÚN AHUMADO** **\$190**  
120 g de atún, pepino, cebolla, cilantro, aguacate, alioli de chile con limón y tostada de maíz  
**SMOKED TUNA CEVICHE**  
*120 g of tuna, cucumber, onion, cilantro, avocado, lime & chili aioli and corn tostada*
- 
- CHORIPAN** **\$230**  
pan de pesto, salchicha argentina 120 g aderezo de albahaca y chimichurri  
**CHORIPAN**  
*Pesto bread, Argentine sausage, and 120 g of basil dressing and chimichurri*
- 
-  **CAMARONES AL TEQUILA** **\$245**  
150 g de camarones salteados con ajo Chile guajillo y cilantro  
**TEQUILA SHRIMP**  
*150 g of shrimp sautéed with garlic, guajillo chili, and cilantro*
- 
- PASTELITO DE ELOTE 70 G** **\$160**  
Pastel de elote con crema de mantequilla y palomitas caramelizadas.  
**CORN CAKE 70 G**  
*Corn cake with buttercream and caramelized popcorn.*

# Extravaganza

## - EXTRAVAGANT -

* ANGUS NEW YORK STEAK 454 G / 16 OZ	\$ 1,200
* ANGUS RIBEYE STEAK 454 G / 16 OZ	\$ 1,300
* ANGUS PORTERHOUSESTEAK 682 G / 24 OZ	\$ 1,600
* ANGUS COWBOY STEAK 538 G / 18 OZ	\$ 1,450
* COLA DE LANGOSTA AL GUSTO LOBSTER TAIL COOKED TO ORDER 500 G / 17.6 OZ	\$ 1,350

\* Producto no incluido en el plan todo incluido

\* Product not included in the all-inclusive plan

## VERMUTERIA

### OPORTO TONIC \$215

Licor de Oporto/ jugo de limón / jengibre / menta / jarabe natural / ginger ale

### OPORTO TONIC

Port liqueur / lime juice / ginger / mint / simple syrup / ginger ale

### SALVATORE 1868 \$230

Licor de Averna / jugo de limón / agua tónica

### SALVATORE 1868

Averna / lime juice / tonic water

### 1805 \$275

Pernod / St-Germain / jugo de limón / jarabe de canela / prosecco

### 1805

Pernod / St-Germain / lime juice / cinnamon syrup / prosecco

### PARIS 1846 \$330

Dobonnet / Licor de Averna / jugo de limón / oleo-saccharum de cítricos / prosecco

### PARIS 1846

Dobonnet / Averna / lime juice / citrus oleo saccharum / prosecco

### AMALFI \$350

Limoncello / Cinzano / jarabe de maracuyá / jugo de limón / té de manzana / agua mineral

### AMALFI

Limoncello / Cinzano / passionfruit syrup / lime juice / apple tea / mineral water

### BERNARDINO XVI \$265

Disaronno / Nixta licor de elote / oleo saccharum de cítricos / jugo de limón / jugo de piña / prosecco

### BERNARDINO XVI

Disaronno / Nixta corn liqueur / citrus oleo saccharum / lime juice / pineapple juice / prosecco



Alimento no cocinado  
Raw food



Libre de gluten  
Gluten free



Vegetariano  
Vegetarian

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 consumo de platillos con ingredientes crudos, queda bajo responsabilidad del comensal. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de su cocción. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables únicamente para su venta al público en general y clientes que no han adquirido un plan Todo Incluido en los hoteles Marival Emotions Resort & Suites, Marival Distinct All-Suites & World Spa y Armony Luxury Resort & Spa. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido. (\*Los productos Extravaganza no forman parte del programa Todo Incluido, aplican cargo extra).

If you have any food allergies, please inform your waiter or captain. All of our food is of the highest quality and carefully prepared under the "Distintivo H" standards; the consumption of dishes with raw ingredients is the responsibility of the consumer. The grammage applies to the average weight of the meat before cooking. The prices listed on this menu apply only to the general public and guests who have not purchased an All-Inclusive plan at Marival Emotions Resort & Suites, Marival Distinct All-Suites & World Spa, and Armony Luxury Resort & Spa. Prices are in Mexican pesos (MXN). VAT included. (\*Extravaganza menu items are not part of the All-Inclusive program, additional cost will apply).