



Ocean-front • Bistro

“
Una explosión de sabores —
una encantadora fusión de
recetas europeas tradicionales
con ingredientes locales
mexicanos...”

“An explosion of flavors, a
delightful combination of
traditional European recipes
infused with local Mexican
ingredients...”

MENÚ • MENU



Favoritos • Favorites

Guacamole <small>140 GR</small> con totopos y salsa mexicana Guacamole, chips and salsa	\$145 ⁰⁰
Orden de papas con mayonesa de chiles toreados French fries with chile toreado mayonnaise	\$115 ⁰⁰
Tempura de camarón con semilla de calabaza, salsa picante, ajo y chile dulce Shrimp tempura with pumpkin seeds, spicy garlic and sweet chile sauce <small>100 GR</small>	\$245 ⁰⁰
Hamburguesa de res con queso, tocino casero, cebolla roja parrillada, papas a la francesa, escabeche hecho en casa, pan chapata de ajonjolí Hamburger grilled with cheese, grilled red onion ring and French fries and home made pickles sesamy chapata bread <small>200 GR</small>	\$295 ⁰⁰

Pregunte por nuestras opciones veganas disponibles. Notifícanos sobre alguna alergia o intolerancia.
Precios exhibidos en moneda nacional sujetos a cambios sin previo aviso. Impuestos incluidos en facturación.
Ask about our vegan options. Kindly notify us of any allergies or intolerances. Prices in national currency can change without previous notice.
Taxes included for invoice.



Ensaladas • Salads



“Ensalada Griega” Jitomate, pepino, pimiento morrón, aceitunas negras, lechugas y queso feta

“Greek salad” Tomato, cucumber, black olives, lettuce and feta cheese ^{380 GR}

“Ensalada verde” con jitomate y cebolla morada, vinagreta italiana de limón y aceite oliva ^{380 GR}

Mixed Greens with tomatoes , red onions, Italian vinaigrette with lime and extra virgin olive oil

Ensalada Nicoise ^{380 GR}

Lechuga romana, ejote, papa, jitomate, aceituna, cebolla morada, huevo, atún y croutones

Romaine lettuce, green beans, potato, boiled egg, tomato, olives, onion, tuna and croutons.

“Ensalada César” Lechuga larga con aderezo de anchoas, parmesano y croutones al pesto ^{180 GR}

Cesar salad with romaine lettuce, anchovies dressing, parmesan cheese and pesto croutons

Extras ^{100 GR}

Orden de pollo a la parrilla

Grilled chicken order

\$245⁰⁰

\$175⁰⁰

\$215⁰⁰

\$265⁰⁰

\$95⁰⁰

\$115⁰⁰

Rincón Francés French corner



Quiche de espinaca y queso Gruyère
Lechugas mixtas y semillas de girasol
Spinach & Cheese Quiche with mixed lettuces and sunflower seeds ^{180 GR}

\$255⁰⁰

Quiche de verduras asadas y queso de cabra / jitomate y albahaca
Lechugas mixtas y semillas de girasol
Roasted vegetables quiche/ goat cheese/ tomato and basil / mixed lettuces and sunflower seeds ^{180 GR}

\$255⁰⁰

Bisque clásica de camarón y croutones
Classic shrimp bisque, croutons ^{225 ML}

\$199⁰⁰

Ancas de Rana ^{220 GR}
Salteadas con mantequilla, ajo y perejil
Frog legs sautéed with garlic butter and parsley

\$350⁰⁰

Calamar frito estilo Antibes ^{150 GR}
limón real, perejil, aceitunas negras, jitomate fresco y aceite oliva extra virgen
Fried Calamar Antibes style
Lemon, parsley, black olives, fresh tomatoes and extra virgin olive oil

\$265⁰⁰

Salmón ahumado de la casa ^{150 GR}
Jocoque libanés, pan de masa madre jitomate, cebolla y alcacarras

\$250⁰⁰



House smoked salmon, crème fraîche, sour dough, tomato, onion and capers

\$295⁰⁰

Tabla de quesos estilo francés con aceitunas marinadas, nueces y pan de ajo

French-style cheese platter with marinated olives and roasted nuts and garlic bread

