

MAI TAI
— BAR —


INDULGENTE | INDULGENT

NACHOS Frijoles, queso, chile jalapeño, guacamole, pico de gallo y crema NACHOS Beans, cheese, jalapeño chili, guacamole, pico de gallo and sour cream	\$185
ALITAS BUFFALO 380 g Aderezo de queso azul BUFFALO WINGS 380 g Blue cheese dressing	\$219
COSTILLAS BBQ 250 g Deliciosas costillas de cerdo, horneadas con sabor a mezquite BBQ BABY BACK RIBS 250 g Mesquite wood-smoked pork ribs with BBQ sauce	\$249
 CÁSCARAS DE PAPAS Cáscaras de papas doraditas cubiertas de queso gratinado, con 60g de arrachera, pimienta morrón, champiñones, cebolla y tocino POTATO SKINS Crispy potato skins with cheese au gratin, with 60g of skirt steak, bell peppers, mushrooms, onion and bacon	\$175

TACOS Y MÁS | TACOS AND MORE

TACOS DE PESCADO ESTILO BAJA 3 pzas 110 g de pescado capeado, tortilla de maíz, ensalada de col con zanahoria y aderezo de chile chipotle TEMPURA BATTERED FISH TACO 3 pcs 10 g of fish in tempura sauce, cabbage and carrot salad and chipotle remoulade	\$159
WRAP DE POLLO 100 g En tortilla de harina jumbo con queso, cebolla y pimientos morrón CHICKEN WRAP 100 g In a jumbo flour tortilla with cheese, onion and bell peppers	\$159

CEVICHES

CEVICHE DE PESCADO ACAPULCO 110 g Jitomate, cebolla, cilantro, salsa de tomate, aceitunas verdes y ajo rostizado ACAPULCO-STYLE FISH CEVICHE 110 g Tomato, onion, cilantro, tomato sauce, green olives and roasted garlic	\$229
 AGUACHILE DE COLIFLOR Coliflor marinada con salsa de chile verde, pepino y limón CAULIFLOWER AGUACHILE Marinated cauliflower with cucumber, lemon and green chili sauce	\$175

HAMBURGUESAS Y MÁS BURGERS AND MORE




HAMBURGUESA TRADICIONAL 200 g Carne de res con queso cheddar, lechuga, tomate, cebolla asada y pepinillos OLD-FASHIONED CHEESEBURGER 200 g Beef, cheddar cheese, lettuce, roasted onions, tomato and pickles	\$250
HAMBURGUESA DE POLLO Y CHIPOTLE 150 g Pechuga de pollo empanizada con salsa de chipotle picosita, queso cheddar, lechuga, cebolla asada, tomate y pepinillos CHICKEN & CHIPOTLE BURGER 150 g Breaded chicken breast with spicy chipotle sauce, cheddar cheese, lettuce, roasted onions, tomato and pickles	\$219
PANINI DE ARRACHERA 150 g Fajitas de arrachera con queso cheddar, guacamole y tocino en pan ciabatta FLANK STEAK PANINO 150 g Flank steak fajitas, cheddar cheese, guacamole and bacon on ciabatta bread	\$250
PANINI DE JAMÓN SERRANO Y QUESO GRUYÈRE 70 g Jitomate rallado, cebolla y ensalada caprese PROSCIUTTO AND GRUYÈRE PANINO 70 g Chunky tomato sauce, onion and caprese salad	\$189
 HOT DOG JUMBO 1 pz 120 g de salchicha jumbo de pavo envuelta en tocino, queso gratinado, cebolla, tomate, chile jalapeño y aderezo picoso de chile ancho HOT DOG JUMBO 1 pc 120 g of jumbo turkey sausage wrapped in bacon, melted cheese, onion, tomato, jalapeño chili and spicy dried chili dressing	\$149
 ENVUELTO DE CRUDITÉS Pepino, zanahoria, jícama y apio, con vinagreta de limón y chiles secos CRUITÉS WRAPP Cucumber, carrot, jicama and celery, with dried chili and lemon vinaigrette	\$155

