

KOTORI



ENTRADAS ENTREES

Ensalada de pollo marinado en salsa de soya aromática con aderezo cremoso de ajonjolí.

Aromatic soy marinated chicken salad with creamy sesame dressing.

\$ 155

Dumplings de vegetales cocinados al vapor en bambú con salsa dulce picante.

Vegetables dumplings steamed cooked in bamboo with a spicy sweet sauce.

\$ 140

Rollo primavera de pato confitado, germen de soya y hongos shiitake servidos con salsa thai de chile dulce.

Spring rolls stuffed with duck confit, soy sprouts and shiitake mushrooms served with a thai sweet chili sauce.

\$ 145

Timbalito de cangrejo sobre salsa de maíz, jengibre y mostaza con tope crujiente de yuca picante.

Crab mini timbale over a corn, ginger and mustard sauce, topped with crispy spicy cassava.

\$ 140

Costillitas de cerdo glaseadas con salsa de ciruela sobre lechugas finas y vegetales.

Baby back ribs glazed with plum sauce over fine lettuce and vegetables.

\$ 155

Ensalada de camarones con mango.

Shrimp salad with mango.

\$ 160

Consomé de hongos shiitake con tofu.

Mushrooms shiitake stock with tofu.

\$ 130

Sopa especial del día.

Special soup of the day.

\$125



PLATOS FUERTES  MAIN COURSES

Churrasco a la parrilla con papa paja y frijoles largos chinos crocantes cubiertos de salsa de sake, soya y cilantro.

Grilled churrasco with shredded potato and crispy long Chinese beans covered in a sake, soy and cilantro sauce.

\$ 350

Satay de cerdo teriyaki con rollos primavera, vegetales tempura y salsa de piña.

Teriyaki pork sate with spring rolls, tempura vegetables and pineapple sauce.

\$ 345

Lomo de atún sellado en especias, servido con sambal de papaya y terrina de papa asada.

Tuna loin sealed in spices, served with papaya sambal and roasted potato terrine.

\$ 375

* Todos los precios son en pesos mexicanos y están incluidos en el Plan Todo Incluido ENDLESS LUXURY.

Mero chileno glaseado con miso, acompañado de vegetales cocidos en wok y arroz jasmín.

Chilean sea bass glazed with miso, accompanied by wok cooked vegetables and jasmine rice.

\$ 350

Pollo en salsa oscura thai con puré de camote, frijol negro y brócoli.

Chicken in dark thai sauce with sweet potato puree, black beans and broccoli.

\$ 345

Camarones fritos sobre soba con pesto de aceitunas negras, mostaza y aceite de oliva extra virgen.

Fried shrimps over soba with pesto of black olives, mustard and extra virgin oil.

\$ 370

Medallones de res sellados en wok con hongos shiitake y papas picantes.

Beef medallions sealed in wok with shiitake mushrooms and spicy potatoes.

\$ 360

* All prices are in Mexican Pesos and are included in the ENDLESS LUXURY All Inclusive Plan.