Rebanadas de melón cantaloup & prosciutto estilo italiano

Sliced cantaloupe melon & prosciutto italian style

\$175⁰⁰

ENSALADAS Y RINCÓN FRANCÉS • SALADS & FRENCH CORNER



Pasta • Pasta

Penne a la Carbonara 300 GR	\$295 ⁰⁰
Tocino, crema, cebolla y queso parmesano Bacon, cream, onion, parmesan and black pepper and country cheese	
Spaghetti al Pomodoro 300 GR	\$265 ⁰⁰
Salsa de jitomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva Fresh tomato sauce, garlic, basil and olive oil	
Penne a la Puttanesca	\$295 ⁰⁰
Salsa de jitomate con peperoncino, aceituna, championes, calabaza y perejil, aceite oliva Tomato and peperoncino sauce, olives, mushrooms, zucchini, parsley and olive oil	
Ravioli de champiñones tartufados en crema de gorgonzola y nueces	\$335 ⁰⁰
Truffle mushroom ravioli in Gorgonzola and walnut cream	
Ravioli de calabaza de castilla con camarones al ajillo, salsa de langosta y anís	\$325 ⁰⁰
Pumpkin ravioli with garlic and chile sautéed shrimp in lobster anis sauce	
Rigattoni en salsa de chicharo (vegano) con calabaza de castilla curado y champiñones	\$295 ⁰⁰
Rigattoni and green pea sauce with cured pumpkin and mushrooms	

Para acompañar • Sides

Verduras salteadas al jengibre Fine vegetables sautéed with garlic and ginger	\$115 ⁰⁰
Papas a la francesa French fries 150 GR	\$115 ⁰⁰
Arroz tailandés "Jazmín" 150 GR cocido con leche de coco y hoja de limón Thai rice "Jasmine" cooked with coconut milk and lime leafs	\$115 ⁰⁰
Orden de pollo a la parrilla Grilled chicken order 100 GR	\$95 ⁰⁰
Orden de camarones al pesto Pesto shrimp order 100 GR	\$115 ⁰⁰

Plato fuerte • Main course

Filete de Pescado local 200 GR con confit de jitomate provenzal, alcaparras, aceitunas verdes, salsa pomodoro y arroz tailandés Local fish with Provenzal tomatoe confit, thyme, capers, and olives, served with Thai rice	\$465 ⁰⁰
Filete de Pescado zarandeado "Ricardo" 240 GR ensalada crujiente de verduras, salsa de aguacate y cilantro, arroz tailandés "Ricardo" zarandeado style fish fillet with jícama salad, avocado cilantro salsa and rice	\$465 ⁰⁰
Camarones del Pacifico salteado con adobo tatemado con rajas de calabacita poblano, elotes y ensalada de totopos crujiente y quelites 200 GR Pacific shrimp sauteed with blackened chile sweet corn, zucchini & poblano chile ragout, cruchy tortilla salad with mexican greens	\$465 ⁰⁰
Pechuga parmigiana con mozzarella gratinada, spaghetti jardinera y salsa pomodoro con albahaca 180 GR Breaded chicken breast parmigiano baked with mozzarella and parmesan, spaghetti alla jardinera with fresh basil and pomodoro sauce	\$345 ⁰⁰
Puntas de res Stroganoff 200 GR Salteadas con champiñones, pepinillos y cebolla con pasta hecha en casa y cremosa salsa de mostaza Beef filet points sautéed with mushroom, pickled cucumber and caramelized onions on home made pasta and creamy mustard sauce	\$415 ⁰⁰

Filete Mignon 200 GR Con salsa pimienta verde o mantequilla Parisina con papas fritas Filet mignon with green pepper sauce or Beurre de Paris with french fries	\$495 ⁰⁰
---	---------------------

Menú niños • Kids menu

Dedos de pollo con papas a la francesa 150GR Breaded chicken fingers with french fries o/or	
Pasta alfredo con crema y queso parmesano Alfredo pasta with cream and parmesan cheese 250GR	\$220 ⁰⁰

