



ESPECIALIDADES
ITALIANAS ITALIAN
Specialties



ANTIPASTI & CARPACCIO

	CALAMARES FRITOS 80 g de calamares, salsa de tomate y alioli de limón FRIED CALAMARI <i>80 g of calamari, served with pomodoro sauce and lemon aioli</i>	\$150
	JAMÓN SERRANO Y MELÓN 20 g de jamón serrano con hojas de arúgula y reducción de oporto PROSCIUTTO AND MELON <i>20 g of prosciutto with arugula salad and port wine reduction</i>	\$215
	CARPACCIO NEPTUNO 40 g de salmón fresco, 20 g de pulpo, 20 g de camarón, queso parmesano, y vinagreta de alcaparras NEPTUNE CARPACCIO <i>40 g of fresh salmon, 20 g of octopus, 20 g of shrimp, parmesan cheese, and caper Vinaigrette</i>	\$280
	ANTIPASTO DE PIMIENTOS ASADOS Con crema balsámica y láminas de parmesano ROASTED BELL PEPPER CARPACCIO <i>With aged balsamic cream and parmesan shavings</i>	\$110
	BRUSCHETTA DE TOMATES Pan rustico y jitomates cherry marinados TOMATO BRUSCHERTA <i>home made toast and marinated cherry tomatoes</i>	\$200

ENSALADAS
SALADS

 	ENSALADA DE ESPÁRRAGOS Y FRESAS AL BALSÁMICO Con hojas de lechugas mixtas y almendras tostadas ASPARAGUS AND BALSAMIC-MARINATED STRAWBERRY SALAD <i>With mixed greens and toasted almonds</i>	\$235
 	ENSALADA DE ENDIVIAS ASADAS Con queso de cabra, nuez de la india, y vinagreta de arúgula y limoncello GRILLED ENDIVES SALAD <i>With goat cheese, cashews, and limoncello-scented arugula vinaigrette</i>	\$235
 	LA TRADICIONAL CAPRESE Con rebanadas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca TRADITIONAL CAPRESE SALAD <i>With tomatoes, fresh mozzarella cheese and basil</i>	\$160

LE NOSTRE PASTE

	ESPAGUETI, PENNE, FETTUCCINE, LINGUINE SPAGHETTI, PENNE, FETTUCCINE, LINGUINE	\$220
	FETTUCCINE DE ESPINACAS, GNOCCHI DE PAPA, TORTELLINI DE QUESO RICOTTA, SACCHETTINI DE CUATRO QUESOS SPINACH FETTUCCINE, POTATO GNOCCHI, RICOTTA CHEESE TORTELLINI, FOUR-CHEESE SACCHETTINI	\$275
	Pregunta por nuestra opción de pasta sin gluten <i>Ask for the gluten-free pasta option</i>	

LE NOSTRE SALSE

	SALSA BOLOÑESA 110 g de carne molida de res con salsa de tomate y vino tinto BOLOGNESE SAUCE <i>110 g of ground beef with tomato sauce and red wine</i>	
	SALSA CARBONARA Crema 60 g de tocino y una pieza de huevo CARBONARA SAUCE <i>Cream, 60 g of bacon and one egg</i>	
	SALSA PESTO Albahaca, ajo, queso parmesano, ajo y aceite de oliva PESTO SAUCE <i>Basil, garlic, parmesan cheese and olive oil</i>	
	SALSA GORGONZOLA Crema, queso gorgonzola y ajo GORGONZOLA SAUCE <i>Cream, gorgonzola cheese and garlic</i>	

LE NOSTRE SALSE

SALSA VODKA
60 g de tocino, crema, vodka y salsa de tomate
VODKA SAUCE
60 g of bacon, cream, vodka and tomato sauce

SALSA AMATRICIANA
60 g de tocino, salsa de tomate y queso parmesano
AMATRICIANA SAUCE
60 g of bacon, tomato sauce, and parmesan cheese

PLATOS FUERTES
PIATTO FORTE

LASAÑA CON SALSA DE TRES QUESOS \$245
120 g de carne molida de res, salsa de tomate y pesto de albahaca
BAKED THREE-CHEESE LASAGNA
120 g of ground beef, tomato sauce and basil pesto

PECHUGA DE POLLO PARMESANA \$245
90 g de pechuga de pollo con fettuccine al pomodoro y pesto de albahaca
CHICKEN PARMIGIANA
90 g of chicken breast with fettuccine pomodoro and basil pesto

MEDALLONES DE RES MARINADOS CON BALSÁMICO \$380
180 g de filete de res, acompañado con papas cremosas con pancetta
BALSAMIC-MARINATED BEEF MEDALLIONS
180 g of beef tenderloin, alongside creamy potatoes with pancetta

FILETE DE SALMÓN CON COSTRA DE PISTACHES \$385
180 g de salmón, risotto de chícharos y salsa cremosa de almejas
PISTACHIO-CRUSTED SALMON FILET
180 g of salmon, pea risotto and creamy clam sauce

1 RISOTTO DE HONGOS \$265
Con hongos confitados, queso parmesano y aceite de trufa blanca
MUSHROOM RISOTTO
With mushroom confit, parmesan cheese and white truffle oil

STEAK DE HONGO PORTOBELLO \$265
Papas al romero, salsa marsala, hojas de arugula y espárragos asados
PORTOBELLO MUSHROOMS STEAK
Rose mary potatoes, marsala sauce, arugula salad and roasted asparagus

NUESTROS DULCES
NOSTRI DOLCI

SEMIFREDDO DE AMARETTO \$120
Con compota de frutos rojos
AMARETTO SEMIFREDDO
With berry compote

NUESTRO TIRAMISÚ \$120
Hecho con queso mascarpone y soletas bañadas en café
OUR TIRAMISU
Made with mascarpone cheese and coffee-soaked ladyfingers

PANNA COTTA DE NUTELLA \$120
Con crocante de cacahuete y salsa de vainilla
NUTELLA PANNA COTTA
With peanut tuiles and vanilla sauce

CANNOLI RELLENO DE CREMA DE PISTACHE 2 pzs \$120
Con salsa de frutos rojos
CANNOLI STUFFED WITH PISTACHIO CREAM 2 pcs
With berry sauce

Alimento no cocinado
Raw food

Vegetariano
Vegetarian

Libre de gluten
Gluten-free

Platos Insignia
Signature dish

Receta de pesto de albahaca de Nonna Pina Rizzuto
Nonna Pina Rizzuto's Basil Pesto Recipe

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.

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.

Extravaganza

- EXTRAVAGANT -

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

* Producto no incluido en el plan todo incluido

* *Product not included in the all-inclusive plan*

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 Luxury Residences & 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 Luxury Residences & 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).



MARIVAL[®]
DISTINCT
ALL-SUITES & WORLD SPA

Handwritten
COLLECTION