



# Pescados

ASIAN FUSION

## Sushi Bar | Barra de Sushi

-  **Alfie Roll · Rollo Alfie** 160  
 Rice paper, jicama, sour pineapple, carrots, cucumber, avocado, basil, cilantro, cashews, tempura shrimp, covered with catch of the day.  
*Papel arroz, jícama, piña agria, zanahoria, pepino, aguacate, albahaca, cilantro, nuez de la india, camarón tempura, cubierto con pesca del día.*
- Vegetarian Roll · Rollo Vegetariano** 130  
 Arugula, cucumber, carrots, avocado, green apple and tofu flavored with truffle.  
*Arúgula, pepino, zanahoria, aguacate, manzana verde y tofu trufado.*
-  **Spicy Tuna Roll · Rollo de Atún Picante** 140  
 White sesame seeds, rice, nori seaweed, avocado, cucumber, kanikama and topped with spicy tuna.  
*Ajonjolí blanco, arroz, alga nori, aguacate, pepino, kanikama y cubierto con atún picante.*
-  **California Roll** 120  
 Mixed sesame seeds, rice, nori seaweed, fresh salmon, avocado, cucumber and cream cheese.  
*Ajonjolí mixto, arroz, alga nori, salmón fresco, aguacate, pepino y queso crema.*
- Peninsula Roll · Rollo Península** 140  
 Masago and tempura sprinkles, rice, nori seaweed, tempura shrimp, avocado, pickled red onions with spicy sesame seeds oil and supreme lemon.  
*Masago mixto y chispas de tempura, arroz, alga nori, camarón tempura, aguacate, cebolla morada curtida con aceite de ajonjolí picante y suprema de limón real.*
-  **Baja Roll** 180  
 Catch of the day, rice, asian condiment, fresh mint, basil, kanikama, avocado, roasted peanuts, fesh tuna and sour pineapple relish.  
*Pesca del día, arroz, condimento asiático, menta fresca, albahaca, kanikama, aguacate, cacahuate tostado, atún fresco y relish de piña agria.*
- Vegetables & Fruits Vietnamese Roll** 55  
**Rollo Vietnamita de Vegetales y Frutas**

## NIGIRI

-  **Catch of the Day Nigiri · Nigiri de Pesca del Día** 45  
**Shrimp Nigiri · Nigiri de Camarón** 190

 Indicates Raw Fish.  Indica Pescado Crudo.

Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are Trans Fat-Free.  
 Prices are in Mexican Currency. Tax included.

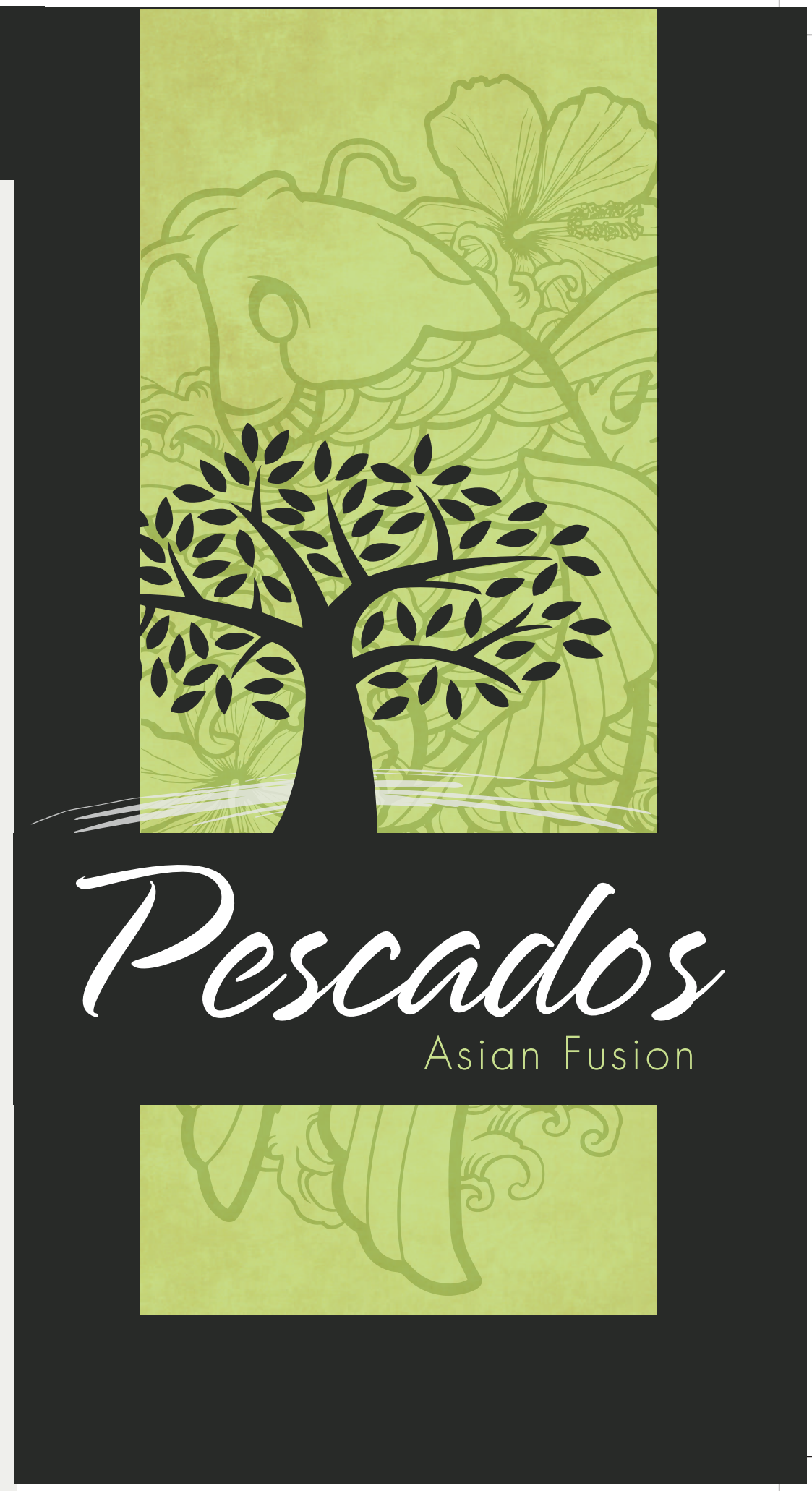
Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.  
 Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.

