

ViteA

Oceanfront • Bistró

MENÚ • MENU



Ensaladas • Salads

“Ensalada Griega” Jitomate, pepino, pimiento morrón, aceitunas negras, lechugas y queso feta ^{250 GR} **\$215⁰⁰**
“Greek salad” Tomato, cucumber, black olives, lettuce and feta cheese

“Ensalada verde” con jitomate y cebolla morada, vinagreta italiana de limón y aceite oliva ^{140 GR} **\$185⁰⁰**
Mixed Greens with tomatoes, red onions, Italian vinaigrette with lime and extra virgin olive oil

“Ensalada César” ^{180 GR} **\$235⁰⁰**
Lechuga larga con aderezo de anchoas, parmesano, alcachofas romanas parilladas y croutones al pesto
Cesar salad with romaine lettuce, anchovies dressing, parmesan cheese and grilled artichokes and pesto croutons

Rincón Francés French corner



Bisque clásica de camarón y croutones ^{225 ML} **\$199⁰⁰**
Classic shrimp bisque, croutons

Rebanadas de melón cantaloup & prosciutto estilo italiano ^{120 GR} **\$205⁰⁰**
Slices of cantaloupe melon & prosciutto Italian-style

Salmón ahumado de la casa ^{150 GR} **\$295⁰⁰**
Jocoque libanés, pan de masa madre jitomate, cebolla y alcaparras
House smoked salmon, crème fraîche, sour dough, tomato, onion and capers

Ancas de Rana ^{220 GR} **\$365⁰⁰**
Salteadas con mantequilla, ajo y perejil
Frog legs sautéed with garlic butter and parsley

Calamar frito estilo Antibes ^{150 GR} **\$255⁰⁰**
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

Quiche de espinaca y queso Gruyère **\$255⁰⁰**
Lechugas mixtas y semillas de girasol
Spinach & Cheese Quiche with mixed lettuces and sunflower seeds ^{180 GR}

Tabla de quesos estilo francés con aceitunas marinadas, nueces y pan de ajo ^{120 GR} **\$295⁰⁰**
French-style cheese platter with marinated olives and roasted nuts and garlic bread

ViteA

Pasta • Pasta

Penne a la Carbonara ^{300 GR} **\$295⁰⁰**
Tocino, crema, cebolla, queso parmesano
Bacon, cream, onion, parmesan and black pepper and country cheese

Spaguetti al Pomodoro ^{300 GR} **\$265⁰⁰**
Salsa de jitomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva
Fresh tomato sauce, garlic, basil and olive oil

Rigattoni al pesto Genovesa ^{300 GR} **\$295⁰⁰**
Al pesto con ejotes y nuez de Castilla
Rigattoni with Genovese pesto with green beans and walnuts

Ravioli de champiñones tartufados en crema de gorgonzola y nueces ^{300 GR} **\$315⁰⁰**
Truffle mushroom ravioli in Gorgonzola and walnut cream

Ravioli de calabaza de castilla con camarones al ajillo, salsa de langosta y anis ^{300 GR} **\$305⁰⁰**
Pumpkin ravioli with garlic and chile sautéed shrimp in lobster anis sauce

Ravioli de cordero ^{300 GR} **\$365⁰⁰**
Con vegetales asados y baba ganoush
Lamb ravioli with grilled vegetables and baba ganoush

Extras

Guacamole ^{140 GR}
con totopos y salsa mexicana
Guacamole Chips and salsa

Orden de papas ^{150 GR} **\$115⁰⁰**
con mayonesa de chiles toreados
French fries with chile toreado mayonnaise

Orden de pollo a la parrilla ^{100 GR} **\$115⁰⁰**
Grilled chicken order

Orden de camarones al pesto ^{100 GR} **\$135⁰⁰**
Pesto shrimp order

Plato fuerte • Main course



Filete de Pescado zarandeado "Ricardo" **\$495⁰⁰**
Ensalada crujiente de verduras, salsa de aguacate y cilantro, arroz thailandés
"Ricardo" zarandeado style fish fillet with jicama salad, avocado and cilantro sauce served with Thai rice ^{240 GR}

Camarones del Pacifico salteado con adobo tatemado con rajas de calabacita poblano, elotes y ensalada de totopos y quelites ^{200 GR} **\$515⁰⁰**
Pacific shrimp sautéed with blackened chile, sweet corn, zucchini & poblano chile ragout, crunchy tortilla salad with mexican greens

Pechuga Parmigiana ^{180 GR} **\$395⁰⁰**
Con mozzarella gratinada, spaguetti Jardinera y salsa pomodoro con albahaca
Chicken breast Parmigiana with melted mozzarella, spaghetti jardinera and basil pomodoro sauce

Puntas de res Stroganoff ^{200 GR} **\$435⁰⁰**
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 ^{200 GR} **\$545⁰⁰**
Con salsa pimienta verde y mantequilla Parisina con papas fritas
Filet mignon with green pepper sauce and beurre de Paris with french fries



