THE ELEPHANT AND THE BUTTERFLY

午餐菜单

认识主厨

这里的每一道美味佳肴，都是主厨曼努埃尔・卡斯蒂略的绝妙手笔。这里的每一道美味佳肴，都是主厨曼努埃尔・卡斯蒂略的绝妙手笔。植根于墨西哥的艺术家激发了他创意烹饪的灵感。主厨曼努埃尔在坎昆硬石酒店和卡波圣卢卡斯硬石酒店积累了丰富的厨艺经验。如今，他将自己的烹饪艺术带到了马尔代夫，在现代美食中融入了 真正的墨西哥传统文化，让每一口菜肴都诉说着精彩的故事。

纯素食

经典鳄梨酱 — 30
捣碎的调味鳄梨加红洋葱、香菜和青柠汁，配墨西哥玉米脆片 26美元

蔬菜沙拉 — 24
生菜与芹菜、青苹果、鳄梨、青椒、黄瓜、西兰花、绿番茄混合在一起，拌入蜂蜜芥末油醋酱，淋上面包丁 22美元

青柠汁腌花菜 — 27
青柠汁腌花菜加椰奶、香菜、黄瓜、红洋葱、鳄梨和大蒜油 27美元

纯素食汉堡 — 30
100%植物汉堡肉饼加菠菜、鹰嘴豆泥、酸黄瓜、鳄梨酱和纯素奶酪，配红薯条 30美元

素食

大象与蝴蝶什锦色拉 — 25
生菜加樱桃番茄、甜椒、烤桃、草莓和小玉米，拌入木槿油醋汁，淋上烤杏仁和羊奶酪 22美元

墨西哥卷饼 — 26
小麦粉薄饼，馅料为豆子、米饭、生菜、番茄、鳄梨酱、TINGA胡萝卜和曼彻格奶酪 23美元

素食墨西哥卷 — 24
小麦粉薄饼，馅料为曼彻格奶酪、TINGA胡萝卜、蘑菇、生菜、酸奶油和MARTAJADA红莎莎酱 23美元

开胃菜

凯撒沙拉 — 20
鲜脆罗马生菜加面包丁、凤尾鱼、帕尔玛奶酪碎和水煮蛋，拌入凯撒酱 20美元.
放鸡肉 8美元
放三文鱼 10美元
放大虾 13美元

芝华塔尼欧腌鱼 — 30
腌制红鲷鱼块加青柠汁、红洋葱、黄瓜、香菜、鳄梨和大蒜油，配墨西哥玉米脆片 28美元

烤干酪辣味玉米片 — 28
玉米饼片上放鸡肉或牛肉豆泥、曼彻格奶酪、墨西哥莎莎酱、鳄梨酱、酸奶油和墨西哥辣椒 26美元
加鸡肉 8美元 | 加牛肉 10美元

墨西哥鸡翅 — 32
裹上拉丁风味调料，炸至金黄酥脆，再拌上水牛城辣酱，配自制牧场酱和芹菜条。

阿萨达薯条 — 38
薯条、融化的马苏里拉奶酪、奶酪酱、烤牛排，搭配鳄梨酱、墨西哥番茄莎莎酱和酸奶油

阿根廷 肉馅卷饼 — 28
阿根廷面团，内馅是牛肉末、彩椒、水煮蛋和橄榄，配上香蒜酱

北方风味融化奶酪 — 28
混合融化奶酪，搭配牛肉、墨西哥香肠或蘑菇，配鳄梨酱、辣味莎莎酱和面粉玉米饼

牛肉脆片 — 32
腌制牛肉，裹上墨西哥香料面包屑炸至酥脆，配洋葱、鳄梨酱、莎莎酱和玉米饼

椰子虾 — 32
椰子面包裹的虾，炸至金黄，搭配香菜土豆泥、热带果菜酱和芒果酱 $28

三明治和汉堡

古巴猪肉三明治 — 26
古巴面包加慢烤猪腿肉、猪肉火腿、自制酸黄瓜、芥末蒜泥蛋黄酱和瑞士奶酪，配薯条 26美元

鸡肉帕尼尼三明治 — 26
烤帕尼尼面包加罗勒酱、腌制烤鸡胸肉、烤甜椒、自制酸黄瓜和蒙特利杰克奶酪，配薯条 24元

墨西哥法士达 — 20
小麦粉薄饼加甜椒、洋葱和蘑菇，配鳄梨酱、豆子和酸奶油 20美元
加鸡肉 6美元
加牛肉 10美元

大象与蝴蝶和牛洛克汉堡 — 38
布里欧修包汉堡胚夹上澳大利亚和牛饼、鳄梨酱、生菜、番茄片、焦糖洋葱、烤蘑菇、脆猪肉培根、自制酸黄瓜和曼彻格奶酪，配薯条 36美元