## Soup & Rice | Sopa y Arroz

- Sweet & Sour Spicy Mushroom Soup** 100  
**Sopa de Champiñones Agridulce y Picante**
- Spicy Shrimp Thai Soup** 100  
**Sopa Thai de Camarón Picante**
- Steamed Jasmine Rice Mint Flavored** 80  
**Arroz Jasmín al Vapor con Esencia de Menta**  
 Toasted peanuts and sour pineapple relish.  
*Cacahuate tostado y relish de piña agria.*
- Mixed Yakimeshi · Yakimeshi Mixto** 240  
 Beef, pork, chicken and shrimp.  
*Res, cerdo, pollo y camarón.*

## Desserts | Postres

- Jasmine Rice Pudding with Coconut Milk** 115  
**Arroz Jasmín con Leche de Coco**  
 Pineapple and curry foam, coconut crumble and dark chocolate ganache.  
*Espuma de piña con curry, crumble de coco y ganache de chocolate amargo.*
- Rice with Coconut Fung · Fung de Arroz con Coco** 115  
 Mango with ginger mousse, cardamom granita and wasabi sauce.  
*Mousse de mango con jengibre, granizado de cardamomo y salsa de wasabi.*
- Creamy Peanut Brick · Lingote Cremoso de Cacahuate** 115  
 Thai pepper sweet cream, peanut crumble, soft pearls of intense caramel and basil granite.  
*Con crema de chile thai, polvorón de cacahuate, perlas suaves de caramelo intenso y granizado de albahaca.*



# Pescados

Asian Fusion

## Appetizers | Entradas

- Bora Bora Crab Cakes • Croquetas Bora Bora de Canjrejo** 120  
Beet stamen, fresh mint leaves, mango and ginger sauce.  
*Estambre de betabel, hojas de menta fresca, salsa de mango y jengibre.*
- Kauai Clams • Almejas Kauai** 45  
*Chocolate queen clam, butter, garlic, ginger, lemongrass, cilantro, ponzu and rice noodle crunchy nest.*  
*Almeja chocolata reyna, ajo, mantequilla, jengibre, té de limón, cilantro, ponzu y nido crujiente de fideo de arroz.*
- Spicy Tuna Wonton • Wonton de Atún Picante** 115  
Rice paper toast, fresh tuna, spicy sesame seed oil, lime juice, xnipec, carrot stamen and chives.  
*Tostada de papel arroz, atún fresco, aceite de ajonjolí picante, jugo de limón, xnipec, estambre de zanahoria y cebollín.*
- Sashimi Cilantro • Cilantro Sashimi** 225  
Thin slices of the catch of the day, creamy cilantro sauce and spicy sesame seed oil.  
*Rebanadas finas de la pesca del día, salsa cremosa de cilantro y aceite de ajonjolí picante.*
- Curry Sashimi • Sashimi Curry** 115  
Thin slices of the catch of the day, curry oil, spicy sesame seed oil, kosher salt and fried garlic flakes.  
*Rebanadas finas de la pesca del día, aceite de curry, aceite de ajonjolí picante, sal kosher y hojuelas de ajo frito.*
- Nikkei Ceviche • Ceviche Nikkei** 100  
Catch of the day, scallops, red onions, cucumber, sweet potato stamen, sake, dashi, habanero pepper, cilantro, garlic, lime juice and kosher salt.  
*Pesca del día, callo de almeja, cebolla morada, pepino, estambre de camote, sake, dashi, habanero, cilantro, ajo, limón y sal kosher.*
- Rice Toast • Tostada de Arroz** 70  
Thick cut of catch of the day, tamarind and ginger sponch, tamarind dressing, garlic, chives and soy.  
*Corte grueso de pesca del día, esponja de tamarindo y jengibre, aliño de tamarindo, ajo, cebollín y soya.*

