

NOCHE PACÍFICO SUR

ATÚN ALETA AMARILLA \$210

Cubierto con semillas de sésamo, sellado a la plancha, acompañado con vegetales salteados, arroz salvaje frito y chutney de mango.
Sugerencia: degústelo en término rojo.

CAMARONES “KELAPA” \$320

Camarones marinados con jengibre y ajo, cubiertos con coco rallado y fritos, con salsa de naranja amarga, arroz jazmín, vegetales salteados y pasta crujiente.

SATÉ DEL PACÍFICO \$320

Brocheta de camarones con garra de león y pescado, marinados en salsa de ostión, jengibre y té de limón, acompañados con vegetales y tallarines de huevo.

MAHI MAHI “MALAYO” \$230

Filete de dorado aliñado con aceite de ajo y salsa de vino blanco con perejil; acompañado con chícharos, huevo cocido, espárragos y chorizo.

COSTA BORA BORA \$210

Filete de atún cubierto con cacahuete y filete de dorado con hierbas finas, arroz jazmín, vegetales y salsa de maracuyá con wasabi.

MEDALLONES DE RES \$260

Filete de res a la parrilla con puré de plátano macho y vegetales bañados en salsa de flor de jamaica.

CHULETA A LA POLINESIA \$190

De cerdo marinada con jengibre y ajo, lentamente asada al carbón, bañada con salsa agridulce de piña y pepinillos, con arroz jazmín y vainas verdes.

POLLO FIJI \$160

Palomitas de pechuga de pollo marinadas con jugo de cítricos y jengibre, acompañadas con arroz jazmín y vegetales; cubiertas con cebolleta de verdeo y salsa de piña y guindilla; espolvoreadas con coco tostado.

ALOO MATTAR \$150

Estofado de papas y chícharos con jitomate, especias indias, chutney de mango, chutney de jitomate, ensaladita y tortilla de harina.