

SEASIDE MEDITER - ISLAND CUISINE

Chef Experience

SHARED FAMILY SETS & SIGNATURES

Let our specialty chef Pedro Carrillo takes you to the journey of delightful dining with the vibrant cuisine of Phu Quoc tropical island. With sea inspired cuisine harmonizing with Vietnamese family-style dining, you will fully enjoy unique tastes of the tropical island in every single dish with your loved ones.

Hãy để đầu bếp Pedro Carrillo đưa bạn đến trải nghiệm nghệ thuật ẩm thực phong phú của miền biển đảo. Được lấy cảm hứng từ đại dương kết hợp với bữa ăn gia đình truyền thống của người Việt Nam đem lại cho bạn những cảm nhận thăng hoa đích thực qua từng món ăn.

EVERY THURSDAY, FRIDAY
& SUNDAY NIGHT
MỖI TỐI THỨ NĂM,
SÁU & CHỦ NHẬT

at



corallo



PREMIER VILLAGE
PHU QUOC RESORT
Managed by ACCOR HOTELS

Chef
Pedro Carrillo



COSTA MEDITERRÁNEA

2,599,000 VND (For 4 person)

Red Snapper "Ceviche" with Pasion Fruit, Pickled Green Chili, Yuzu
Gỏi cá hồng với sốt chanh dây, ớt xanh ngâm chua, quýt Yuzu

Spanish Chorizo Sausage Apple, Cider, Potato Straw
Xúc xích heo cay Tây Ban Nha Chorizo dùng kèm táo, Cider và khoai tây cháy cạnh

Caprese Ciliegine Mozzarella, Baby Tomato, Cured Bermuda Pink Onion, Salted Balsamic Honey

Salad Ý Caprese phô mai Mozzarella Ciligene, cà chua bi, hành tây tím, sốt dấm balsamic mật ong.

Blue Mussel Cappellini French Mussels, Basil & Piquillo Peppe & Tomato Crema

Mỳ Ý với vẹm xanh Cappellini dùng kèm vẹm xanh Pháp, quế tây & ớt Piquillo, sốt kem cà chua

Charred Rock Octopus Potato & Paprika Mousseline, Romesco
Bạch tuộc nướng đá nóng dùng kèm khoai tây đút lò Paprika Mousseline, rau củ nướng Romesco

Warm Chocolate Lava Cake with Madagascar Vanilla Ice Cream
Bánh Lava nhân sô-cô-la với kem Vani vùng Madagascar

All prices are included to 5% service charge and 10% VAT
Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT

MAR AZUL

2,999,000 VND (For 4 person)

Stuffed Piquillo Peppers Crispy Pancetta, Goat Cheese, Pumpkin
Ớt Piquillo nhồi phô mai với thịt ba chỉ muối, phô mai dê và bí đỏ

King Fish Croquettes with Green Olive, Shaved Pecorino & LemonTomato Veloute

Khoai tây Croquettes cá ngừ Kingfish & thịt heo với olive xanh, phô mai bào Pecorino & súp cà chua

Caramelized Scallops & Pomelo Bacon Powder, Frisse & Citrus
Sò điệp cháy cạnh & Bưởi dùng kèm thịt ba chỉ, rau Frisse & sốt chanh

Baby Arugula & Green Mango Shaved Prosciutto, Caperberry & Reduced Red Wine

Salad Arugula & Xoài xanh thịt muối mặn Prosciutto, nụ bạch hoa Caper & sốt rượu vang cô đặc

Grain Fed Rib Eye (640 gram) Garlic & Butter Milk Pomme Puree, French Beans & Cabernet Reduction

Thăn bò Ribeye Grain Fed (640 gram) dùng kèm khoai tây nghiền, đậu que xanh & sốt vang đỏ Cabernet cô đặc

New York Style Cheese Cake with Cherry Coulis
Bánh phô mai phong cách New York với trái anh đào vùng Coulis

All prices are included to 5% service charge and 10% VAT
Giá đã bao gồm 5% phí phục vụ và 10% VAT