

## Dinner

### Antipasti & Insalate

#### ***Bruschetta di Pomodoro, Mozzarella, Parmiggiano e Basilico***

Italian Bruschetta with Basil, Mozzarella and Parmesan Cheese

*Buschetta con jitomate y queso mozzarella, queso parmesano y albahaca*

#### ***Funghi Portobello Ripieni di Formaggio con Pomodori di Pachino e Balsámico***

Portobello Stuffed with Truffle Duxel & Mozzarella Cheese and Cherry Tomato Vinaigrette

*Portobello rellenos con duxel de trufa & mozzarella, servido con vinagreta de tomate cherry*

#### ***Carpaccio di Manzo***

Beef Carpaccio with Pistachio and garnished with Basil & Parmesan

*Clásico carpaccio de res con pistache servido con albahaca y parmesano*

#### ***Insalata di Rucola con formaggio di Cabra, noci e balsamico al miele***

Arugula Salad with Goat Cheese, Nuts & Homemade Honey Dressing

*Ensalada de arugula con queso de cabra, nuez y vinagreta de miel*

#### ***Pomodori Bagnati in Latte di Bufala Guarnita con Foglie di Basilico***

Tomatoes with Buffalo Mozzarella and Basil Vinaigrette

*Tomates servidos con queso de búfalo y vinagreta de albahaca*

#### ***Insalata Cesare con Calamari***

Caesar Salad with Fried Calamari

*Ensalada Cesar aros de calamares fritos*

#### ***Prosciutto e Papaya***

Parma Ham with Roasted Pine Nuts and Papaya Pearls

*Jamon de Parma con Piñones rostizados y Perlas de Papaya*

#### ***Lattuga e Spinaci con Formaggio Gorgonzola***

Lettuce & Spinach Salad with Gorgonzola Cheese Dijon Vinaigrette and Roasted Almonds

*Ensalada de lechugas y espinacas con queso gorgonzola, servida con vinagreta dijon y almendras rostizadas*



Gluten Free  
Libre de Gluten



Vegetarian  
Platillos Vegetarianos



Vegan  
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have

any allergies please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos

crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente



SECRETS®  
Resorts & Spas

## Zuppe e Creme

### *Crema di Pomodori con Pan Tostado al*

#### *Parmiggiano e Basilico*

Roasted Tomato Cream, Basil, Crouton and Parmesan Cheese  
*Crema de Tomate con Pan de Parmesan Rostizado y Albahaca*

### *Minestrone di Verdura*

Minestrone soup, Pasta, Vegetables and Beans  
*Sopa minestrone con pasta, vegetales y frijoles*

## Primi Piatti

### *Linguini alla Pesto Genovese*

Linguini in Pesto Sauce served with Squid  
*Linguini servido con salsa pesto y aros de calamar*

### *Gnocchi di Patate*

Homemade Gnocchi with Crispy Hama and Tomato Sauce  
*Gnoquis de papas con jamon y salsa de tomate*

### *Spaghetti ai Gamberi con Peperoni Sfumati al Vino Blanco*

Spaghetti with Shrimp, Peppers, Onions in a White Wine Sauce  
*Espaguetti con Camarones y Pimiento Morrón estumado al vino blanco*

### *Ravioli Ripieni di Formaggio Camoscio*

Camoscio Cheese & Spinach Ravioli in Creamy Tomato Sauce  
*Ravioli Rellenos de queso y espinacas servidos en una salsa de tomate cremosa*

### *Pappardelle Alfredo con Funghi Porcini*

Pappardelle served in Creamy Alfredo Sauce with Porcini Mushroom  
*Pappardele servidos con una cremosa salsa Alfredo con champiñones*



Gluten Free  
Libre de Gluten



Vegetarian  
Platillos Vegetarianos



Vegan  
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.  
Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente



SECRETS®  
Resorts & Spas

## Risotti

### *Risotto con Salmone e Asparagi*

Asparagus & Salmon Risotto

*Risotto de espárrago y salmón*

### *Risotto all'Aragosta e Gamberi*

Shrimp & Lobster Risotto

*Risotto de langosta y camarones*

## Secondi Piatti di Carne

### *Filetto di Manzo con Carciofi, Gorgonzola e Patate*

#### *Profumate al Tartufo*

Beef Tenderloin served with Creamy Gorgonzola Sauce

*Medallón de res servido con salsa cremosa de queso gorgonzola*

### *Filetto di Maiale con Mozzarella Gratinata Acompagnato con Funghi Soffritti*

Braise Short Rib Served in a Barolo Sauce and Mushroom

*Filete de res con champiñones y queso mozzarella al gratin*

### *Cotoletta di Pollo*

Breaded Parmesan Chicken served with Fettucini Alfredo

*Milanesa de pollo a la parmesana acompañada con fettucini Alfredo*

## Secondi Piatti di Pesce

### *Salmon con Burro di Capperi, Acompagnato con Fagiolini,*

#### *Pancetta e Vegetali*

Salmon with Capers over Bean & Bacon Ragout served With Vegetables

*Salmón con mantequilla de alcaparra, alubias, tocino y vegetales*

### *Dentice alla Siciliana*

Red snapper filet served with Sicilian sauce

*Filete de pargo servido con salsa siciliana*



Gluten Free  
Libre de Gluten



Vegetarian  
Platillos Vegetarianos



Vegan  
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have

any allergies please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos

crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente



SECRETS®  
Resorts & Spas

# CAPERS

ITALIAN RESTAURANT

---

## Dessert

### *Tiramisú*

Classic Tiramisú with Hazelnut Sauce

*Clásico Tiramisú con salsa de Avellana*

### *Duo di Cannoli*

Chocolate and Vanilla Cannoli

*Canoli de chocolat y vanilla*

### *Mousse di Cioccolato*

Dark Chocolate Mousse with Passion Fruit Sauce

*Mouss de chocolat amargo con salsa de maracuya*

### *Gelato di*

Pistachio Ice Cream

*Helado de pistache*

Caramel Ice Cream

*Helado de dulce de leche*

Raspberry Cheese Ice Cream

*Helado de queso y frambuesa*



Gluten Free  
Libre de Gluten



Vegetarian  
Platillos Vegetarianos



Vegan  
Vegetariano

For your security we advise you not to eat raw foods. If you have any allergies please inform the manager of this restaurant.

Por su seguridad le sugerimos no hacer consumo de alimentos crudos Si sufre de alguna alergia favor de informarle al Gerente



SECRETS®  
Resorts & Spas