



Sushi Rolls

California Roll

Shrimp, Avocado and Cucumber
Camarón, aguacate y pepino

Philadelphia Roll

Smoked Salmon, Cream Cheese, Cucumber and Avocado
Salmón ahumado, queso crema, pepino y aguacate con lluvia de ajonjolí tostado

Himistu Roll

Smoked Eel, Fried Banana, Cream Cheese and Avocado
Anguila ahumada, queso crema, aguacate y por fuera plátano macho frito.

Vegetarian Roll

Portobello, Carrot, Asparagus, Mushroom and Avocado
Portobello, zanahoria, espárragos, champiñón y aguacate, envuelto con espinaca

Spicy Tuna Roll

Fresh Tuna with Cucumber, Avocado and a Special Spicy Sauce
Atún fresco con pepino, aguacate, con una salsa especial picante y lluvia de ajonjolí negro

Dynamite Roll

Shrimp, Tampico, Cream Cheese and Avocado
Camarón, aguacate, queso crema y tampico

Nigiri or Sashimi

Nigiri Sushi o Tiraditos

**Nigiri is a delicately sliced piece of fish laid over rice, whereas Sashimi has no rice.*

Tuna

Atún

Fresh Salmon

Salmón fresco

Side Dishes

Dumplings

Shrimp Dumplings with Hoisin Sauce
Dumplings de camarón con salsa Hoisin

Tempura Vegetables

Tempura Vegetables
Vegetales tempura



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 de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas



Dinner

Appetizers

Entradas

Spring Rolls

Stuffed Spring Rolls with Vegetables, Shrimp, Mango and Avocado. Served with Sweet & Sour Sauce.

Rollo Primavera Rellenos de Vegetales. Salsa agridulce

Gyoza

Shrimp & Scallops Gyoza with Honey & Chile Vinaigrette

Gyosas rellenos de camarón y callo con vinagreta de miel picante

Chicken Donbori

Teriyaki Chicken Strips over White Rice with Strips of Seaweed

Tiras de pollo teriyaki en Arroz Blanco con Tiras de Alga Nori

Secrets Gohan

Signature White Rice Dish with Fish Eggs, Tampico, Cream Cheese, Avocado and Breaded Shrimp. Served with Spicy Mayo & Eel Sauce

Arroz Blanco, Masago, Tampico, Queso Crema, Aguacate y Camarón Empanizado Servido con Mayonesa Picante y Salsa de Anguila

Salads

Ensaladas

Wakame Salad

Mixed Lettuces with Sesame Dressing, Wakame, Cherry Tomatoes and Asparagus

Lechugas mixtas con aderezo de ajonjolí, wakame, tomate cherry y esparrago

Masala Salmon

Seared Salmon with Masala, Supreme Grapefruit, Fresh Mint, Basil and Special Cilantro Dressing

Cubos de salmón sellados con masala, acompañados de supremas de toronja y hojas de menta fresca, albahaca y salsa especial de cilantro

Thai Salad

Beef Steak Scallops with a Fresh Salad of Cucumber, Onion, Tomatoes, Coriander, Celery and Thai Sauce

Escalopas de filete de res con fresca ensalada de pepino, tomate, cebolla, cilantro, apio y salsa estilo Tailandés

Soup

Sopa

Miso

Miso Soup with Tofu, Shiitake Mushrooms, Wakame, Tofu Cheese and Daikon

Sopa Miso con Daikon, Wakame, queso Tofu y hongo Shitake

Udon

Thick Rice Noodles in Soup with Celery, Soybean, Red Pepper, Mushroom, Ginger and Diced Chicken

Sopa de fideos Udon con apio, germen de soya, pimienta morrón, setas, jengibre y cubos de pollo



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 de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas



Main Courses

Platos Principales

Pad Thai

Stir fry Noodles with Vegetables and Shrimp seasoned with Tamarind and Guajillo Sauce
Pasta Padthai con vegetales y camarón aderezado con salsa de tamarindo y guajillo