E&B 牛排三明治 — 38
法式长棍面包，配切达干酪酱，夹有牛排法加它、甜椒和马苏里拉奶酪，配炸土豆角 $36

主菜

当日捕捞 — 40
蒜香黄油煎金目鲈鱼排，配红米饭和什锦沙拉 38美元

锡那罗亚烤鸡胸 — 40
腌制烤鸡胸配烤土豆、煎豆泥和粗莎莎酱 40美元

总督大虾塔可 — 38
马萨特兰风味玉米饼加大虾（使用波布拉诺辣椒烹制）、番茄、牛至、奶酪外皮和墨西哥辣椒酱 32美元

烧烤牛肋排 — $60 BB / $25 MP
"腌制慢炖，加入液体烟熏味，涂上烧烤酱，配烤玉米棒和卷心菜沙拉 含餐需额外支付$25/例

本周特色推荐

拉丁烧烤
欢迎加入我们充满活力的拉丁烧烤自助晚餐，每一口都满蕴浓郁的拉丁美洲风味，令人回味无穷。德维特乐队的动人节拍将为您打造一场味觉与听觉交织的难忘盛宴。

池畔午餐
在 “大象与蝴蝶” 餐厅尽情享用美味的泳池自助午餐，丰富多彩的拉丁美洲菜肴将唤醒您的味蕾，伴随着轻松惬意的热带氛围。

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

巴西莓果碗

巴西甜点，由捣碎的冷冻巴西莓果制成，口感如冰糕，搭配多种配料

天然巴西莓果 24

巴西莓果+香蕉 28
配切片新鲜香蕉

巴西莓果+草莓 28
配切片新鲜草莓

巴西莓果+混合浆果 28
配蓝莓和切片新鲜草莓

巴西莓果+花生酱 28
配奶油花生酱和烤花生碎

加格兰诺拉麦片 1

加额外份水果 3
（香蕉、草莓、蓝莓）



甜点

巧克力蛋糕 28
配红色水果蜜饯 26美元

玉米奶酪馅饼 26
配焦糖奶 26美元

果盘 26
精选时令水果 25美元

冰淇淋 1 Scoop: 8 | 2 Scoops: 14 | 3 Scoops: 20
-杏仁糖、焦糖爆米花、墨西哥黑巧克力、香草, 草莓

冰糕 1 Scoop: 8 | 2 Scoops: 14 | 3 Scoops: 20
-百香果、木瓜番石榴、凤梨可乐达、柠檬豆蔻

招牌鸡尾酒 15

阿兹台克的回忆
夹杂烟熏味和果香味的梅斯卡尔酒，伴以新鲜百香果、菠萝和橙子苦味

飞翔的天使
由黑朗姆酒、卡鲁亚酒和百利甜酒调制而成，佐以提神的菠萝汁和椰奶

芳香墨西哥
一款精致的饮品，融合了阿佩罗和帕特隆白开胃酒的鲜花香气，搭配自制芳香糖浆，利用葡萄柚和青柠汁的酸味平衡口感

巴西樱桃
这杯色彩斑斓、活力四射的饮品由卡沙萨酒、马利宝酒、樱桃白兰地和菠萝汁调制而成，并加入少许石榴汁提升口感

拉丁鸡尾酒 13

玛格丽特
每一口都让您犹如置身天堂，是您海岛之旅的完美伴侣。
可选经典款或冰镇款，口感丰富

凯匹林纳鸡尾酒
就像桑巴舞一样，这款经典的巴西清凉饮料满含热带风情，让您活力四射

皮斯科酸酒
加点盐、一片酸橙和一杯皮斯科酒，让生活更加有滋有味

帕洛玛鸡尾酒
龙舌兰酒中的珍品，总能瞬间点燃派对般的欢乐氛围

无酒精鸡尾酒 12

无酒精是新的流行趋势

星哈柚子味快乐鸡尾酒
无酒精朗姆酒、星哈柚子苏打水、青柠汁、龙舌兰糖浆

红色金汤尼鸡尾酒
无酒精金酒、葡萄柚、汤尼水

飞舞气泡鸡尾酒
无酒精威士忌、鲜青柠汁、苹果汁、苏打水

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

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。

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