



## STARTERS

 **Poke Salad**

Mixed greens, fresh tuna, shrimp, cauliflower rice, carrots, cucumber, jicama root, piña colada vinaigrette

**Latino Salad**

Lettuce, cherry tomatoes, avocado, sweet corn, bell peppers, "queso fresco", cilantro, citrus vinaigrette

**Crab "Cachapa"**

Corn pancake, lump crab stew, paisa cheese, sour cream

**Yellow Chicken Curry "Arepa"**

Corn patty filled with yellow curry pulled chicken, Asian coleslaw, sour cream

**Corn Gordita with Potato and Local Cheese**

Corn dough, potato, fresh cheese stew, edamame dressing, "Pico de gallo", sautéed onions

**Lobster and Vegetables Crispy Spring Roll**

Crispy flour tortilla roll filled with sautéed lobster, vegetables, nori, avocado, sweet and sour sauce

**Tortilla Soup**

Traditional garnish, rice paper

## LATIN SUSHI

**Tempura Crunch**

Shrimp, jalapeño pepper, cucumber, cream cheese, spicy mayo

 **Tuna Tiradito**

Avocado, cucumber, mango, jicama root, corn

**Plantain**

Fried plantain, cream cheese, avocado, cucumber, eel sauce

 **Latino Sushi Bowl**

Salmon, avocado, cucumber, coriander, serrano pepper, chipotle ponzu

## MAIN COURSE

**Beef Bao-Jitas**

Flank steak, bao buns, grilled onion, roasted tomato and serrano pepper sauce

**Pork Ribs**

Chinese BBQ ribs, hoisin-agave glaze, steamed rice, green tomato pork stew tamale

**Pad Thai**

Rice noodles, chili flakes, peanuts, cashew nuts, cilantro, soy bean sprouts

 **Grilled Chilean Salmon**

Soy-miso marinated salmon, sweet and sour mandarin sauce, Colombian "Cayeye"-mashed plantains, grilled green asparagus

**Coconut Shrimp**

Thai red curry, Colombian fritters

**Puerto Rico Plantain "Lasagna"**

Beef stew, ripe plantain, "Cotija" cheese

**Yan Su Chicken**

Pumpkin seed curry-mole, red chile, coconut milk, steamed jazmin rice

 **Grilled Catch of the Day**

Garlic sauce, guajillo pepper, Mexican rice, roasted tomatoes, ripe plantains

## DESSERTS

Apple crumble pie, rice pudding ice cream

Sticky toffee pudding cake

Signature - Corn cube with dulce de leche

Hazelnut cream, spiced corn, berries, sesame seeds confetti

Sorbet sampler: Lychee, lime, hibiscus

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition, the consumption of these products is under your own responsibility. All our dishes are free of MSG.

 Simply Wellness

Tag us in your photos  
and GET SOCIAL!  
#MargaritavilleIslandReserve



07/2020



## ENTRADAS

 Poke Salad

Mix de lechugas, atún fresco, camarones, arroz de coliflor, zanahorias, pepino, jícama, vinagreta de piña colada

## Ensalada Latino

Lechuga, tomate cherry, aguacate, elote dulce, pimientos, queso fresco, vinagreta de cítricos

## Cachapa de Cangrejo

Carne de cangrejo guisada, queso paisa artesanal, crema agria

## Arepa de Pollo al Curry Amarillo

Pollo deshebrado picante, queso Oaxaca, ensalada asiática de col, crema fresca

## Gordita de maíz con Papa y Queso Local

Aderezo de edamame, salsa mexicana, cebollas asadas

## Rollo Crujiente de Vegetales con Langosta

Tortilla de harina, langosta salteada, vegetales, alga nori, aguacate, salsa de tamarindo agridulce

## Sopa de Tortilla

Guarniciones tradicionales, papel de arroz

## LATIN SUSHI

## Tempura Crunch

Camarón, jalapeño, pepino, queso crema, mayonesa picante

 Tuna Tiradito

Aguacate, pepino, mango, jícama, maíz

## Plantain

Plátano frito, queso crema, aguacate, pepino, salsa de anguila

 Latino Sushi Bowl

Salmón, aguacate, pepino, cilantro, chile serrano, pozu con chipotle

## PLATOS FUERTES

## Bao-Jitas de Res

Arrachera, pan chino al vapor, cebolla asada, salsa molcajete

## Costilla de Cerdo

Costillas de cerdo glaseadas en salsa hoisin-agave, arroz al vapor, tamal de cerdo en salsa de tomatillo

## Pad Thai

Fideos de arroz, chile quebrado, nuez de la India, cilantro, germen de trigo

 Salmón Chileno a la Parrilla

Marinado con soya-miso, salsa agridulce de mandarina, Cayeye de plátano, espárrago verde a la parrilla

## Camarones al Coco

Curry rojo, buñuelos colombianos

## Pastelón de Carne Estilo Puerto Rico

Carne de res guisada, plátano maduro, salsa de queso Cotija

## Pollo Yan Su

Curry-mole de pepitas, chile colorado, leche de coco, arroz jazmín al vapor

 Pesca del Día

A la parrilla, salsa de ajo, arroz a la mexicana, tomates rostizados, plátanos maduros

## POSTRES

Pie de manzana, helado de arroz con leche

Pudín de toffee

Signature - Cubo de elote con dulce de leche

Crema de avellanas, maíz especiado, frutos rojos, confeti de ajonjolí

Selección de sorbetes: Lichi, limón, jamaica

El consumo de carnes, aves, pescado o mariscos crudos o pocos cocidos pueden incrementar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted padece de una condición médica, el consumo de estos productos será bajo su responsabilidad. Todos nuestros platillos son libres de Glutamato Monosódico