




ANTIPASTO

-  **ARANCINI DE CANGREJO Y LIMÓN REAL** 70 g
Alioli de ajo rostizado con orégano y pesto de albahaca
LEMON AND CRAB ARANCINI 70 g
Roasted garlic with oregano aioli and basil pesto
ARANCINI DI GRANCHIO E LIMONE 70 g
Aglío arrostito, aioli con oregano e pesto
-



-  **CARPACCIO DE RES CON COSTRA DE PIMIENTAS** 40 g
Hojas de arúgula, láminas de queso parmesano y vinagreta de limón
PEPPER-CRUSTED BEEF CARPACCIO 40 g
Parmesan shavings, arugula and lemon vinaigrette
CARPACCIO DI MANZO AL PEPE 40 g
Con arugula, parmigiano e vinaigrette di limone
-

-  **CROUTON DE HONGOS SALTEADOS**
Champiñones salteados con ajo y hierbas
WILD MUSHROOM CROUTON
Sautéed mushrooms with garlic and herbs
CROSTINI AI FUNGHI SELVATICI
Funghi saltati con aglio e spezie
-

ZUPPE

-  **CREMA DE VEGETALES ROSTIZADOS** 250 mL
 **CROUTON DE REMOULADE DE PIMIENTOS CON PESTO DE ALBAHACA**
CREAMY ROASTED VEGETABLE SOUP 250 mL
Bell pepper and basil pesto crouton
CREMA DI VERDURE 250 mL
Crostini al peperone e pesto
-

INSALATE

-  **PERA ROSTIZADA Y HOJAS DE ARÚGULA**
 Vinagreta de mostaza y miel, queso azul y nuez caramelizada
ROASTED PEAR AND ARUGULA SALAD
Honey mustard vinaigrette, crumbled blue cheese and candied pecans
INSALATE DI ARUGULA E PERE ARROSTITE
Vinaigrette di mostarda e miele, formaggio blu e noci pecan
-

ENSALADA DE ESPINACAS Y BERROS


Tiras de pollo frito a la parmesana con vinagreta de tomates secos
SPINACH AND WATERCRESS SALAD

Crispy parmesan chicken with sun-dried tomato vinaigrette


INSALATA DI SPINACI E CRESCIONE

Pollo croccante al parmigiano con una vinaigrette ai pomodori secchi

ENSALADA DE QUESO PROVOLONE Y TOMATE

 Queso provolone a la plancha con suaves rodajas de tomate, arúgula y aderezo de pesto mediterráneo


PROVOLONE CHEESE AND TOMATO SALAD


 Grilled provolone cheese with thinly sliced tomatoes, arugula and mediterranean pesto dressing

INSALATA DI PROVOLONE E POMODORI

Provolone alla griglia con fette di pomodori, rucola e pesto mediterraneo

SECONDO

-  **LASAÑA DE TRES QUESOS CON CARNE MOLIDA** 120 g
Salsa de tomate y pesto
THREE CHEESE LASAGNA WITH GROUND BEEF 120 g
Tomato sauce and pesto
LASAGNA AI TRE FORMAGGI CON CARNE MACINATA 120 g
Salsa di pomodoro e pesto
-

-  **PESCA DEL DÍA A LA PARRILLA** 120 g
Espaguetti de vegetales, cremoso pesto y crujiente de papa
GRILLED CATCH OF THE DAY 120 g
Vegetable spaghetti with creamy pesto and crispy potato
PESCE DEL GIORNO ARROSTITO 120 g
Julienne di verdure con il pesto e patate croccante
-

OSSOBUCO DE TERNERA BRASEADO

330 g
Sobre polenta suave con esencia de trufa blanca y


hongos confitados

BRAISED VEAL OSSO BUCO 330 g

Truffle-scented soft polenta and wild mushroom confit

OSSO BUCO DI VITELLO 330 g

Polenta al tartufo e confit di funghi selvatici

-  **POLLO A LA MARSALA** 180 g
Risotto de espárragos y salsa cremosa de champiñones con esencia de Marsala
CHICKEN MARSALA 180 g
Asparagus risotto and marsala-scented creamy mushroom sauce
POLLO AL MARSALA 180 g
Risotto asparagi e salsa cremosa ai funghi e al Marsala
-

FILETE DE RES MARINADO CON HIERBAS

190 g
Gajos de papa a la parmesana, espinacas salteadas con jugo de carne, pimientos y tomates

BEEF TENDERLOIN MARINATED IN HERBS 190 g

Parmesan potato wedges, sautéed spinach au jus with

sweet peppers and tomatoes

FILET DE BOEUF MARINATO IN SPEZIE 190 g

Spicchi di parmigiano con patate, spinaci saltati in padella, peperoni e pomodori

RAVIOLES RELLENOS

4 Pzs
Crema de queso de cabra y arúgula

STUFFED RAVIOLI 4 Pcs

Goat cheese cream and arugula

RAVIOLI RIPIENI 4 Pcs

Crema di formaggio di capra e rucola

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.

