



*Silk*  
ASIAN CUISINE

# Entradas · APETIZERS

- GYOZAS HECHAS EN CASA** 3 pzas 90 g \$180  
Rellenas de carne de cerdo acompañados de salsa de chile dulce

**HOMEMADE GYOZAS** 3 pcs 90 g  
Stuffed with pork and served with sweet chili sauce
- PALOMITAS DE POLLO CON CACAHUATE** 90 g \$180  
Con salsa de crema de cacahuete y chile de árbol

**POPCORN CHICKEN WITH PEANUT** 90 g  
With peanut butter chili sauce
- SOPA WONTON** 200 ml \$190  
Wontons rellenos de camarón en sopa aromática con jengibre, acelgas y aceite de chiles secos

**WONTON SOUP** 200 ml  
Wontons stuffed with shrimp in aromatic soup with ginger, swiss chard and dried chili oil
- **ROLLO DE VEGETALES** 4 pzas \$190  
Con salsa hoisin con cilantro

**VEGETABLE ROLL** 4 pcs  
With cilantro hoisin sauce
- SATAY DE RES ESTILO MALASIA** 4 pzas 90 g \$180  
Con salsa de cacahuete

**MALAYSIAN BEEF SATAY** 4 pcs 90 g  
With peanut sauce
- ENSALADA DE PEPINO ESPECIAL** \$180  
Fideos de pepino con alga wakame, aderezados con una vinagreta de ajonjolí

**SPECIAL CUCUMBER SALAD**  
Cucumber noodles with wakame seaweed, dressed in a sesame vinaigrette
- **CRUJIENTES DE ATÚN** 3 pzas 90 g \$185  
Cubos de atún con mayonesa de chiles secos, aguacate, rabo de cebolla, jengibre, y cilantro, sobre arroz crujiente

**TUNA CRISPS** 3 pcs 90 g  
Diced tuna cubes with dried chili mayonnaise, avocado, onion tail, ginger, and cilantro, served over crispy rice
- **ROLLO CALIFORNIA** 8 pzas 30 g \$200  
Aguacate, pepino, carne de cangrejo y alga nori en el interior, con arroz y ajonjolí blanco por fuera

**CALIFORNIA ROLL** 8 pcs 30 g  
Avocado, cucumber, crab meat and nori seaweed on the inside, with rice and white sesame on the outside
- **ROLLO MAGURO LIMÓN** 8 pzas 70 g \$220  
Chile california tempura y atún picante en el interior, envuelto en atún fresco, aguacate y limón en rodajas finas por fuera, con salsa ponzu

**LEMON MAGURO ROLL** 8 pcs 70 g  
Tempura California chili pepper and spicy tuna on the inside, wrapped in fresh tuna, avocado and sliced lemon on the outside, with ponzu sauce

# Platos Fuertes · MAIN COURSE

- **VERDURAS AL TEMPURA** \$180  
Cebolla, calabaza, brócoli, zanahoria y coliflor con dip de miso

**VEGETABLE TEMPURA**  
Onion, pumpkin, broccoli, carrot and cauliflower with miso dip
- YAKIMESHI DE LA CASA** \$190  
RES 40 G | POLLO 40 G | CAMARÓN 40 G | MIXTO 60 G  
Arroz frito con verdura, sazonado con soya

**HOUSE YAKIMESHI**  
BEEF 40 G • CHICKEN 40 G • SHRIMP 40 G • MIXED 60 G  
Fried rice with vegetables, seasoned with soy
- TONKOTSU RAMEN** 30 g \$250  
Fondo aromático de cerdo, panceta de cerdo, hongos marinados, huevo cocido tierno, rabo de cebolla, alga wakame y espinaca

**TONKOTSU RAMEN** 30 g  
Aromatic pork broth, pork belly, marinated mushrooms, tender boiled egg, onion tail, wakame seaweed and spinach
- PAD THAI** \$290  
RES 40 G | POLLO 40 G | CAMARÓN 40 G | MIXTO 60 G  
Fideos de arroz con vegetales, cacahuete, tofu y crema de soya

**PAD THAI**  
BEEF 40 G | CHICKEN 40 G | SHRIMP 40 G | MIXED 60 G  
Rice noodles with vegetables, peanuts, tofu, and soy cream
- POLLO A LA NARANJA** 120 g \$220  
Servido con arroz al vapor y deliciosa salsa de naranja con jengibre y ajonjolí tostado

