



La Pérgola

Especialidades
Specialties

ENTRADAS | APPETIZERS | ENTRÉES

Rollos de pescado con tocino ^{110 g}

Mariscos al gratín con crema balsámica

Fish rolls wrapped in bacon ^{110 g}

Seafood au gratin and balsamic reduction

Rouleaux de poisson enrobés de bacon ^{110 g}

Fruits de mer gratinés et crème de balsamique

ENSALADAS | SALADS | SALADES

Ensalada de lechuga romana a la parrilla

Crutones de ajo, aderezo de queso azul y ralladura de queso parmesano

Grilled romaine lettuce

Garlic croutons, blue cheese dressing and parmesan shavings

Laitue romaine grillée

Croûtons à l'ail, vinaigrette au fromage bleu et copeaux de parmesan

Ensalada clásica

Lechuga romana, jitomate, cebolla morada, aceitunas negras, pepino, crutones de hierbas y vinagreta de limón

Traditional salad

Romaine lettuce, tomato, red onion, black olives, cucumber, herb croutons and lemon vinaigrette

Salade classique

Laitue romaine, tomates, oignon rouge, olives noires, concombre, croûtons aux herbes et vinaigrette au citron

Hojas de espinaca y aguacate

Cacahuates, crujiente de wonton y vinagreta oriental

Spinach and avocado salad

Peanuts, crispy wonton and oriental vinaigrette

Salade d'avocat et d'épinards

Arachides, won-ton croustillant et vinaigrette asiatique

SOPAS | SOUPS | SOUPES

Crema de tomate rostizado

Fritura de cangrejo, aguacate y crema al cilantro

Creamy roasted tomato soup

Fried crab, avocado and cilantro cream

Crème de tomates rôties

Crabe frit, avocat et crème de coriandre

PLATOS PRINCIPALES | MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX

Pesca del día ^{100 g}

Risotto de tomates deshidratados, hojas de arúgula y vinagreta de tomate

Catch of the day ^{100 g}

Sun-dried tomato risotto, arugula and cherry tomato vinaigrette

Poisson frais du jour ^{100 g}

Risotto aux tomates séchées, roquette et vinaigrette aux tomates cerises

Terrina de vegetales

Salsa de manzana y reducción balsámica

Vegetable terrine

Apple sauce and balsamic reduction

Terrine de légumes

Sauce aux pommes et crème balsamique

 Discover Local


 Libre de Gluten | **Gluten Free** | Sans Gluten

 Vegetariano | **Vegetarian** | Végétarien

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. El gramaje aplica al peso promedio de la carne antes de cocción. All our food is of the highest quality and carefully prepared under the regulations of the food safety program "Distinctive H"; the dishes that are served raw are the consumer's responsibility, as well as the risks involved. The average weight applies to the meat before cooking. Tous nos aliments sont de grande qualité et sont préparés avec la plus grande attention selon le programme de salubrité alimentaire « Distinctive H ». Les plats qui sont servis crus relèvent de la responsabilité du consommateur, de même que les risques qui s'y relient. Le poids indiqué est le poids moyen de la viande à l'état cru, avant la cuisson.

SABORES DE LA BAHÍA FLAVORS OF THE BAY | LES SAVEURS DE LA BAIE

Tacos de marlín 100 g

 Tortillas enchiladas en adobo de chile ancho, rellenas de estofado de marlín y remoulade de chipotle

Marlin Tacos 100 g

Tortilla marinated in adobo with marlin stew and chipotle remoulade

Tacos d'espadon 100 g

Tortilla marinée avec ragoût d'espadon et une rémoulade au chipotle

Tostada de camarones zarandeados 90 g

 Mousse de aguacate, jitomate y rábano

Zarandeado shrimp tostada 90 g

Avocado mousse, tomato and radish

Tostada de crevettes zarandeadas 90 g

Mousse d'avocat, tomates et radis

Camarones al coco 100 g

Puré de camote, vegetales y salsa de mango con chile pasilla

Coconut breaded shrimp 100 g

Sweet potato puree, vegetables and mango chili sauce

Crevettes panées à la noix de coco 100 g

Purée de patates douces, légumes et sauce à la mangue et au chili

DE NUESTRO GRILL | FROM OUR GRILL DE NOTRE GRILL

Pechuga de pollo | Chicken breast | Poitrine de poulet 180 g

Rib eye | Faux-filet 200 g

Chuleta de cerdo | Pork Chop | Côtelette de porc 190 g

Sampler de Salsas

Salsa de pimienta negra | Salsa de champiñones | Salsa de vino tinto

Sauces

Black peppercorn sauce | Mushroom sauce | Red wine sauce

Sauces

Sauce au poivre noir | Sauce aux champignons | Sauce au vin rouge

Todos nuestros cortes van acompañados de papa al horno y vegetales a la parrilla.

All our cuts come with oven roasted potato and grilled vegetables.

Toutes nos coupes de viande sont accompagnées de pomme de terre au four et de légumes grillés.

PRODUCTOS CON CARGO EXTRA PRODUCTS WITH ADITIONAL CHARGE PRODUITS AVEC FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

***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 **\$1,180**

***Homard cuit à la commande** 900 g

*Estos alimentos no están incluidos en el Plan Todo Incluido. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido. *These foods are not included in the All Inclusive Plan. Prices are in Mexican pesos. Tax included. *Ces aliments ne sont pas inclus dans le plan tout compris. Les prix sont en Pesos mexicains et les taxes sont incluses.

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Pastel de queso

Con salsa de frutos rojos

Cheesecake

With berry sauce

Gâteau au fromage

Avec sauce aux baies

Strudel de manzana

Con salsa de vainilla

Apple Strudel

With vanilla sauce

Strudel aux pommes

Avec sauce à la vanille

Tartaleta de frutas

Con salsa de menta

Fruit tart

Mint sauce

Tarte aux fruits

Sauce à la menthe

Flan de caramelo

Con crema batida y fresas

Caramel custard

With strawberries and whipped cream

Crème caramel

Avec fraises et crème fouettée



MARIVAL[®]
EMOTIONS
RESORT & SUITES

BY MERCURE

  MarivalEmotions
www.marivalemotions.com

