

En Mezzanine servimos auténtica comida tailandesa, utilizando especias e ingredientes frescos. Nuestra leche de coco es fresca hecha en nuestra cocina diariamente, cuando los platillos necesitan un poco de endulzante, usamos 'piloncillo' (azúcar natural). Garn Surasak nuestro chef residente se enorgullece de dar vida a los platillos tradicionales de su país guiándose en las recetas creadas por nuestra querida experta en cocina tailandesa Dim Geefay quien creció aprendiendo de su madre en Bangkok.

## ENTRADAS

**MX**

- Pangas** endivias, tofu, shiitake, mango, nuez de la india, semillas, chile, limón \$200
- Dumplings de Pollo** tequila, shiitake, soya, jengibre \$210
- Bolsitas de Dinero** camarón, jícama, jengibre, soya, sambal \$260
- Rollitos Primavera** shiitake, tofu, fideos, col, salsa de mango y menta \$200
- Champiñones Salteados** nuez de la india, salsa de ostión, chile de árbol, arroz \$220
- Brochetas de Pollo** salsa de cacahuete, ensalada de pepino \$200
- Rollo Fresco** cerdo, fideos de arroz, vegetales, vinagreta de cacahuete envueltos en hoja de arroz \$210

**Beng Pan Tarn Rak (Compartir, Comer y Amar)** selección de nuestra comida "callejera" Tailandesa favorita para compartir \$1,200  
Entre 2 personas equivale a una comida completa muy variada / Para 4 a 6 personas es una excelente manera de comenzar y probar de todo



**Nivel de picante:** Turista | Expatriado | Tailandés

+ **Pollo** \$100 | + **Res** \$130 | + **Pescado** \$120 | + **Camarón** \$140

## SOPAS

**MX**

- Tom Yum** zacate limón, hongos, tomate, kaffir, chile de árbol \$140
- Tom Kha** leche de coco, zacate limón, hongos, col, kaffir, chile de árbol \$140
- Mercado Flotante** caldo de pollo, fideos de arroz, ajo, tofu, cacahuete, germen de soya, chaya, jalapeños \$140

## ENSALADAS

**MX**

- Ensalada Reina** camarón a la parrilla, fideos de arroz, mango, jícama, coco, cebolla, pimienta, nuez de la india, jalapeño, menta, ajo, aderezo de vinagre de arroz \$380
- Jardín de Tulum** kale, coco tierno, aguacate, tomate, mango, nuez de la india, vinagreta de cítricos \$260
- Larb Gai** pollo picado, menta, col, lechuga, cebolla, radicchio, salsa limón chile \$240



**MEZZANINE**  
RESTAURANT · BAR · HOTEL



Nivel de picante: Turista | Expatriado | Tailandés

+ Pollo \$100 | + Res \$130 | + Pescado \$120 | + Camarón \$140

## ESPECIALIDADES

Todos los curries contienen leche de coco hecha en casa

**MX**

<b>Curry Rojo o Verde</b> berenjena, bamboo, kaffir, albahaca, chile	\$230
<b>Massaman Curry</b> papas, cardamomo, canela, cebolla dulce, cacahuete	\$230
<b>Curry Amarillo</b> camote, cúrcuma, ensalada de pepino	\$230
<b>Panang Curry</b> ejotes, pimientos, zanahoria, albahaca, cacahuete, kaffir	\$230
<b>Pad Thai</b> fideos de arroz, tofu, huevo, germen de soya, col, ajo, cebolla, cacahuete, salsa de tamarindo	\$260
<b>Drunken Noodles</b> albahaca Tailandesa, cebolla, brócoli, tomate, col, ajo, jalapeño, salsa de tamarindo	\$250
<b>Kao Pad</b> arroz frito, albahaca Tailandesa, jalapeños, ajo, pimientos	\$220
<b>Pad Krapao</b> pollo picado, huevo frito, albahaca Tailandesa, pimientos, zanahoria, pepino, arroz	\$220
<b>Issan Tray</b> rebanadas de cerdo, ensalada de fideos, salsa de tomate, chicharrón, huevo cocido	\$340
<b>Som Tam</b> arrachera frita, ensalada de papaya verde, tomate, cacahuete, arroz de coco	\$370
<b>Camarones Cashew</b> nuez de la india, mango o piña, chile, curry amarillo, arroz	\$420
<b>Crying Tiger</b> 350g de ribeye, ensalada tropical, arroz, salsa de soya picante	\$695
<b>Filete de Pescado</b> en hoja de plátano, champiñones, pimientos, arroz jazmín, salsa habanero limón	\$490





Nivel de picante: Turista | Expatriado | Tailandés

+ Pollo \$100 | + Res \$130 | + Pescado \$120 | + Camarón \$140

## COCINA DE PLAYA

**MX**

<b>Guacamole</b> aguacate, tomate, cebolla, chile serrano	\$190
<b>Ceviche de Coco</b> (vegano) coco tierno, mango, tomate, limón	\$180
<b>Ceviche Mixto</b> camarón y pescado, piña, pepino, aguacate	\$290
<b>Aguachile</b> camarón, pepino, chile serrano, cilantro	\$290
<b>Selección de nuestros tres ceviches</b>	\$310
<b>Hamburguesa Clásica</b> tocino, queso cheddar, pepinillo	\$290
<b>Hamburguesa de Pescado</b> curry rojo, coleslaw, sambal	\$260
<b>Hamburguesa Maya</b> puerco en achiote, piña caramelizada, xni-pec	\$260
<b>Sándwich de Pollo</b> pollo empanizado, guacamole, mayonesa de chipotle	\$220
<b>Tacos de Aguacate</b> (vegano) aguacate capeado, frijol, col	\$180
<b>Tacos de Pescado</b> pescado local capeado, guacamole, cebolla encurtida	\$230
<b>Tacos de Alambre</b> arrachera, tocino, cebolla, chile poblano, queso Oaxaca	\$290
<b>Tempura de Pescado</b> pescado local, papas a la francesa, salsa tártara	\$300