



MARRIOTT **RESORT**
LOS SUEÑOS

Los Sueños Rainforest

Ensaladas | Salads

- Ensalada de espinaca baby con arándanos, duraznos en almíbar, queso de cabra en costra de nuez y vinagreta balsámica.

Baby spinach salad with cranberries, canned peaches, walnut-crusted goat cheese, and balsamic vinaigrette.

- Ensalada de arúgula con jamón serrano y queso manchego semicurado, vinagreta de frambuesa.

Arugula salad with serrano ham and semi-cured manchego cheese, raspberry vinaigrette.

- Burrata y tomates con pesto.

Burrata and tomatoes with pesto.

- Ensalada de col.

Coleslaw.

- Ensalada de manzana con queso azul.

Apple salad with blue cheese.

- Ensalada de pasta con pesto cremoso y tomates deshidratados.

Pasta salad with creamy pesto and sun-dried tomatoes.

- Ensalada de lechugas y frutos rojos con nuez caramelizada y aderezo de maracuyá.

Mixed greens and berries salad with candied walnuts and passion fruit dressing.

Quesos y fiambres / Cheese & cold cuts station

- Quesos: suizo, manchego, manchego curado, edam, brie, grana padano.

Cheeses: swiss, manchego, aged manchego, edam, brie, grana Padano.

- Fiambres: salami, lomo embuchado, chorizo español, jamón serrano, jamón de pavo.

Cold cuts: salami, cured pork loin, Spanish chorizo, serrano ham, turkey ham.

- Mermeladas: fresa, melocotón y guayaba.

Jams: strawberry, peach, and guava.

Antipastos

- Cascada de frutas finas.

Cascade of fine fruits.

- Croutones, grisines, lavash.

Croutons, breadsticks, lavash.

- Antipastos: berenjena, zanahoria, espárragos, hongos, zucchini, prosciutto.

Antipasti: eggplant, carrot, asparagus, mushrooms, zucchini, prosciutto.

- Pan de centeno y pan de ajo.

Rye bread and garlic bread.

Sopas / Soups

- Crema de coliflor trufada.

Truffled cauliflower cream.

- Bouillabaisse.

Bouillabaisse seafood soup.

- Croutones y aceite de hinojo.

Croutons and fennel oil.

Estación oriental en vivo | Oriental live station

- Sushi (4 tipos + 1 vegetariano)

Sushi (4 varieties + 1 vegetarian)

- Yakimeshi de vegetales

Vegetable yakimeshi

- Camarones tempura

Tempura shrimp

- Rollos primavera

Spring rolls

- Pollo agri dulce

Sweet and sour chicken

- Salsas y acompañamientos:

Soya, chiles toreados, ponzu, tampoico, wasabi, jengibre encurtido, salsa de anguila, soya con limón.

Sauces & condiments: Soy, grilled chilies, ponzu, tampoico, wasabi, pickled ginger, eel sauce, lemon soy.

Del mar | From the sea

- Camarón para pelar, mejillón verde, manos de moro.

Peel-and-eat shrimp, green mussels, Moro crab claws.

- Salsas: coctelera, tártara, rasurada, Tabasco.

Sauces: cocktail, tartar, shaved onion, Tabasco.

- Salmón Wellington (mantequilla de albahaca)

Salmon Wellington with basil butter.

- Mahi Mahi (mantequilla de ajo rostizado)

Mahi Mahi with roasted garlic butter.

- Paella de mariscos

Seafood paella

Parrilla en vivo | Grill live station

- Prime Rib en costra de hierbas (demiglace de champiñones)

Herb-crusted Prime Rib with mushroom demi-glace.

- Entraña con chimichurri

Skirt steak with chimichurri.

- Filet de pollo marinado en limón y hierbas

Lemon-herb marinated chicken fillet.

- Lomo de cerdo relleno de frutos secos (salsa de arándanos)

Pork loin stuffed with dried fruits and cranberry sauce.

- Cordero con demiglace de menta

Lamb with mint demi-glace.

- Osobuco de Kurobuta (adobo de guajillo)

Kurobuta Osso Bucco with guajillo adobo.

Guarniciones / Sides

- Vegetales parrillados

Grilled vegetables

- Puré de papa

Mashed potatoes

- Croquetas de jamón serrano

Serrano ham croquettes

- Pasta con salsa de queso azul

Pasta with blue cheese sauce

- Arroz verde con clorofila de espinaca

Green rice with spinach chlorophyll

- Hongos empanizados

Breaded mushrooms

- Ravioles de queso con salsa de tomate deshidratado

Cheese ravioli with sun-dried tomato sauce

- Papa al horno con crema ácida

Baked potatoes with sour cream

Postres / Desserts

- Estación de bombones (4 rellenos)

Chocolate bonbon station (4 fillings)

- Entremets (6 variedades)

Entremets (6 varieties)

- Queques completos (3 técnicas distintas)

Whole cakes (3 techniques)

- Galletas (3 variedades)

Cookies (3 types)

- Churros

Churros

- Crepas

Crepes

- Pavlova tropical con frutas de temporada

Tropical Pavlova with seasonal fruits

- Eclairs variados (chocolate, vainilla, pistacho)

Varied Eclairs (chocolate, vanilla, pistachio)

- Macarons variados

Assorted macarons

- Tiramisú

Tiramisu

- Tarta de manzana

Apple tart

- Encantado del bosque

Forest Enchantment

- Crème brûlée de maracuyá

Passion fruit crème brûlée

- Flourless chocolate cake

Flourless chocolate cake

- Pie de Limón

Lemon Pie

- Entremet de mango

Mango entremet

- Coco y chocolate

Coconut and chocolate dessert

RESERVATIONS | RESERVACIONES

☎ + (506) 8365 6064

EVENTS.RESERVATIONS@MARRIOTT.COM