THE ELEPHANT AND THE BUTTERFLY

晚餐菜单

渴望被爱的美食

他们被称为“大象与蝴蝶”，尽管她的父亲叫她鸽子。

40年前她去世时，留下了150幅小画，其中1/3属于自画像。

他名叫迭戈・里维拉，她叫弗里达・卡罗。



“大象与蝴蝶”满载墨西哥顶尖艺术家们的炽热情感、斑斓色彩与无尽热忱，以及他们那段缠绵悱恻的爱情篇章。

他们的人生经历触动了无数人的心弦，激发了几代人的想象力。他们的爱情之所以令人着迷，是因为双方相差悬殊，并且爱情之路充满荆棘。

渴望被爱的美食

大象与蝴蝶餐厅植根于墨西哥，灵感源自拉丁美洲民族美食，是一个满蕴泛拉丁风味的梦幻之地。

这家餐厅以略微超脱现实的手法，细腻地呈现浓郁的风味，巧妙凸显其中的强烈反差。

餐厅氛围随性而不失格调，彰显出专注与用心。
质朴与精致的两极元素，就如同大象与蝴蝶，看似迥异却能和谐共存。餐厅以色彩、味道和风格的韵律为基调，让食物本身也充满了对爱的渴望。

特色纯素食

墨西哥鳄梨酱
奶油鳄梨配墨西哥玉米脆片，独特美味瞬间在味蕾上绽放

生腌鱼前菜 30
内含洋葱、墨西哥辣椒、香菜、酸橙和番茄

哈瓦那辣椒鳄梨酱 30
这可不是一般的鳄梨酱！*小心，这可不适合胆小的人哦！
烤哈瓦那辣椒鳄梨酱热辣十足、风味浓郁，配有炸韭菜、香菜叶、红洋葱和大蒜煨酱

塞比切
酸橘汁腌水果和蔬菜，配墨西哥玉米脆片

香蕉塞比切 20
拌入红洋葱、香菜叶、青柠、黑芝麻和红萝卜

花椰菜 20
拌入焯过的花椰菜、香菜叶、洋葱、西红柿、黄瓜、墨西哥辣椒、腰果和鳄梨，淋有烟熏摩卡莎莎酱

塔可
3块软扁玉米卷饼

纯素食 20
炒时蔬和黑豆馅料，淋有墨西哥莎莎酱

蘑菇炖菜 20
经典素食炖菜，内含香辣炖杏鲍菇，佐以洋葱、香菜和萝卜

招牌菜

***T骨牛排** 80
美式烤T骨牛排，配焦玉米饼酱、阿根廷青酱、红薯、芦笋、甜洋葱、樱桃番茄和牛肉原汁
*参加膳食计划（半膳、全膳和全包）的客人需支付25.00美元的额外费用，参加住宿加早餐膳食计划的客人则需支付正常价格。

新港风味“整只马尔代夫龙虾” 100
全球知名的炸龙虾餐，灵感来自“巴哈龙虾之都”新港，调味恰到好处，搭配墨西哥红米、油炸豆、融化黄油，再配以沙拉和墨西哥薄饼。
*参加膳食计划（半膳、全膳和全包）的客人需支付45.00美元的额外费用，参加住宿加早餐膳食计划的客人则需支付正常价格。
*这道菜在顾客下单后才开始烹饪，下单后预计需要等待45-60分钟。
为提升您的用餐体验，建议您提前点餐，以减少等待时间。
等待过程中请先享用开胃菜！
这道菜不包括在任何膳食计划中。