SABORES DE LA BAHÍA

FLAVORS OF THE BAY

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | QUESO FLAMEADO
 Elección de 80g de chorizo, pimientos asados o champiñones
FLAMBÉED CHEESE
Choice of 80 g of chorizo, bell peppers or mushrooms | \$175 |
| <hr/> | | |
|  | ENSALADA DEL CHEF
 Lechugas mixtas, jitomate, cebolla morada, pepino, garbanzo y aguacate, con vinagreta de cítricos
CHEF'S SALAD
Mixed greens, tomato, red onion, chickpeas and avocado with citrus vinaigrette | \$155 |
| <hr/> | | |
|  | TACO DE CAMARONES AL AJILLO 3 pzas
150g de camarón con un toque de ajo, chile guajillo, perejil y tequila
GARLIC & DRIED CHILI SHRIMP TACO 3 pcs
150g of shrimp, sautéed with garlic, dried chili, parsley and tequila | \$289 |
| <hr/> | | |
|  | TACO DE CAMARONES DINAMITA 3 pzas
150g de camarón, salteados con adobo de chiles secos con tamarindo
DYNAMITE SHRIMP TACO 3 pcs
150g of shrimp sautéed with dried chili adobo and tamarindo | \$289 |
| <hr/> | | |
|  | BURRITA DE MARLÍN AHUMADO 90 g
En tortilla de harina con mayonesa de chipotle y salsa de chile secos
SMOKED MARLIN BURRITO 90 g
In a flour tortilla with chipotle mayonnaise and dried chili sauce | \$159 |
| <hr/> | | |
|  | CEVICHE DE CAMARÓN 120 g
Jitomate, cebolla, cilantro, pepino y jugo de limón
SHRIMP CEVICHE 120 g
Tomato, onion, cilantro, cucumber and lime juice | \$280 |
| <hr/> | | |
|  | CEVICHE DE PESCADO VALLARTA 110 g
Cebolla, pepino, zanahoria, cilantro y jugo de limón
VALLARTA-STYLE FISH CEVICHE 110 g
Onion, cucumber, carrot, cilantro and lime juice | \$229 |
| <hr/> | | |
|  | COCTEL DE CAMARÓN Y PESCADO
60g de camarón, 50g de pescado blanco, jitomate, cebolla, cilantro, pepino y salsa de tomate
SHRIMP AND FISH COCKTAIL
60g of shrimp, 50g of fish, tomato, onion, cilantro, cucumber and tomato sauce | \$250 |

DULCES | SWEETNESS

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | TRADICIONAL BROWNIE DE CHOCOLATE 1 pza
Helado de vainilla
TRADITIONAL BROWNIE 1 pc
Vanilla ice cream | \$110 |
| <hr/> | | |
|  | TRADICIONAL PASTEL DE QUESO 1 rebanada
Compota de fresas y salsa de vainilla
TRADITIONAL CHEESE CAKE 1 slice
Strawberry compote and vanilla sauce | \$160 |
| <hr/> | | |
|  | PASTEL DE TRES LECHE 1 pza
Con compota de piña y tequila con salsa de rompopo
THREE MILKS CAKE 1pc
Pineapple and tequila compote and egg nog sauce | \$160 |

 Discover Local

 Platos Insignia · Signature Dishes

 Vegetariano · Vegetarian

 Libre de gluten · Gluten free

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. Los precios establecidos en el presente menú son aplicables solamente para clientes que no contrataron nuestros paquetes o planes con alimentos incluidos. Precios en pesos mexicanos (MXN). IVA incluido.

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. The established prices in the present menu apply only for clients that didn't purchase our packages or plans that include meals. Prices are in Mexican pesos. Tax included.



INOVATION

Travel By Marival® Resorts



MARIVAL[®]
EMOTIONS
RESORT & SUITES

BY MERCURE

  **MarivalEmotions**
www.marivalemotions.com