## Premium Rolls | Rollos Premium

- Pacifica Roll** 360  
Thin slices of eel, rice, nori seaweed, cream cheese, fresh salmon, mixed sesame seeds and eel sauce.  
*Rebanadas finas de anguila, arroz, alga nori, queso crema, salmón fresco, ajonjolí mixto y salsa de anguila.*
- Quivira Roll** 380  
Rice, nori seaweed, panko lobster, grilled asparagus, topped with spicy salmon, lobster and chipotle mayonnaise.  
*Arroz, alga nori, langosta en panko, espárrago a la parrilla, cubierto con salmón picante, mayonesa de langosta y chipotle.*

## Asian Fusion Specialities Especialidades de Fusión Asiática

- Ginger Chicken Supreme • Suprema de Pollo al Jengibre** 130  
Grilled chicken scallops with Asian condiment, Jasmine rice risotto-style on coconut milk with garlic, mushroom demi-glace with mirin sake.  
*Escalopas de pollo a la parrilla con condimento Asiático, arroz jazmín estilo risotto en leche de coco con ajo, demi-glace de hongos con sake mirín.*
- Chicken Thigh Stew on a Sambal Sweet and Sour Sauce  
Muslo de Pollo Estofado en Salsa Agridulce Sambal** 150  
Sautéed wok veggies with sake and soy: mushrooms, chives, zucchini, carrots with gohan rice and Asian condiment.  
*Vegetales al wok con sake y soya: hongos, cebollín cambray, calabaza, zanahoria con arroz gohan y condimento Asiático.*
- Pad Thai** 115  
With your choice of beef, chicken or pork, rice noodles, mint, cilantro, peanuts, lime, fish sauce, brown cane sugar, sesame seed oil, garlic, echalote and thai pepper.  
*Su elección de res, pollo o cerdo, fideo de arroz, menta, cilantro, cacahuete, limón, salsa de pescado, azúcar mascabado, aceite de ajonjolí, ajo, echalote y chile thai.*

- Vegan Green Curry • Curry Verde Vegano** 130  
Carrots, turnip, zucchini, radish, green curry, peanut oil, echalote, coconut milk, fresh basil, green zucchini seeds, lemon juice and gohan rice with Asian condiment.  
*Zanahoria, nabo, calabaza, rábano, curry verde, aceite de cacahuete, echalote, leche de coco, albahaca fresca, pepita de calabaza, zumo de limón y arroz gohan con condimento Asiático.*

- Beef Mongolian • Res Mongolia** 200  
Marinated in sake, soy, molasses, mirin and rice vinegar beef medallion, Jasmine rice with mushroom and truffle oil, nori seaweed chimichurri.  
*Medallón de res marinado en sake, soya, melaza, mirín y vinagre de arroz, arroz Jazmín con hongos y aceite de trufa, chimichurri de alga nori.*

- Pork Chops with Spicy Tempura  
Chuletitas de Cerdo con Tempura Picante** 190  
Pineapple and sambal relish, crunchy rice noodle nest and grilled vegetables.  
*Relish de piña y sambal, nido de fideo de arroz y vegetales a la parrilla.*

- Seared Tuna Steak • Medallón de Atún Sellado** 250  
Asian condiment, sake and soy sautéed wok veggies: mushrooms, chives, zucchini, carrots, Jasmine rice with mushrooms and truffle oil, nori seaweed chimichurri  
*Vegetales al wok salteados con condimento Asiático, sake, soya: hongos, cebollín, calabaza, zanahoria, arroz Jazmín con hongos y aceite de trufa, chimichurri de alga nori.*

## Salads | Ensaladas

- Salad with Aji Chilli Shrimp Croquettes  
Ensalada con Croquetas de Camarón Ají** 110  
Lettuce, papaya, tamarind, garlic, chives and soy dressing.  
*Lechuga, papaya, tamarindo, ajo, cebollí y soya.*

- Catch of the Day Tataki Salad • Ensalada de Pesca del Día Tataki** 120  
Lettuce mix, black sesame seeds seared catch of the day, cucumber, cherry tomatoes, celery leaves, carrots, ponzu vinaigrette with roasted garlic, avocado mayonnaise and wasabi.  
*Mezcla de lechugas, pesca del día sellada con ajonjolí negro, pepino, tomates baby, hoja de apio, zanahoria, aderezo ponzu con ajo frito, mayonesa de aguacate y wasabi.*

- Thai Salad • Ensalada Thai** 85  
Lettuce mix, basil, mint, cilantro, roasted peanuts, toasted sesame seeds, fresh pineapple cubes, roasted garlic and Sriracha dressing.  
*Mezcla de lechuga, albahaca, menta, cilantro, cacahuete tostado, ajonjolí tostado, cubos de piña fresca, aliño de ajo rostizado con Sriracha.*

Menu items at all Pueblo Bonito Resorts are Trans Fat-Free.  
Todos los platillos en los Resorts Pueblo Bonito son libres de grasas Trans.

Prices are in Mexican Currency. Tax included.  
Los precios están en Moneda Nacional. IVA incluido.

 Indicates Raw Fish.  Indica Pescado Crudo.