秘鲁式生鱼片
拉丁风味刺身配辣酱

金枪鱼 26
佐以罗望子、葱、芝麻、塞拉诺辣椒、黄瓜、红洋葱、炸韭菜和零陵香豆

三文鱼 36
佐以芒果和百香果、塞拉诺辣椒、黑辣椒盐、香菜叶、萝卜、红洋葱和黄瓜

开胃菜

墨西哥鳄梨酱
奶油鳄梨配墨西哥玉米脆片，独特美味瞬间在味蕾上绽放

墨萨 30
向充满活力的墨西哥色彩致敬，内含奶油软白干酪、薯片、石榴、塞拉诺辣椒和香菜叶

螃蟹 36
内含墨西哥辣椒、红洋葱、墨西哥辣椒、番茄和香菜叶，配以白蟹肉、炸软壳蟹和飞鱼籽

塞比切
腌制生鱼和海鲜丁，配以浓郁的柑橘汁和调味料

墨西哥风味塞比切 28
经典墨西哥风味塞比切，配以青柠、番茄、洋葱、香菜、塞拉诺辣椒碎和鳄梨

秘鲁风味老虎奶腌鱼 28
秘鲁风味老虎奶腌鱼，佐以脆红洋葱、香菜、烤玉米、生菜和丝兰薯片

海鲜 34
使用辣椒、洋葱、番茄汁、青椒和鳄梨腌制虾和章鱼，点缀有新鲜香菜

鞑靼
碎切刺身佐以香料

黄鳍金枪鱼 28
佐以鳄梨、辣酱油、橄榄、酸豆、红洋葱、细香葱和辣蛋黄酱

三文鱼 36
佐以辣椒粉、酸豆、卡拉马塔橄榄、黑芝麻、红洋葱和米醋

沙拉
蔬菜沙拉

高乔 24
包含冰山生菜、腌制绿橄榄、樱桃番茄、鳄梨、红洋葱和高达奶酪，全部淋有鳄梨奇米丘利酱汁

墨西哥 34
包含绿叶蔬菜、甜椒、黑豆、小玉米、樱桃番茄、鳄梨和腌制鸡肉丝，全部淋有西南风味酱汁，佐以葱花和玉米饼条

E & B 特制沙拉 28
包含绿叶蔬菜、黄瓜、红洋葱、金橘、意大利乳清干酪、开心果、炸黑辣椒圈、杏仁、苘萝、萝卜和草莓，全部淋有甜辣黑酱

您品尝过神秘海道葡萄酒吗？

体验与众不同的精致葡萄酒。每一瓶神秘海道不仅能够愉悦我们的感官，还能帮助保护我们的海洋。每售出一瓶葡萄酒，神秘海道酒庄就会从海洋中回收10个塑料瓶，这是对保护自然美景的承诺，而每一口美酒都源于自然。

