



# MARIVAL | FESTIVAL GOURMET 2016

## ENTRADAS | APPETIZERS

Ceviche de pescado al curry con hierbabuena   <i>Curry scented fish ceviche with peppermint</i>	<b>\$140</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero 2V Chardonnay - Chenin Blanc, Valle de Parras, México.   <b>botella \$440   copa \$98</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero 2V Chardonnay - Chenin Blanc, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$440   glass \$98</b>	
Pulpo con papa azafranada y mayonesa, semillas de cilantro y cítricos <i>Octopus with saffron potato and mayonnaise, coriander seeds and citrus</i>	<b>\$150</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Chardonnay, Valle de Parras, México.   <b>botella \$440   copa \$98</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Chardonnay, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$440   glass \$98</b>	
Aguachile de camarón   <i>Chile and lime marinated shrimp</i>	<b>\$160</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Chenin Blanc, Valle de Parras, México.   <b>botella \$440   copa \$98</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Chenin Blanc, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$440   glass \$98</b>	

## ENSALADAS | SALADS

Tomates cherry marinados Chutney de tamarindo y jocoque fresco <i>Marinated cherry tomato salad</i> <i>Tamarind chutney and flavored fresh cream</i>	<b>\$150</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero 2V Chardonnay - Chenin Blanc, Valle de Parras, México.   <b>botella \$440   copa \$98</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero 2V Chardonnay - Chenin Blanc, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$440   glass \$98</b>	
Ensalada verde con pera, betabel, nuez caramelizada y queso de cabra Vinagreta de chipotle con hierbas. <i>Green salad with pear, beet, caramelized nuts and goat cheese</i> <i>Chipotle with fine herbs dressing</i>	<b>\$150</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero 2V Chardonnay - Chenin Blanc, Valle de Parras, México.   <b>botella \$440   copa \$98</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero 2V Chardonnay - Chenin Blanc, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$440   glass \$98</b>	

## SOPA | SOUP

Sopa de mariscos dos chiles   <i>Two chili seafood soup</i>	<b>\$100</b>
---	--------------

## PLATOS FUERTES | MAIN COURSES

Pesca del día pochado con salsa de naranja y chile cora Puré de papa y espárragos <i>Fresh catch of the day poached fish with orange sauce and cora chile</i> <i>Mashed potatoes and asparagus</i>	<b>\$280</b>
<b>Vino:</b> Casa Grande Chardonnay, Valle de Parras, México.   <b>botella \$670   copa \$144</b>	
<b>Wine:</b> Casa Grande Chardonnay, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$670   glass \$144</b>	
Camarones en mole verde de hoja santa y tomate de hoja Risotto de mantequilla y vegetales <i>Shrimp in hoja santa green mole and green tomatillo</i> <i>Butter and vegetables risotto</i>	<b>\$300</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Merlot, Valle de Parras, México.   <b>botella \$550   copa \$120</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Merlot, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$550   glass \$120</b>	
Chuleta de cerdo con piloncillo, 5 especias y chile pasilla Puré de camote <i>Pork chop with piloncillo, 5 spices and pasilla chile</i> <i>Mashed sweet potatoes</i>	<b>\$280</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Malbec, Valle de Parras, México.   <b>botella \$610   copa \$120</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Malbec, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$610   glass \$120</b>	
New York con costra de café de capomo Pastelito de elote rostizado y plátano macho, berros y salsa de camichín <i>New York with capomo coffee crust</i> <i>Roasted corn cake, plantain, watercress and camichin sauce</i>	<b>\$300</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Casa Grande Shiraz, Valle de Parras, México.   <b>botella \$1,180   copa \$246</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Casa Grande Shiraz, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$1,180   glass \$246</b>	
Risotto de chile poblano Vinagreta de tomate cherry y queso de cabra <i>Poblano chile risotto</i> <i>Cherry tomato vinaigrette and goat cheese</i>	<b>\$210</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero 3V Cabernet - Merlot - Tempranillo, Valle de Parras, México.   <b>botella \$590   copa \$128</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero 3V Cabernet - Merlot - Tempranillo, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$590   glass \$128</b>	

## POSTRES | DESSERTS

Flan de coco   <i>Coconut caramel custard</i>	<b>\$95</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Cosecha Tardia, Valle de Parras, México.   <b>botella \$420   copa \$94</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Cosecha Tardia, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$420   glass \$94</b>	
Pay invertido de manzana con caramelo al whisky Helado de vainilla <i>Upside down apple pie with whiskey caramel</i> <i>Vanilla ice cream</i>	<b>\$95</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Cosecha Tardia, Valle de Parras, México.   <b>botella \$420   copa \$94</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Cosecha Tardia, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$420   glass \$94</b>	
Pastel de vainilla con helado de albahaca y queso de cabra Salsa de frutas rojas. <i>Vanilla cake with basil ice cream and goat cheese</i> <i>Red fruit sauce.</i>	<b>\$95</b>
<b>Vino:</b> Casa Madero Cosecha Tardia, Valle de Parras, México.   <b>botella \$420   copa \$94</b>	
<b>Wine:</b> Casa Madero Cosecha Tardia, Valle de Parras, Mexico.   <b>bottle \$420   glass \$94</b>	