Especiales • Specials



Ensalada Cosmopolitan^{200 GR}

Lechugas suaves con queso azul, nueces y arándanos y vinagreta de balsámico

Soft greens with pecan nuts, blue cheese, cranberries, balsamic vinaigrette

\$245.00

Coliflor asada^{150 GR}

Queso de cabra, limón, perejil y alcaparras

Roasted cauliflower, goat cheese, lemon, parsley and capers

\$265.00

Pulpo Andaluz^{180 GR}

Pulpo y chorizo salteados a la Gallega, servidos sobre hummus con aceite de habanero

Octopus and chorizo sautéed Galician style, served on hummus with habanero oil

\$315.00

Cazuela de mariscos^{450 GR}

Cazuela Italiana de mariscos, camarones, pescado, pulpo, calamar, almejas, mejillones, vino blanco y pimientos

Italian seafood cazuela, shrimps, fish, calamari, mussels, octopus, clams, white wine and peppers

\$455.00

Filete de pescado horneado con ajo y camarones al chile pasilla^{240 GR}

Calabacita y jícama salteada, salsa de almendra y vino

Pan seared fish with white garlic & mild chile roasted shrimp, shaved Zucchini and jícama on Catalan almond white salsa

\$585.00

Lomo de cordero en costra provincial^{200 GR}

Baba ganoush de berenjena y ajonjolí, ejotes verdes, papas doradas

Grilled Lamb loin in herb crust, baba ganoush, green beans and roasted potatoes

\$565.00

CAFÉ • COFFEE

Café Americano ^{200 ML} \$70⁰⁰
Fresh brewed american coffee (1) free refill

Cappuccino ^{200 ML} \$80⁰⁰

Café latte ^{200 ML} \$89⁰⁰

Espresso ^{45 ML} \$70⁰⁰

Espresso decaf ^{45 ML} \$85⁰⁰

Chocolate ^{200 ML} \$90⁰⁰

Extra shot espresso ^{45 ML} \$35⁰⁰

Moka Latte ^{200 ML} \$125⁰⁰

Matcha latte ^{200 ML} \$125⁰⁰

Chai latte ^{200 ML} \$125⁰⁰

Té (varios sabores) ^{400 ML} \$75⁰⁰
Assorted Premium Teas

Frapuccino de café ^{380 ML} \$145⁰⁰
leche, helado de vainilla y crema batida
Frozen Coffee Frappuccino with milk, vanilla ice cream and whipped cream

Frapuccino Moka ^{380 ML} \$145⁰⁰
Helado de canela y crema batida
Moka, cinammon ice cream and whipped cream

Frapuccino Matcha ^{380 ML} \$145⁰⁰
Matcha, helado de coco, crema batida y ajonjolí negro
Matcha, coconut ice cream, whipped cream and black sesame seeds

Café Vallartense | Vallarta's Coffe \$255⁰⁰
Raicilla de la Sierra de Jalisco, espresso, miel de agave ^{200 ML}
Raicilla from Jalisco, espresso and agave syrup

Café Mexicano | Mexican Coffe \$225⁰⁰
Tequila, kahlúa y crema batida ^{200 ML}
Tequila, kahlúa and whipped cream

Café Irlandés | Irish coffee \$225⁰⁰
Whiskey, kahlúa y crema batida ^{200 ML}
Whiskey, kahlúa and whipped cream

Café tostado | Toasted coffee \$225⁰⁰
Frangélico, licor de café, nuez moscada y crema batida ^{200 ML}
Coffee liqueur, nutmeg, and whipped cream

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

Con leche de coco o almendra +\$25⁰⁰
With coconut milk or almond milk

ViteA

POSTRES • DESSERT



Tarta suiza de zarzamora ^{150GR} \$155⁰⁰
servido con helado de nuez
Swiss Blackberry & Strawberry Tart served with pecan ice cream

Pastel de chocolate con avellana ^{150 GR} \$165⁰⁰
Helado de vainilla, salsa de chocolate
Chocolate cake, vanilla ice cream, chocolate sauce

Pastel de zanahoria ^{150 GR} \$155⁰⁰
con piña, cajeta y betún de queso crema
Carrot cake with pineapple, cajeta and vainilla crème cheese frosting

Barra de helado de menta y chocolate con fresas y crema batida ^{150GR} \$175⁰⁰
Delicious mint ice cream & chocolate bar with strawberries and cream

Pay de manzana ^{150 GR} \$165⁰⁰
Tradicional pay de la abuela acompañado con helado de nuez
Grandma's traditional apple pie served with pecan ice cream

SORBETE • SORBET

Limón & Romero
Lime & Rosemary sorbet

Frutos del bosque con frambuesa y zarzamora
Forrest fruits with raspberry & blakberry

HELADO • ICE CREAM

Chocolate | Nuez | Vainilla | Canela | Coco |
Café con chispas de chocolate
Chocolate | Walnut | Vanilla | Cinnamon | Coconut |
Coffee with chocolate chips

1 BOLA | SCOOP \$75⁰⁰ 2 BOLAS | SCOOPS \$140⁰⁰
100 ML 200ML