Trilogy Wok

Sautéed Chicken, Beef and Shrimp with Mixed Vegetables Bamboo Sprouts and Baby Corn
Pollo, res y camarón salteados con vegetales mixtos, brotes de bambú y elotito baby

Catch of the Day

Catch of the Day served with Curry Sauce, Ginger and Tempura Vegetables
Pesca del día servida con una salsa de curry y jengibre acompañado de vegetales tempura

Mongolian Beef

Beef Cubes with Baby Corn, Shitake Mushrooms and Mixed Vegetables
Cubos de filete de res con elotito baby, hongo Shitake y vegetales mixtos

Red Curry

Spicy Red Curry with Beef Fillet, Red Grape, Lychee, Pineapple and Rice
Curry rojo picante con filete de res, uva roja, litchi, piña y arroz Gohan

Green Curry

Spicy Green Curry with Chicken, Vegetables and Rice
Curry verde picante con pollo, vegetales y arroz

Kung Pao Chicken

Diced Chicken with Mixed Vegetables, Peanuts and Spicy Sriracha Sauce
Cubos de pollo mezclada con vegetales mixtos, maní y salsa picante Shirasha

Chuka Soba

Chuka Soba “thin Chinese noodles” served with Mixed Seafood and Yuzu Sauce
Chukasoba servido con mariscos mixtos y salsas de yuzu

Udon

Udon (Thick Rice Noodles) with Chicken, Vegetables and Teriyaki Sauce
Fideos Udon con pollo, vegetales y salsa Teriyaki

Yakimeshi

Yakimeshi (Fried Rice) with Chicken, Beef, Shrimp or Combination
Yakimeshi de pollo, res, camarón o Mixto

Peking Duck

Roasted Duck with Hoisin Sauce
Pato laqueado acompañado de salsa Hoisin



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 de este restaurante.



SECRETS®
Resorts & Spas



Sushi Rolls

Rollos de Sushi

California

Kani, Avocado and Cucumber
Kani-Kama, aguacate y pepino

Spicy Tuna

Spicy Tuna, Kani, Avocado and Cucumber
Pepino, aguacate, Kani-Kama y atún picante

Philadelphia

Smoked Salmon, Cream Cheese, Avocado and Cucumber
Pepino, aguacate, queso crema y salmón ahumado

Tempura

Deep fried battered roll with Shrimp, Cream Cheese, and Avocado
Served with Spicy Mayo
Aguacate, queso crema y camarón con mayonesa de Shirasha

Sake

Tempura Shrimp, Salmon flavored with Chef's Special Sauce, Cilantro, Avocado, and Cucumber
Aguacate, pepino, cilantro, camarón Tempura, Salmón fresco aderezado con salsa especial del chef

B&W

Seared Tuna with Black and White Sesame, Yellow Curry Sauce, Garlic Chips and Pickled Red Onions
Lajas de atún sellados con ajonjolí blanco y negro, salsa de curry amarillo, chips de ajo y curtido de cebolla morada

Spicy Scallop

Spicy Scallops, Shrimp, Avocado and Cucumber
Pepino, aguacate camarón tempura y callo picante

Seafood Salad

Tuna, Salmon, Kani and special Yuzu Vinaigrette
Ensalada de mariscos con atún, salmón, Kanika-Kama y vinagreta Yuzu

Sashimi

Slices of Tuna or Salmon with Soy Sauce, Wasabi and Ginger
Delicadas láminas de atún ó salmón servido con salsa de soya, wasabi y jengibre

Desserts

Postres

Tempura Fried Ice Cream

with Honey and Lemon Drizzle with Chocolate
Helado Tempura en salsa de miel y limón con chocolate

Mascarpone and Lychee Tart

with Peanut Butter
Tarta de crema mascarpone y lichis en crema de cacahuete

Tofu Mousse

with Watermelon Sauce and Vanilla Ice Cream
Mousse de tofu en salsa de sandía y helado de vainilla

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 de este restaurante.



Gluten Free
Libre de Gluten



Vegetarian
Platillos Vegetarianos



Vegan
Vegetariano