

“

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...”

# ViteA

Ocean-front • Bistro

## MENÚ • MENU



### Favoritos • Favorites

**Guacamole**<sup>140 GR</sup> **\$145<sup>00</sup>**

**con totopos y salsa mexicana**  
Guacamole, chips and salsa

**Orden de papas** **\$115<sup>00</sup>**

**con mayonesa de chiles toreados**  
French fries with chile toreado mayonnaise

**Tempura de camarón con semilla de calabaza, salsa picante, ajo y chile dulce** **\$245<sup>00</sup>**

Shrimp tempura with pumpkin seeds, spicy garlic and sweet chile sauce<sup>100 GR</sup>

**Hamburguesa de res con queso, tocino casero, cebolla roja parrillada, papas a la francesa, escabeche hecho en casa, pan chapata de ajonjolí** **\$295<sup>00</sup>**

Hamburger grilled with cheese, grilled red onion ring and French fries and home made pickles sesamy chapata bread<sup>200 GR</sup>

Pregunta 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 <sup>380 GR</sup>

**“Ensalada verde”** con jitomate y cebolla morada, vinagreta italiana de limón y aceite oliva <sup>380 GR</sup>

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

**Ensalada Nicoise** <sup>380 GR</sup>

**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 <sup>180 GR</sup>

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

**Extras** <sup>100 GR</sup>

**Orden de pollo a la parrilla**

Grilled chicken order

**Orden de camarones al pesto**

Pesto shrimp order

## 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 <sup>180 GR</sup>

\$255<sup>00</sup>

**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 <sup>180 GR</sup>

\$255<sup>00</sup>

**Bisque clásica de camarón y croutones**  
Classic shrimp bisque, croutons <sup>225 ML</sup>

\$199<sup>00</sup>

**Ancas de Rana** <sup>220 GR</sup>

**Salteadas con mantequilla, ajo y perejil**  
Frog legs sautéed with garlic butter and parsley

\$350<sup>00</sup>

**Calamar frito estilo Antibes** <sup>150 GR</sup>  
**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

\$265<sup>00</sup>

**Salmón ahumado de la casa** <sup>150 GR</sup>  
**Jocoque libanés, pan de masa madre jitomate, cebolla y alcaparras**

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

\$250<sup>00</sup>



**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

\$295<sup>00</sup>

**Rebanadas de melón cantaloup & prosciutto estilo italiano**

Sliced cantaloupe melon & prosciutto italian style

\$175<sup>00</sup>

## ENSALADAS Y RINCÓN FRANCÉS • SALADS & FRENCH CORNER



## Pasta • Pasta

**Penne a la Carbonara** <sup>300 GR</sup> **\$295.00**  
**Tocino, crema, cebolla y queso parmesano**  
Bacon, cream, onion, parmesan and black pepper and country cheese

**Spaguetti al Pomodoro** <sup>300 GR</sup> **\$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, champiniones, 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 anís 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** **\$115.00**  
Fine vegetables sautéed with garlic and ginger

**Papas a la francesa** | French fries <sup>150 GR</sup> **\$115.00**

**Arroz tailandés "Jazmín"** <sup>150 GR</sup> **\$115.00**  
**cocido con leche de coco y hoja de limón**  
Thai rice "Jasmine" cooked with coconut milk and lime leafs

**Orden de pollo a la parrilla** **\$95.00**  
Grilled chicken order <sup>100 GR</sup>

**Orden de camarones al pesto** **\$115.00**  
Pesto shrimp order <sup>100 GR</sup>

## Plato fuerte • Main course

**Filete de Pescado local** <sup>200 GR</sup> **\$465.00**  
**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

**Filete de Pescado zarandeado "Ricardo"** **\$465.00**  
**ensalada crujiente de verduras, salsa de aguacate y cilantro, arroz tailandés** <sup>240 GR</sup>  
"Ricardo" zarandeado style fish fillet with jicama salad, avocado cilantro salsa and rice

**Camarones del Pacifico salteado con adobo tatemado con rajas de calabacita poblano, elotes y ensalada de totopos crujiente y quelites** <sup>200 GR</sup> **\$465.00**  
Pacific shrimp sauteed with blackened chile sweet corn, zucchini & poblano chile ragout, cruchy tortilla salad with mexican greens

**Pechuga parmigiana con mozzarella gratinada, spaguetti jardinera y salsa pomodoro con albahaca** <sup>180 GR</sup> **\$345.00**  
Breaded chicken breast parmigiano baked with mozzarella and parmesan, spaghetti alla jardinera with fresh basil and pomodoro sauce

**Puntas de res Stroganoff** <sup>200 GR</sup> **\$415.00**  
**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

**Filete Mignon** <sup>200 GR</sup> **\$495.00**  
**Con salsa pimienta verde o mantequilla Parisina con papas fritas**  
Filet mignon with green pepper sauce or Beurre de Paris with french fries

