

# NOCHE PACÍFICO SUR

## SOUTH PACIFIC NIGHT

### ROLLOS VIETNAMITAS DE ARROZ / VIETNAMESE VEGGIE ROLLS

Finas julianas de col morada, zanahoria, cilantro y aguacate, bañados en deliciosa salsa hoisin.

*Shredded red cabbage, carrots, fresh coriander and avocado along delicious hoisin sauce.*

**\$320**

### ATÚN SELLADO AL MANGO / MANGO SEARED TUNNA

Bañado en fresco mango y aguacate con esencia de chipotle.

*Topped with a diced fresh mango and avocado sauce and chipotle scent.*

**\$460**

### SALMÓN COSTRA DE AJONJOLÍ / SESAME SEED CRUSTED SALMON

Con champiñones, ajo, espinacas, crema, arroz jazmín.

*Tasty garlic grilled salmon fillet along mushrooms, spinach over jasmine rice bed.*

**\$480**

### PECHUGA DE POLLO AL AJO-LIMÓN / LIME - GARLIC CHICKEN BREAST

Jugosa pechuga de pollo sobre arroz jazmine bañada en aioli de ajo-limón..

*Juicy chicken breast over jasmine rice with lime and garlic aioli sauce.*

**\$360**

# NOCHE PACÍFICO SUR

## SOUTH PACIFIC NIGHT

### ARRACHERA Y CHAMPIÑONES / MUSHROOMS BEEF STEAK

Acompañada de mix de hongos frescos, dulces espinacas y puré de papa con parmesano.  
*Along fresh mushrooms mix, sweet spinach and parmesan mashed potatoes.*

**\$480**

### BROCHETAS DE CERDO EN BBQ / BBQ PORK SKEWERS

Brochetas de cerdo en BBQ dulce al carbón bañadas en cilantro fresco y cacahuete sobre delicioso pad thai.  
*Sweet BBQ charcoal grilled pork skewers along fresh coriander and peanuts over delicious pad thai.*

**\$460**

### DORADO EN SALSAS BBQ THAI / BBQ THAI MAHI MAHI

Filete mahi mahi bañado en salsa BBQ Thai sobre arroz jazmín con ajonjolí negro, cebollín y limón a la parrilla.  
*Pacific mahi mahi fillet along Thai BBQ sauce over jasmine rice, black sesame seeds, chopped scallions and grilled limes.*

**\$460**

### CAMARONES COCO / COCONUT SHRIMP

Camarones marinados con jengibre y ajo, cubiertos con coco rallado y fritos..  
*Deep fried coconut, ginger and garlic marinated shrimp.*

**\$520**

# NOCHE PACÍFICO SUR

## SOUTH PACIFIC NIGHT

### Sopa / Soup

#### PHO VIETNAMITA / VIETNAMESE PHO SOUP

Caldo corto de res acompañado de germen de soya, cilantro, cebollín, jengibre, escalopas de top sirloin y toques de siracha con anís.

*Beef noodle soup along bean sprouts, coriander, scallions, ginger and thin top sirloin scallops with siracha and anise scent.*

**\$180**

### Woks

#### POLLO THAI / THAI CHICKEN

Jugosos cubos de pechuga de pollo en salsa de cacahuete, mix de vegetales, lluvia de cacahuete, germen de soya sobre fideos de arroz.

*Juicy chicken dices with peanuts sauce, mix veggies, roasted peanuts crumbles, bean sprouts over rice noodles.*

**\$360**

#### CERDO EN SÉSAMO DEL PACÍFICO / PACIFIC SESAME SEED PORK

Escalopas de pierna de cerdo, vegetales, chile quebrado, aceite de ajonjolí, arroz Jazmín, crema de cacahuete y ajonjolí tostado.

*Pork leg scallops, veggies, crushed chilli, sesame seed oil, jasmine rice, peanut butter and roasted sesame seeds.*

**\$460**

#### CURRY ROJO TAILANDÉS DE RES / BEEF THAI RED CURRY

Arrachera, curry rojo, vegetales, cacahuates, germen de soya y arroz Jazmín.

*Flank steak dices, red spicy curry, veggie mix, roasted peanuts, bean sprouts over jasmine rice.*

**\$480**

#### TERIYAKI MAR Y TIERRA / TERIYAKI SURF 'N TURF

Arrachera y camarón, vegetales, salsa Teriyaki, cilantro, cacahuete y germen de soya.

*Shrimp and beef steak, veggies, teriyaki sauce, roasted peanuts, coriander and bean sprouts.*

**\$520**

# NOCHE PACÍFICO SUR

## SOUTH PACIFIC NIGHT

### VELAS PAD THAI

Camarón del Pacífico, vegetales, tallarines de arroz, cacahuates, germen de soya en salsa de tamarindo dulce.

*Pacific shrimp, veggies, rice noodles, peanuts, bean sprouts with sweet tamarind sauce.*

**\$520**

### DISEÑA TU PROPIO WOK / BYO WOK

Diseña tu propio Wok de nuestra amplia gama de ingredientes frescos:

Germen de soya, Zanahoria, Apio, Cebolla, Ajo, Hongos, Pimientos, Espinacas, Calabaza italiana, Brócoli, Cebollas Cambray, Cacahuete, Semillas de ajonjolí, Jengibre.

Acompañado de arroz jazmín o pasta de arroz.

*Build your own Wok with our wide variety of fresh ingredients:*

*Bean Sprouts, Carrots, Celery, Onions, Garlic, Mushrooms, Bell peppers, Spinach, Zucchini, Broccoli, Scallions, Peanuts, Sesame seeds and Ginger.*

*Accompanied with your choice of jasmine rice or rice noodles.*

### Proteínas / Proteins

Camarón, Pollo, Res, Cerdo o Mixto

*Shrimp, Chicken, Beef, Pork or Mix.*

### Salsas / Sauces

Agridulce, Teriyaki, Soya, Ciruela, Tamarindo, Naranja.

*Sweet 'n Sour, Teriyaki, Soy Sauce, Prunes, Tamarind or Orange.*

**\$420**