

Mila's

SKY LOUNGE

Prices are in US\$ / Taxes Included
Precios en US\$ / Impuestos Incluidos

MODERN ASIAN BITES / BOCADOS ASIÁTICOS MODERNOS

SOUPS / SOPAS

MISO US\$5
Traditional japanese soup with soy
bean paste, dashi & kombu
*Sopa tradicional japonesa con pasta
de soya, dashi y kombu*

TOM KA GAI US\$7
Chicken broth, coconut milk,
mushrooms, carrots, chicken, chili &
fresh cilantro
*Caldo de pollo, leche de coco,
champiñones, zanahorias, pollo, chile
y cilantro fresco*

FROM THE SEA / DEL MAR

**PRAWN FRITTERS /
FRITURA DE CAMARON** US\$11
Crispy tiger prawn fritters, with chili
mango jam
*Buñuelos crujientes de langostino
tigre, con mermelada de mango y
chile*

**PICKLED SALMON & OCTOPUS DUO
/ DUO DE SALMÓN Y PULPO EN
ESCABECHE (GF)** US\$12
Juicy salmon, red chili, apple cider
vinegar, mirin, soy sauce & palm sugar
dressing
*Salmón jugoso, ají rojo, vinagre de
sidra de manzana, mirin, salsa de
soya y aderezo de azúcar de palma*

IKAN BAKAR COLO COLO (GF) US\$9
Fresh grouper fillet baked in a banana
leaf parcel with an aromatic spicy paste
*Filete de mero fresco horneado en
hojas de plátano con una pasta
aromática picante*

CUMI CUMI GORENG US\$5
Crispy marinated squid served with a
sweet chili dip
*Calamares marinados crujientes
servidos con salsa de "sweet chili"*

OTAK OTAK PIPEH US\$20
Crab cakes, with haddock, asian herbs,
ginger, garlic and chilies in a panko
crumb with chili mango dip
*Tortitas de cangrejo, con eglefino,
hiervas asiáticas, jengibre, ajo y chiles
en una miga de panko con salsa de
mango y chili*

FROM THE LAND / DE LA TIERRA

PANGSIT GORENG US\$4
Crispy fried pork wontons, served with
our own chili dip
*Wontons de cerdo crujientes, servidos
con nuestra salsa picante de la casa*

SATAY AYAM US\$5
Free range chicken satay served with
our peanut sauce
*Satay de pollo de corral servido con
nuestra salsa de maní*

**JAVANESE SHORT RIB OF BEEF /
COSTILLA CORTA DE RES JAVANESE** US\$19
Cooked for 10 hours, served in a star
anise infused kecap manis
*Cocido durante 10 horas, servido en
un kecap manis con infusión de anís
estrellado*

KARI JAVA (GF) US\$34
A traditional javanese curry with lamb
& sweet potato
*Un curry tradicional javanés con
cordero y batata*

OPOR AYAM (GF) US\$8
Free range chicken thigh cooked in a rich
sauce with coconut, chilies & lemongrass
*Muslo de pollo de corral cocinado
en una rica salsa con coco, chiles y
limoncillo*

BEEF BULGOGI / BULGOGI DE RES US\$42
Beef fillet, a spicy & sweet beef from
Korea
*Filete de res marinado con toque
picante y dulce de Corea*

FROM THE EARTH / DESDE LA TIERRA

ASINAN (GF) (V) US\$3
Salad with cucumber, pineapple,
fresh leaves with a peanut and black
sesame dressing
*Ensalada de pepino, piña, hojas
verdes frescas; con aderezo de maní y
sésamo negro*

**BALINESE YELLOW CURRY / CURRY
AMARILLO BALINÉS (GF) (V)** US\$7
A coconut curry, with flavors of
black pepper, nutmeg, lemongrass &
ginger, with long beans, zucchini and
mangetout
*Un curry de coco, con sabores de
pimienta negra, nuez moscada,
limoncillo y jengibre; con vainitas
verdes, calabacín y vainitas chatas*

NASI GORENG US\$15
Wok fried rice with prawns, kecap
manis (sweet soy) garlic & ginger
topped with fried shallots
*Arroz frito al wok con gambas, kecap
manis (soya dulce) ajo y jengibre con
echalote frito*