在品尝美酒的同时，肩负起“拯救海洋”的使命

神秘海道霞多丽干白葡萄酒（2021年份）
神秘海道活力款桃红葡萄酒（2021年份）
神秘海道霞多丽干白葡萄酒（2021年份）

14 70

乳制品 麸质 辣味 猪肉 海鲜 素食 纯素食 坚果 种子 蛋类

所有价格均以美元为单位，需另加服务费和适用税费

秘鲁烤牛心

秘鲁烤牛心
拉丁风味沙爹，以独特风味腌制（每份3个）。 配皮塔饼

烤鸡腿 32
烤鸡腿，以罗望子和辣椒腌制

大虾 34
大虾，以混合香草和大蒜腌制

塔可
3块软扁玉米卷饼

鱼塔可 24
馅料为酥脆五香礁鱼，配以卷心菜沙拉、鳄梨和墨西哥辣椒酱，淋有酸橙酸奶汁

廷加鸡肉塔可 30
馅料为鸡肉丁，配以墨西哥辣椒阿多波酱、卷心菜、法式酸奶油和鳄梨

烤牛排塔可 34
馅料为多汁牛腩和黑豆，淋有墨西哥辣椒酱

牧羊人塔可 30
馅料为用辣酱腌制的烟熏猪肩肉，配以烤菠萝、洋葱和香菜叶

卡尼塔斯塔可 30
墨西哥中部最受欢迎的塔可
馅料为慢炖猪肉，配以腌制墨西哥辣椒碎和墨西哥辣椒酱

辣椒大虾塔可 36
馅料为多汁大虾，配以墨西哥辣椒酱、豆薯，淋有新鲜芒果莎莎酱

例汤
汤和肉汤

玉米饼汤 24
玉米饼条，配以番茄和帕西拉辣椒调味的鸡汤，淋有鳄梨、科蒂哈奶酪和法式酸奶油

塔拉斯卡汤 22
奶油般丝滑的素食豆汤，配以干辣椒、新鲜奶酪、酸奶油、玉米饼条和脆辣椒圈

利马汤 22
清淡爽口的鸡肉番茄汤，配以手撕鸡肉、玉米饼条、香菜、青柠和柠檬片

玉米饼餐
拉丁小吃，非常适合作为开胃菜或主菜分享（每份3个）

什锦肉糜脆玉米饼 34
美式硬壳塔可的改良版
炖牛肉碎、生菜、墨西哥辣椒酱和奶油芝士，搭配脆玉米饼

油炸玉米饼
小麦粉玉米饼，馅料为蒙特雷杰克奶酪，搭配当日特色酱汁

· 蔬菜 30
什锦蔬菜菲希塔

· 牛肉 38
腌制牛腩

· 鸡肉 34
经典廷加鸡肉改良版

金枪鱼脆饼 30
生金枪鱼丁（用姜汁酱油腌制），配以芝麻菜、鳄梨、辣蛋黄酱和炸韭菜

牛裙肉脆饼（1块） 28
份量十足的硬壳单饼，馅料为鳄梨、土豆泥、牛裙肉、脆洋葱、墨西哥辣椒酱和摩卡莎莎酱

主菜
主菜

三文鱼片 56
烤三文鱼片，搭配帕尔马干酪烤土豆、胡椒酱和地中海蔬菜沙拉

烤牛排塔可 60
烤巴西安格斯牛里脊，配以青酱、烤土豆泥、甜洋葱和蒜泥

鸡胸肉
低温慢煮鸡胸肉，配以墨西哥辣椒茄子泥、烤玉米、辣番茄酱和蒸米饭 42

恩莫拉达斯玉米卷 36
玉米饼上裹有炸香蕉、奶油芝士和黑酱，再淋有奶油和芝麻

甜点
饱餐后的甜蜜结尾

墨西哥甜油条 26
大块油炸面团裹有糖，配以牛奶焦糖酱、墨西哥咖啡冰激凌和巧克力酱

甜牛奶芝士蛋糕 28
香甜奶油味焦糖牛奶芝士蛋糕

烤香蕉面包 28
含有核桃，搭配香草冰淇淋、焦糖碎胡桃和焦糖酱

果盘 26
精选时令水果

冰淇淋 1匙：8 | 2匙：14 | 3匙：20
马扎潘、焦糖玉米花、墨西哥黑巧克力、香草、草莓

冰糕 1匙：8 | 2匙：14 | 3匙：20
百香果、番木瓜、椰林飘香、柠檬豆蔻

我们正在淘汰吸管
GREEN GLOBE CERTIFIED
我们正在淘汰吸管

通过停止使用吸管，我们强化了自身对可持续发展的承诺，逐步迈向一个更清洁、更环保的未来。在此感谢您的支持，让我们携手共创一个更具可持续性的社区。

UNITY BY HARD ROCK

掃描並加入 UNITY BY HARD ROCK，即可獲得更多住宿優惠。

WINE BY GLASS

CHAMPAGNE
NV MERCIER BRUT	FRANCE	32

SPARKLING WINE
NV SACCHETTO PROSECCO DOC EXTRA DRY	ITALY	19

WHITE WINE
2022 THE HIDDEN SEA CHARDONNAY	AUSTRALIA	14
2024 SACCHETTO PINOT GRIGIO IGT	ITALY	15

RED WINE
2021 THE HIDDEN SEA CABERNET SAUVIGNON	AUSTRALIA	14
2020 RICASOLI CHIANTI DOCG	ITALY	15

ROSE WINE
2023 THE HIDDEN SEA	AUSTRALIA	14
2023 BODEGA GARZON ESTATE PINOT ROSE	URUGUAY	16

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE
BELLA GLAMOUR WHITE	ITALY	12
BELLA GLAMOUR ROSÉ	ITALY	12



乳制品 麸质 辣味 猪肉 海鲜 素食 纯素食 坚果 种子 蛋类
所有价格均以美元为单位，需另加服务费和适用税费