



Entradas

Ensalada dulce afrutada con guayaba

Frescas lechugas con cítricos, queso panela, ate de guayaba, miel de abeja y balsámico.

Mil hojas de manzana

Lechugas baby, manzana, cebolla y aguacate en vinagreta de chile rojo.

Ensalada de nopales

Exquisita combinación de nopales con champiñones, tomate, queso panela, cebollín y vinagreta de chile xcatic asado.

Festival de marisco al coco

Variedad de mariscos frescos marinado en vinagreta de pasto limón y coco.

Ceviche de pescado caribeño

Tradicional ceviche caribeño de pescado, preparado con un toque de aceite de ajo.

Sopa de lima

Tradicional sopa de pollo con vegetales y lima deshidratada.

Crema primavera

Deliciosa crema de flor de calabaza con queso panela fresco.

Sopa de tortilla

Tradicional sopa de tortilla con crema, chile pasilla, chicharrón, aguacate y queso fresco.

Plato fuerte

Chiles rellenos

Delicioso chile poblano asado y capeado relleno con queso y papa bañado con una deliciosa salsa de tomate tamulada.

Enchilada tradicional

Tradicional enchilada de pollo, gratinada y servida con salsa verde.

Appetizer

Sweet salad with guava

Fresh lettuces with citrus, panela cheese, guava jelly, honey and balsamic.

Apple millefeuille

Baby lettuce, apple, onion, avocado in red chilli vinaigrette.

Cactus leaves salad

Exquisite combination of cactus leaves with mushrooms, tomato, panela cheese, chives and grilled xcatic chilli vinaigrette.

Coconut seafood festival

Variety of fresh seafood marinated in lemon grass and coconut vinaigrette.

Caribbean fish ceviche

Traditional caribbean fish ceviche prepared with garlic oil.

Lime soup

Chicken soup with vegetables and lime dehydrated.

Squahs blossom cream

Delicious cream of squash blossom with fresh panela cheese.

Tortilla Soup

Traditional tortilla soup with cream, pasilla chilli, chicharrón, avocado and fresh cheese.

Main dish

Stuffed chilli

Delicious grilled poblano chilli stuffed with cheese and potato bathed with a tomato mashed sauce.

Traditional enchilada

Traditional chicken enchilada, gratin and served with green sauce .

Si usted es alérgico a algún alimento, por favor avise a su mesero





Cochinita pibil

Cerdo marinado con achiote servido con aros de cebolla morada curtida con naranja agria y esencia de chile habanero.

Pollo Sinaloa

Pollo a la parrilla marinada con sidra y delicioso chutney de manzana asada con piñones rosas y uva deshidratada verde.

Pechuga de pollo poblana

Jugosa pechuga de pollo rellena con queso ricotta y granos de elote en salsa de cuitlacoche.

Tacos de arrachera

Deliciosos tacos de arrachera, servidos con frijoles refritos, guacamole y cebolla con cilantro.

Filete de dorado zarandeado

De las playas de Puerto Vallarta marinado con la receta secreta de la parrilla.

Fajitas mexicanas

De pollo, res o mixtas servido con frijoles refritos y acompañado con un delicioso guacamole.

Pastrie

Taquitos de azúcar relleno

Doble chocolate relleno sobre salsa de cajeta de cabra con rompope.

Pastel de queso

Queso con mango al tequila añejo
Corazón con un coulis de frutas silvestres.

Panecillo de elote relleno

Delicioso y fresco tibio pan de elote sobre una salsa de vainilla fresca.

Capirotada

Tradicional postre mexicano hecho con piloncillo.

Helados surtidos

Cochinita pibil

Pork marinated with achiote served with red onion rings pickled with bitter orange and chilli habanero scent.

Chicken Sinaloa style

Grilled chicken marinated with apple cider and delicious grilled apple chutney with pink pinions and green grape dehydrated.

Breast chicken Poblano style

Juicy chicken breast stuffed with ricotta cheese and corn in corn smut sauce.

Flank steak tacos

Delicious flank steak tacos served with refried beans, guacamole and onion with coriander.

"Zarandeado" Mahi mahi fish fillet

From the beach of Puerto Vallarta marinated with grilled secret recipe.

Mexican fajitas

Chicken, beef or mixed served with refried beans and served with a delicious guacamole.

Dessert

Stuffed sugar taquitos

Double chocolate stuffed on a goat milk caramel and rompope sauce.

Cheesecake

Cheese with mango and aged tequila with a wild fruits coulis.

Corn bread filled

Delicious and warm corn bread on a fresh vanilla sauce.

Capirotada

Traditional mexican dessert made with piloncillo.

Assorted ice cream

If you have food allergies of any kind, please advise your waiter