MENÚ • MENU



CAFÉ • COFFEE

Café Americano 180 ML

Fresh brewed american coffee (1) free refill

Cappuccino 120 ML

Café latte 120 ML

Espresso 45 ML

Espresso decaf 45 ML

Extra shot espresso 45 ML

Frapuccino de café 240 ML

con leche, vainilla francesa y crema batida

Frozen Coffee Frappuccino with milk, french vanilla and whipped cream

Matcha latte 120 ML caliente ó frío | Hot or cold

Chai latte 120 ML caliente ó frío | Hot or cold

Chocolate 240 ML caliente ó frío | Hot or cold

Te Mighty Leaf varios sabores 240 ML

Assorted Premium Teas from Mighty Leaf

Chai latte de café helado 240 ML

Café, Chai, leche y crema batida, canela

Iced Coffee with chai, milk, whipped cream and cinnamon

Matcha latte de café helado 240 ML

Café, Matcha, leche, crema batida y ajonjolí negro

Iced Coffee with matcha, milk, whipped cream and black sesame seeds

Moka latte de café helado 240 ML

Café, Moka, leche y crema batida

Iced Coffee with moka, milk and whipped cream

\$70⁰⁰

Café Vallartense | Vallarta's Coffe

Raicilla de la Sierra de Jalisco, espresso, miel de agave

\$80⁰⁰

Café Mexicano | Mexican Coffe

Tequila, kahlúa y crema batida

Tequila, kahlúa and whipped cream

\$89⁰⁰

\$70⁰⁰

\$85⁰⁰

\$35⁰⁰

\$115⁰⁰

Café Irlandés | Irish coffee

Whiskey, kahlúa y crema batida

Whiskey, kahlúa and whipped cream

\$115⁰⁰

Café tostado | Toasted coffee

Frangelico, licor de café, nuez moscada y crema batida

Coffee liqueur, nutmeg, and whipped cream

\$125⁰⁰

\$115⁰⁰

\$90⁰⁰

\$75⁰⁰

NUESTRAS BEBIDAS INCLUYEN EN EL PRECIO LECHE ENTERA O DESLACTOSADA
OUR BEVERAGES INCLUDES REGULAR AND LACTOSE FREE MILK

Agrega leche de coco o almendra

Agrega soy or almond milk add

\$255⁰⁰

\$225⁰⁰

\$225⁰⁰

\$225⁰⁰

+\$25⁰⁰

POSTRES • DESSERT

Pastel de chocolate con avellana 150 GR

Helado de vainilla, salsa de chocolate

Chocolate cake, vanilla ice cream, chocolate sauce

\$135⁰⁰

\$135⁰⁰

\$135⁰⁰

Tarta suiza de zarzamora 150GR

servido con helado de nuez

Swiss Blackberry & Strawberry Tart served with pecan ice cream

\$155⁰⁰

\$140⁰⁰

Budín de manzana francesa 150 GR

Horneada con almendras, azúcar morena y salsa de vainilla con helado de vainilla

French apple tart with almonds, brown sugar, vanilla sauce and vanilla ice cream

\$145⁰⁰

Pastel de zanahoria

con piña, cajeta y el tradicional betún de queso crema

Carrot cake with pineapple, cajeta and vainilla crème cheese frosting

\$145⁰⁰

Barra menta chocolate 150GR

Barra deliciosa de helado de menta y chocolate con fresas y crema batida

Delicious mint ice cream & chocolate bar with strawberries and cream

\$155⁰⁰

HELADO • ICE CREAM

1 BOLA | SCOOP **\$75⁰⁰**

2 BOLAS | SCOOPS **\$120⁰⁰**

Sorbet de frutos del bosque con frambuesa y zarzamora

Forest fruit sorbet with raspberry and blackberry

Sorbet de manzana verde con jugo de lima, limón y toronja

Green apple sorbet with lime, lemon and grapefruit juice

Helado hecho en casa: chocolate | nuez | vainilla | canela | café con chispas de chocolate

Homemade ice cream: chocolate | walnut | vanilla | cinnamon | coffee with chocolate chips

\$145⁰⁰

CAFÉ & POSTRES • COFFEE & DESSERT