**ORANGE CHICKEN** 120 g  
Served with steamed rice and delicious orange sauce with ginger and toasted sesame seeds
- LÁMINAS DE RES ESTILO MONGOL** 110 g \$330  
Con salteado de vegetales y arroz al vapor

**MONGOLIAN BEEF SLICES** 110 g  
With sautéed vegetables and steamed rice
- COSTILLAS BBQ COREANAS** 160 g \$320  
Con arroz al vapor y edamame salteados

**KOREAN BBQ RIBS** 160 g  
With sautéed steamed rice and edamame
- PESCA DEL DÍA AL VAPOR** 140 g \$370  
Con arroz al limón, salsa de curry verde y vegetales

**STEAMED CATCH OF THE DAY** 140 g  
With lemon rice, green curry sauce and vegetables
- **CURRY DE VEGETALES** \$170  
Con arroz al limón, cremosa salsa de curry rojo, coco tostado y cilantro

**VEGETABLE CURRY**  
With lemon rice, creamy red curry sauce, toasted coconut and cilantro

## Postres DESSERTS

**HELADO AL TEMPURA** 180 ml 1 pza **\$180**  
Con salsa de chocolate y caramelo

**TEMPURA ICE CREAM** 180 ml 1 scoop  
With chocolate caramel sauce

**ARROZ CON LECHE DE COCO** **\$170**  
Con salsa de curry y lichi

**COCONUT RICE PUDDING**  
With lychee and curry sauce

**PLÁTANOS FRITOS** 3 pzas **\$120**  
Envueltos en wonton y espolvoreados con canela y azúcar, con salsa de ciruela

**FRIED PLANTAINS** 3 pcs  
Wrapped in wonton and sprinkled with cinnamon and sugar, with plum sauce

**PASTEL DE QUESO Y JENGIBRE** 1 pza **\$190**  
Con salsa de piña con albahaca

**GINGER CHEESECAKE** 1 slice  
With basil pineapple sauce

● Vegetariano | Vegetarian

● Alimento no cocinado | Raw food

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.

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.

## Bebidas Insignia SIGNATURE DRINKS

**TÉ HELADO SILK** 375ml **\$120**  
Té verde con miel de abeja, anís estrella, limón amarillo

**SILK ICED TEA** 375ml  
Green tea with honey, star anise, lemon

**BANGKOK MULE** **\$190**  
Vodka, jarabe de estragón, cerveza de jengibre, jugo de limón

**BANGKOK MULE**  
Vodka, tarragon syrup, ginger beer, lime juice

**SAKURA SPRITZ** **\$190**  
Sake, jugo de limón, jarabe cereza, oporto, agua mineral

**SAKURA SPRITZ**  
Sake, lime juice, cherry syrup, port, mineral water

**MUMBAI** **\$190**  
Ginebra Xoconostle, jarabe de estragón, refresco de té verde y menta, jugo de limón

**MUMBAI**  
Xoconoxtle gin, tarragon syrup, green tea and mint soda, lime juice

**LYCHEE MARTINI** **\$180**  
Vodka, jarabe de manzanilla y pandan, jugo de lichi, jugo de limón

**LYCHEE MARTINI**  
Vodka, chamomile and pandan tea, lychee juice, lime juice

**GEISHA** **\$190**  
Sake, jarabe de alga nori, licor de melón, jugo de limón, jugo de piña

**GEISHA**  
Sake, nori seaweed syrup, melon liqueur, lime juice, pineapple juice

**SINGAPORE SLING** **\$180**  
Ginebra, jarabe de manzanilla y pandan, licor de cereza, jugo de limón

**SINGAPORE SLING**  
Gin, chamomile and pandan syrup, cherry liqueur, lime juice

Todos nuestros cocteles son servidos con 45 mL (1.5 oz.) de destilado. El abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud. Precios en pesos, IVA incluido.

All of our cocktails are 45 mL (1.5 oz.) of distilled. Abuse of this product is harmful to your health. Prices in Mexican pesos, tax included.



MARIVAL<sup>®</sup>  
EMOTIONS  
RESORT & SUITES

BY MERCURE