



EL ACUARIO

ORDOVICIAN
BEACH RESORT

CENA

DINNER

APERITIVOS

APPETIZER

EMPANADAS DE PLÁTANO VERDE / GREEN PLANTAIN EMPANADA

Relleno de bacalao con coco, queso, pollo en salsa criolla, cerdo en salsa tamarindo (4 unidades).

Stuffed with codfish with coconut, cheese, chicken in creole sauce, pork in tamarind sauce (4 pieces).

VIEIRAS SOBRE PURÉ DE PIXBAE / SCALLOPS WITH PUREE OF PIXBAE

Vieira en espuma de hinojo, hongos enoki, aceite de albahaca thai servidas sobre puré de pixbae.

Scallop is fennel foam, enoki mushrooms, thai basil oil served over pixbae puree.

TRÍO DE MAR / SEAFOOD TRIO

Pulpo caramelizado, langostinos en mantequilla de hierba de limón, almejas en salsa de curry.

Caramelized octopus, lemongrass butter sauteed shrimps, clams in curry sauce.

MONTADITO DE CERDO / PULLEK PORK

Cerdo desmechado sobre patacones, queso fresco, ensaladita de repollo, cilantro (3 unidades).

Pullek pork on fried green plantains, fresh cheese, cabbage salad, cilantro (3 pieces).

AGUA CHILE DE LANGOSTINOS / SHRIMPS AGUA CHILE

Camarones macerados en limón con melón, jalapeño, pepino and cilantro. *Shrimp marinated in lime with melon, jalapeño, cucumber and cilantro.*

CRUDO “PESCA DEL DÍA”

Delgadas lascas de pescado aderezadas con leche de coco, chayote y jengibre frito. *Thin slices of fish dressed with coconut milk, chayote and fried ginger.*

ALBÓNDIGAS TAILANDESAS / THAI MEAT BALLS

Salsa de tamarindo, leche de coco, hierba limón, cebollas fritas. *tamarind sauce, coconut milk, lemon grass, fried onions.*

CROQUETAS DE PESCADO / FISH CROQUETTES

Mayonesa de curry y pickles de nabo y zanahoria. *Curry mayonnaise and turnip and carrot pickles.*

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

LANGOSTINOS CON SEREN / SHRIMPS WITH SEREN

Langostinos sobre una cremoso puré a base de maíz tierno con leche de coco, ajo frito, hongos oyster. *Shrimps on a creamy pureed baby corn with coconut milk, fried garlic, oyster mushrooms.*

CHULETÓN DE CERDO / DELICIOUS TENDER PORK CHOP

Chuleta de cerdo a la parrilla con puré cremoso de zapallo y salvia, salsa de uchuva, raspadura, brotes de soja, soya dulce. *Grilled pork chop with creamy pumpkin puree, cape gooseberry sauce, sugar cane, bean sprouts, sweet soybeans.*



PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

**PESCA DEL DÍA MARINADA EN MISO /
FISH FILLET MARINATED IN MISO**

Pesca del día a la parrilla, acompañado con DAIKON glaseado, soya, naranja agria y palmito en salsa cremosa de marañón. *Grilled catch of the day, served with DAIKON glaze, soy, sour orange and hearts of palm in a creamy cashew sauce.*

**ÑOQUIS DE OTOE CON RAGÚ DE PULPO /
OTOE GNOCCHI WITH OCTOPUS**

Ñoquis de otoi con guiso criollo de pulpo y coco winged beans y puerro frito. *Otoi gnocchi with octopus creole stew and coconut winged beans and fried leek.*

**FILETE DE RES (5 OZ) SHITAKE /
BEEF FILLET (5OZ) SHITAKE**

Jugoso filete de res a la parrilla en salsa en shitake, acompañado de cebada salteada con salchichas Lap Cheong, jengibre, cebollina y cebolla frita. *Juicy grilled beef fillet in shitake sauce, served with sautéed barley with Lap Cheong sausage, ginger, scallions and fried onions.*



Extras: Patacones fritos, papas fritas y yucas fritas.

Extras: Fried patacones, french fries & yucas fritas.

POSTRES

DESSERTS

DECONSTRUCCIÓN DE CHEESCAKE

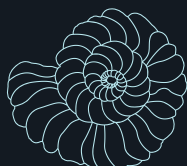
Coulis de fruta de temporada, merengue de remolacha, crema de queso. ***Seasonal fruit coulis, beet meringue, cream cheese.***

MANGO STICKY RICE

Arroz de sushi cocido al vapor aderezado con leche de coco acompañado de rebanadas de mango y hierba buena. ***Steamed sushi rice seasoned with coconut milk and served with slices of mango and good herbs.***

TARTA DE CHOCOLATE

Rebanada de biscocho de chocolate con capas de mouse de ciruela y naranja cubierto con ganache de chocolate semi amargo y nibs de cacao. ***Chocolate cake slice with layers of plum and orange mousse covered with semi bitter chocolate ganache and cocoa nibs.***



ORDOVICIAN

BEACH RESORT