LE NOSTRE SALSE

 **SALSA DE TOMATE**
Tomate, albahaca y ajo
POMODORO SAUCE
Tomato, basil and garlic

SALSA DI POMODORO

Pomodori, aglio e basilico

SALSA CARBONARA

Crema, tocino y huevo
CARBONARA SAUCE
Cream, bacon and eggs

CARBONARA

Panna, uova e pancetta

SALSA VODKA

Tocino, crema, vodka, ajo y tomate
VODKA SAUCE
Bacon, cream, tomato, vodka and garlic

SALSA ALLA VODKA

Pancetta, panna, pomodori, vodka e aglio

SALSA BOLOÑESA

Carne de res, tomate, vino y vegetales

BOLOGNESE SAUCE

Ground beef, tomato, wine and vegetables

AL RAGÙ

Ragù di carne, pomodori, vino e verdure

 **SALSA PESTO**
Albahaca, queso parmesano, ajo y aceite de oliva
PESTO

Basil, garlic, Parmesan cheese and olive oil

SALSA AL PESTO

Basilico, aglio, parmigiano e olio d'oliva

 **SALSA SICILIANA**

Tomate, berenjena, pimientos, ajo y albahaca
SICILIAN SAUCE

Tomato, eggplant, bell peppers, garlic and basil

SALSA ALLA SICILIANA

Pomodori, melanzane, pepperone, aglio e basilico

PRODUCTOS CON CARGO EXTRA PRODUCTS WITH ADDITIONAL CHARGE PRODOTTI CON COSTO ADDIZIONALE

*ANGUS NEW YORK STEAK 454 g 16 oz	\$780
*ANGUS RIB EYE STEAK 454 g 16 oz	\$780
*ANGUS PORTERHOUSE STEAK 682 g 24 oz	\$1,150
*ANGUS COWBOY STEAK 538 g 18 oz	\$1,025
*LANGOSTA AL GUSTO 900 g *LOBSTER COOKED TO ORDER 32 oz *ARAGOSTA AL GUSTO 900 g	\$1,180

DOLCI

TIRAMISÙ

Salsa de café

TIRAMISU

Coffee sauce

TIRAMISÙ

Salsa di caffè

BAKED ALASKA

FLAMEADO 100 g

BAKED ALASKA FLAMBÉ 100 g

BAKED ALASKA

FLAMBATO 100 g

NUESTRO CANNOLI

Crema Inglesa, frutos secos y salsa de caramelo

OUR CANNOLI

Anglais cream, dried fruit and caramel sauce

I NOSTRI CANNOLI

Crema inglese, noci e salsa al caramello

FRESAS GRATINADAS

Con salsa de crema de almendras

GRATIN STRAWBERRIES

With almond cream sauce

FRAGOLE AL GRATIN

Con salsa di crema di mandorle

LE NOSTRE PASTE

Espagueti, Penne, Linguine, Gnocchi, Fettuccine de espinacas, Tortellini de queso ricota y Sacchettini de cuatro quesos

Spaghetti, Penne, Linguine, Gnocchi, Spinach Fettuccine, Ricotta Tortellini and Four Cheeses Sacchettini

Spaghetti, Penne, Linguine, Gnocchi, Fettuccine ai spinaci, Tortellini alla ricotta e Sacchettini Quattro Formaggi

PREGUNTE POR LA OPCIÓN DE PASTA LIBRE DE GLUTEN

ASK FOR THE GLUTEN FREE PASTA OPTION

CHIEDA PER L'OPZIONE SENZA GLUTEN

 Libre de gluten • Gluten Free • Sans gluten

 Vegetariano • Vegetarian • Végétarien

 Alimento no cocinado • Raw Food • Nourriture crue

 Receta de pesto de albahaca de Nonna Pina Rizzuto

Nonna Pina Rizzuto's Basil Pesto Recipe

La ricetta di pesto della Nonna Pina Rizzuto

CAFFÈ

CAFÉ IRLANDÉS

Con whisky y crema Chantilly

IRISH COFFEE

With whisky and whipped cream

CAFFÈ IRLANDESE

Con whisky e panna montata

CAFÉ SICILIANO

Amaretto, Kahlúa y crema Chantilly

SICILIAN COFFEE

Amaretto, Kahlua and whipped cream

CAFFÈ SICILIANO

Amaretto, Kahlua e panna montata

CAFÉ ESPAÑOL

Brandy, Kahlúa y crema chantilly

SPANISH COFFEE

Brandy, Kahlúa and whipped cream

CAFFÈ SPAGNOLO

Brandy, Kahlúa e panna

CAFÉ MOKA

CAPPUCCINO

MOCHA CAPPUCCINO

& COFFEE

CAFFÈ MOKA

CAPPUCCINO

CAPUCCINO Y

CHOCOLATE

CAPUCCINO AND

CHOCOLATE

CAPPUCCINO E

CIOCCOLATO

ESPRESSO

ESPRESSO COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO



MARIVAL[®]
EMOTIONS
RESORT & SUITES

BY MERCURE

  MarivalEmotions
www.marivalemotions.com