## Menú niños • Kids menu

**Dedos de pollo con papas a la francesa** <sup>150GR</sup>  
Breaded chicken fingers with french fries

**Pasta alfredo con crema y queso parmesano** <sup>250GR</sup>  
Alfredo pasta with cream and parmesan cheese

**\$220.00**

## MENÚ • MENU



CAFÉ • COFFEE

<b>Café Americano</b> <sup>180 ML</sup> Fresh brewed american coffee (1) free refill	
<b>Cappuccino</b> <sup>120 ML</sup>	
<b>Café latte</b> <sup>120 ML</sup>	
<b>Espresso</b> <sup>45 ML</sup> <b>Espresso decaf</b> <sup>45 ML</sup> <b>Extra shot espresso</b> <sup>45 ML</sup>	
<b>Frapuccino de café</b> <sup>240 ML</sup> <b>con leche, vainilla francesa y crema batida</b> Frozen Coffee Frappuccino with milk, french vanilla and whipped cream	
<b>Matcha latte</b> <sup>120 ML</sup> <b>caliente ó frío</b>   Hot or cold	
<b>Chai latte</b> <sup>120 ML</sup> <b>caliente ó frío</b>   Hot or cold	
<b>Chocolate</b> <sup>240 ML</sup> <b>caliente ó frío</b>   Hot or cold	
<b>Te Mighty Leaf varios sabores</b> <sup>240 ML</sup> Assorted Premium Teas from Mighty Leaf	
<b>Chai latte de café helado</b> <sup>240 ML</sup> <b>Café, Chai, leche y crema batida, canela</b> Iced Coffee with chai, milk, whipped cream and cinnamon	
<b>Matcha latte de café helado</b> <sup>240 ML</sup> <b>Café, Matcha, leche, crema batida y ajonjolí negro</b> Iced Coffee with matcha, milk, whipped cream and black sesame seeds	
<b>Moka latte de café helado</b> <sup>240 ML</sup> <b>Café, Moka, leche y crema batida</b> Iced Coffee with moka, milk and whipped cream	

HELADO • ICE CREAM

<b>1 BOLA   SCOOP</b> <b>\$75<sup>00</sup></b> <b>2 BOLAS   SCOOPS</b> <b>\$120<sup>00</sup></b>	
<b>Sorbete de frutos del bosque con frambuesa y zarzamora</b> Forest fruit sorbet with raspberry and blackberry	
<b>Sorbete de manzana verde con jugo de lima, limón y toronja</b> Green apple sorbet with lime, lemon and grapefruit juice	
<b>Helado hecho en casa: chocolate   nuez   vainilla   canela   café con chispas de chocolate</b> Homemade ice cream: chocolate   walnut   vanilla   cinnamon   coffee with chocolate chips	

<b>\$70<sup>00</sup></b> <b>Café Vallartense   Vallarta's Coffe</b> <b>Raicilla de la Sierra de Jalisco, espresso, miel de agave</b> Raicilla from Jalisco, espresso and agave syrup	<b>\$255<sup>00</sup></b>
<b>\$80<sup>00</sup></b>	
<b>\$89<sup>00</sup></b> <b>Café Mexicano   Mexican Coffe</b> <b>Tequila, kahlúa y crema batida</b> Tequila, kahlúa and whipped cream	<b>\$225<sup>00</sup></b>
<b>\$70<sup>00</sup></b> <b>\$85<sup>00</sup></b> <b>\$35<sup>00</sup></b>	
<b>\$115<sup>00</sup></b> <b>Café Irlandés   Irish coffee</b> <b>Whiskey, kahlúa y crema batida</b> Whiskey, kahlúa and whipped cream	<b>\$225<sup>00</sup></b>
<b>\$125<sup>00</sup></b> <b>Café tostado   Toasted coffee</b> <b>Frangelico, licor de café, nuez moscada y crema batida</b> Coffee liqueur, nutmeg, and whipped cream	<b>\$225<sup>00</sup></b>
<b>\$115<sup>00</sup></b>	
<b>\$90<sup>00</sup></b>	
<b>\$75<sup>00</sup></b>	

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

**+\$25<sup>00</sup>**

POSTRES • DESSERT

<b>Pastel de chocolate con avellana</b> <sup>150 GR</sup> <b>Helado de vainilla, salsa de chocolate</b> Chocolate cake, vanilla ice cream, chocolate sauce	<b>\$155<sup>00</sup></b>
<b>Tarta suiza de zarzamora</b> <sup>150GR</sup> <b>servido con helado de nuez</b> Swiss Blackberry & Strawberry Tart served with pecan ice cream	<b>\$140<sup>00</sup></b>
<b>Budín de manzana francesa</b> <sup>150 GR</sup> <b>Horneada con almendras, azúcar morena y salsa de vainilla con helado de vainilla</b> French apple tart with almonds, brown sugar, vanilla sauce and vanilla ice cream	<b>\$145<sup>00</sup></b>
<b>Pastel de zanahoría con piña, cajeta y el tradicional betún de queso crema</b> Carrot cake with pineapple, cajeta and vainilla crème cheese frosting	<b>\$145<sup>00</sup></b>
<b>Barra menta chocolate</b> <sup>150GR</sup> <b>Barra deliciosa de helado de menta y chocolate con fresas y crema batida</b> Delicious mint ice cream & chocolate bar with strawberries and cream	<b>\$155<sup>00</sup></b>

CAFÉ & POSTRES • COFFEE & DESSERT