

SEASIDE MEDITER - ISLAND CUISINE

# Chef's Tasting Menu

Let our specialty chef Pedro Carrillo take 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

Chef  
*Pedro Carrillo*



# COSTA MEDITERRÁNEA

650,000/pax (người)

**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



SToNeFISH

Wine paring recommendation **Stonefish white – Sauvignon Blanc or Chardonnay**  
Loại rượu được đề cử **vang trắng Stonefish – Sauvignon Blanc hoặc Chardonnay**

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

# MAR AZUL

800,000/pax (người)

**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 & Lemon Tomato 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



SToNeFIsH

Wine pairing recommendation **Stonefish Red - Shiraz or Merlot**  
Loại rượu được đề cử **vang đỏ Stonefish Red - Shiraz hoặc Merlot**

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



PREMIER VILLAGE

PHU QUOC RESORT

Managed by ACCOR HOTELS