VEGETARIAN / VEGETARIANO

PERKEDEL US\$2
Potato & chickpeas crushed and mixed
with carrot, banana shallots, celery,
curry leaves & pandang leaves with
pickled eggplant mayonnaise
*Patata y garbanzos triturados y
mezclados con zanahoria, chalotas
de plátano, apio, hojas de curry y
hojas de puerro con mayonesa de
berenjena en escabeche*

Mila's

SKY LOUNGE

Prices are in US\$ / Taxes Included
Precios en US\$ / Impuestos Incluidos

CRISPY TOFU BAO / TOFU BAO CRUJIENTE US\$10

Crispy tofu, mango chili, pickled chilies and scallions
Tofu crujiente, chile mango, chiles en escabeche y cebolletas

ASINAN (GF) US\$4

Salad with cucumber, mango, chinese leaves with a peanut and black sesame dressing
Ensalada de pepino, piña, hojas verdes frescas; con aderezo de maní y sésamo negro

SESAME FRIED VEGETABLES / VERDURAS FRITAS CON SÉSAMO US\$3

Seasonal greens wok fried with sautéed onions and toasted sesame seeds
Wok de verduras de temporada fritas con cebollas salteadas y semillas de sésamo tostadas

BAMI GORENG US\$7

Wok fried noodles, vegetables, ginger, garlic & soy sauce
Fideos fritos al wok, verduras, jengibre, ajo y salsa de soya

VEGETABLES TEMPURA / TEMPURA DE VERDURAS US\$3

Green beans, eggplant, peppers, zucchini, broccoli, soy sauce with dashi
Judías verdes, berenjena, pimientos, calabacín, brócoli, salsa de soya con dashi

SUSHI BAR / BARRA DE SUSHI

SPICY TUNA / ATÚN PICANTE US\$10

Ahi tuna, mayonnaise, english cucumber, arugula and chives
Atún ahi, mayonesa, pepino inglés, rúcula y cebolleta

CALIFORNIA US\$18

Crab, mayonnaise, avocado, cucumber, chives, red caviar
Cangrejo, mayonesa, aguacate, pepino, cebollino, caviar rojo

DRAGON ROLL / ROLLO DRAGÓN US\$28

Eel, crab, and cucumber inside. Avocado outside.
Anguila, cangrejo y pepino por dentro. Aguacate afuera.

VOLCANO ROLL / ROLLO VOLCANO US\$31

Wasabi mayonnaise, spicy tuna, crab salad, cucumber, avocado, teriyaki sauce, masago or tobiko
Mayonesa de wasabi, atún picante, ensalada de cangrejo, pepino, aguacate, salsa teriyaki, masago o tobiko

TIGER ROLL / ROLLO TIGER US\$45

Avocado, shrimp tempura, and cucumber
Aguacate, camarones en tempura y pepino

VEGETABLES ROLL / ROLLO DE VERDURAS US\$7

Carrots, avocado, red peppers & cucumber
zanahorias, aguacate, pimientos rojos y pepino

DESSERTS / POSTRES

DARK CHOCOLATE TART & MATCHA TEA / TARTA DE CHOCOLATE OSCURO Y TÉ DE MATCHA US\$4

A beautiful combination of flavors served with passion fruit sorbet
Una hermosa combinación de sabores servida con sorbete de maracuyá

WHITE CHOCOLATE WITH YUZU PARFAIT / CHOCOLATE BLANCO CON PARFAIT YUZU US\$3

Crispy sesame seed and lychees gelé
Gelé de semillas de sésamo crujiente y lichis

CINNAMON NIGIRIS WITH FRUITS / NIGIRIS DE CANELA CON FRUTAS DE TEMPORADA US\$3

White chocolate sauce & lemon sorbet
Salsa de chocolate blanco y sorbete de limón

GINGER CAKE WITH OKINAVA COFFEE SAUCE / PASTEL DE JENGIBRE CON SALSA DE CAFÉ OKINAVA US\$3

The most exotic combination of textures and flavors
La combinación imprescindible de texturas y sabores

TAPIOCA THAI PUDDING (GF) / PUDÍN TAILANDÉS TAPIOCA (GF) US\$5

Our fresh & different option to finish your Meal! Tapioca pearls with coconut served with fresh fruit
Nuestra opción fresca y diferente para terminar su comida! Perlas de tapioca con coco servidas con frutas frescas