





# MENÚ CENAS

## DINNER MENU

### ENTRADAS • APPETIZER

-  **Corunda Michoacana** \$189  
Clásico Tamal en forma de triángulo relleno de frijol bañado con jocoque de rancho y queso cotija.  
*Classic Triangle Tamale, filled with beans, bathed with creamed ranch jocoque and cotija cheese.*
- Pulpo del Pacífico al Ajillo** *Chili garlic Pacific octopus* \$239  
Con champiñones, papa, perejil y pimienta de cállena  
*With mushrooms, potatoes, parsley and pepper of cállena*
- Chalupas de maíz estilo Guerrero** *Corn chalupas Guerrero style* \$156  
Carne de Cerdo deshebrado, marinado en salsa verde, decorados con cebolla desflemada, chile chipotle y rábano  
*Pulled Pork marinated in green sauce and decorated with marinated onion, with chile chipotle and radish.*

### SOPAS • SOUP

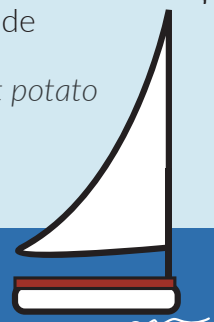
- Sopa de tortilla** *Tortilla Soup* \$169  
Tradicional Sopa de Tortilla (patrona), julianas de tortilla, tiras de chile guajillo y turrón de queso fresco.  
*Traditional Tortilla Soup with tortilla stripes, chile jelly, fresh cheese nougat.*
-  **Sopa de Aguacate** *Avocado Soup* \$169  
Delicioso caldo de pollo con chips de tortilla, queso Oaxaca, puré de aguacate, crema ácida y chile pasilla frito.  
*Delicious Chicken Broth with tortilla chips, Oaxaca cheese, mashed avocado, sour cream and Fried pasilla chili.*

### ENSALADAS • SALADS

- Ensalada de betabel rostizado** *Roasted beet salad* \$159  
Betabel rostizado sobre cremoso de requesón, mix de lechugas, supremas de toronja, acompañados de vinagreta de miel mostaza.  
*Roasted Beet on a creamy curd cheese, mixed lettuce, thin slices of grapefruit accompanied with a honey mustard vinaigrette.*
- Ensalada de Papa** *Potato Salad* \$159  
Con trozos de Pollo a la parrilla, aguacate, tomate cherry rojo, espárragos, aderezo de cilantro y piñones tostados sobre lechuga  
*With chunks of grilled Chicken, avocado, cherry tomatoes, asparagus, cilantro dressing and toasted pine nuts on Lettuce.*
- Ensalada de Corazón de Palmito** *Heart of palm Salad* \$179  
Lechugas mixtas Camarón al Pibil, champiñón caramelizado, tomates cherry rojo, aderezo de miel mostaza y chía.  
*Mixed lettuce, Pibil Shrimp, caramelized mushrooms, red cherry tomato, with honey mustard dressing and Chia.*

### PLATOS FUERTES • MAIN COURSES

- Tampiqueña de res** *Beef Tampiqueña* \$329  
Tradicional carne de Res acompañada de flauta de Pollo, quesadilla, rajas poblanas, guacamole y arroz.  
*Traditional Beef accompanied by Chicken flauta, quesadilla, poblano stripes, guacamole and rice.*
- Chamorro de cerdo** *Pork Shank* \$199  
Al Pibil acompañado de arroz jardinero y cebolla con orégano  
*With a Pibil sauce, accompanied with garden rice, and onions with oregano.*
- Pechuga rellena** *Stuffed chicken breast* \$279  
Rellena de flor de calabaza, queso crema sobre salsa cremosa de chile pasilla, puré de camote y verdura orgánica.  
*Stuffed with zucchini flower, cream cheese on top of a creamy pasilla chile sauce, sweet potato purée and organic vegetables.*



## Enchiladas Mexicanas Mexican Enchiladas

Tortillas de maíz rellenas de Pollo y Plátano macho, sobre adobo, bañadas de Mole dulce, crema, queso fresco, acompañadas de arroz y frijoles.

Corn tortillas filled with Chicken and Plantain bathed in a sweetmole sauce, cream and fresh Cheese accompanied with rice and beans.

\$209

## Fajitas

Salteado de pimientos, cebolla, a elegir Pollo o Arrachera gratinadas, acompañadas de frijoles, guacamole y tortillas de harina.

Sautéed peppers, onion, to choose Chicken or Flank steak, accompanied with beans, guacamole and flour tortillas.

**Pollo** Chicken

**Res** Flank steak

**Camarón** Shrimp



\$250

\$329

\$320

## Filete de pescado del día Catch of the day fish fillet

Filete de Pescado adobado envuelto en hoja santa acompañado de arroz blanco y verdura primavera.

Marinated Fish fillet wrapped in holy leaf accompanied with white rice and spring vegetables.

\$279

## PARA COMPARTIR • TO SHARE

### Viva México

\$599

Tiras de Pechuga, Arrachera, Panceta y Chorizo, sobre nopal asado y queso panela, acompañadas de rabanitos, salsa martajada y frijoles charros. Para 2 personas

Strips of Chicken, Flank Steak, Pork Belly and Chorizo, on top of a roasted Cactus and Panela cheese, accompanied with Radish, martajada sauce and charro beans. For 2 pax

## ESPECIALIDADES VALLARTA • VALLARTA SPECIALTIES

### ENTRADAS • APPETIZERS

**Tostadas de Ceviche Vallarta** Ceviche Tostadas Vallarta Style

\$169

**Empanadas de Camarón** Shrimp Empanadas

\$235

**Ensalada de Mariscos** Seafood Salad

\$235

**Pescado envarazado** Roast fish on a stick

\$239

**Camarón envarazado** Grilled shrimp on a stick (grilled shrimp kebab)

\$239

**Campechana de mariscos** Seafood campechana

\$369

**Tacos estilo Vallarta** Vallarta style tacos

\$149

### SOPAS • SOUP

**Pozole de Mariscos** Seafood Pozole

\$249

**Chilpachole de jaiba** Crab chilpachole

\$180

**Cazuela de mariscos** Seafood cassarole

\$309

### ESPECIALES • SPECIALS

**Torta Ahogada** Torta ahogada Jalisco Style

\$139

**Tamales de Camarón** Shrimp Tamales

\$219

**Chile Ancho relleno de Camarón** Stuffed ancho chili with shrimp

\$300

**Camarones Cucuracha** Cucaracha Shrimp

\$385

**Huarache de pez Marlin** Marlin huarache

\$149

\***Pescado Sarandeadado entero** Maranaited Grilled Fish (1.5 kg)

\$485

\***Camarones U:15 En Tres Salsas** Shrimp Tequila U15 With Three Chile Sauce

\$599

\***Filete de Res estilo Vallarta receta del Chef** Beef Steak Vallarta Style Chef Recipe

\$550

\***Langosta del Pacífico al gusto** Pacific Lobster to taste

\$899

\***Tacos de Langosta con Frijol** Lobster tacos with Beans

\$499

\*Estos platillos no se incluyen en planes de alimentos Todo Incluido y Meal plan 40% descuento

\*These dishes are not included in Meal Plan or All Inclusive -40% discount

