

# ViteA

Oceanfront • Bistró

## MENÚ • MENU

### Favoritos • Favorites



**Nachos con queso y carne asada** <sup>200 GR</sup>  
**Frijoles, queso fundido, jalapeños, salsa mexicana y tiras de diezmillo asadas**

Nachos topped with refried beans, melted cheese, pickled jalapeños, salsa Mexicana and grilled beef loin strips

**Hamburguesa de res** <sup>200 GR</sup>  
**Con queso, tocino casero, cebolla roja parillada, papas a la francesa, escabeche hecho en casa y pan chapata**  
Grilled hamburger with cheese, grilled red onion ring, french fries and homemade pickles

**Gazpacho** <sup>225 ML</sup>  
**De jitomate con pepino, pimiento y croutones**

Cold tomato Gazpacho soup, cucumber, sweet peppers and bread croutons

**Ensalada de mariscos** <sup>200 GR</sup>  
**con salsa de aguachile verde, camarón cocido & pulpo, cama de lechuga, salsa de chile serrano, aguacate, pepinos, chile fresco y cilantro**

Cooked shrimp & octopus, bed of lettuce, serrano chili sauce, avocado, cucumbers, fresh chili and cilantro



**Coctel de mariscos Costa Pacífico** <sup>150 GR</sup>  
**Caldo de mariscos, camarón, pulpo del Pacífico con jitomate y especias, pepinos, cebolla morada, chile verde y cilantro picado**

Costa Pacifico Seafood, local classic cocktail, seafood broth, shrimp, octopus, with tomato and spices, cucumber, red onion, chile verde and chopped coriander

**Tacos de pescado** <sup>150 GR</sup>  
**Filete de pescado crujiente (3) con ensalada de col y salsa de aguacate al cilantro**

Battered fish tacos Baja style (3) Mexican col slaw, and avocado cilantro salsa

**Tacos Gobernador** <sup>150 GR</sup>  
**Quesadilla (3) rellena con camarones salteados, chile, jitomate y cebolla dulce**  
Crisp corn quesadillas (3) stuffed with roasted shrimp, chile, tomato and sweet onion

**Tempura de camarón** <sup>100 GR</sup>  
**Con semilla de calabaza, salsa picante, ajo y chile dulce**

Shrimp tempura with pumpkin seeds, spicy garlic and sweet chile sauce

\$325.00

\$295.00

\$265.00

\$295.00

\$245.00

**Pregunta por nuestras opciones veganas disponibles. Notificanos 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.

# ViteA

*¡Buen provecho!*



## Rincón Francés French corner

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

\$199.00

**Rebanadas de melón cantaloup & prosciutto estilo italiano** <sup>120 GR</sup>  
Slices of cantaloupe melon & prosciutto Italian-style

\$205.00

**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

\$295.00



## Ensaladas • Salads

**“Ensalada Griega”** Jitomate, pepino, pimiento morrón, aceitunas negras, lechugas y queso feta <sup>250 GR</sup>

\$215.00

“Greek salad” Tomato, cucumber, black olives, lettuce and feta cheese

**“Ensalada verde” con jitomate y cebolla morada, vinagreta italiana de limón y aceite oliva** <sup>140 GR</sup>

\$185.00

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

**“Ensalada César”** <sup>180 GR</sup>

\$235.00

**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

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

\$365.00

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

**Calamar frito estilo Antibes** <sup>150 GR</sup>  
**limón real, perejil, aceitunas negras, jitomate fresco y aceite oliva extra virgen**

\$255.00

Fried Calamar Antibes style  
Lemon, parsley, black olives, fresh tomatoes and extra virgin olive oil

**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>

\$255.00

**Tabla de quesos estilo francés con aceitunas marinadas, nueces y pan de ajo** <sup>120 GR</sup>

\$295.00

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

ENSALADAS Y RINCÓN FRANCÉS • SALADS & FRENCH CORNER

# ViteA

## Pasta • Pasta



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

**Spaguetti al Pomodoro** <sup>300 GR</sup>  
**Salsa de jitomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva**  
Fresh tomato sauce, garlic, basil and olive oil

**Rigattoni al pesto Genovesa** <sup>300 GR</sup>  
**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** <sup>300 GR</sup>  
Truffle mushroom ravioli in Gorgonzola and walnut cream

**Ravioli de calabaza de castilla con camarones al ajillo, salsa de langosta y anis** <sup>300 GR</sup>  
Pumpkin ravioli with garlic and chile sautéed shrimp in lobster anis sauce

**Ravioli de cordero** <sup>300 GR</sup>  
**Con vegetales asados y baba ganoush**  
Lamb ravioli with grilled vegetables and baba ganoush

## Plato fuerte • Main course



**Filete de Pescado zarandeado "Ricardo"** <sup>240 GR</sup>  
**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

\$295<sup>00</sup>

**Camarones del Pacifico salteados con adobo tatemado con rajas de calabacita poblano, elotes, ensalada de totopos y quelites** <sup>200 GR</sup>  
Pacific shrimp sautéed with blackened chile, sweet corn, zucchini & poblano chile ragout, crunchy tortilla salad with mexican greens

\$515<sup>00</sup>

\$265<sup>00</sup>

**Pechuga Parmigiana** <sup>180 GR</sup>  
**Con mozzarella gratinada, spaguetti Jardinera y salsa pomodoro con albahaca**  
Chicken breast Parmigiana with melted mozzarella, spaghetti jardinera and basil pomodoro sauce

\$395<sup>00</sup>

\$295<sup>00</sup>

**Puntas de res Stroganoff** <sup>200 GR</sup>  
**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

\$435<sup>00</sup>

\$305<sup>00</sup>

**Filete Mignon** <sup>200 GR</sup>  
**Con salsa pimienta verde y mantequilla Parisina con papas fritas**  
Filet mignon with green pepper sauce and beurre de Paris with french fries

\$545<sup>00</sup>

\$365<sup>00</sup>

## Extras

**Guacamole con totopos y salsa mexicana** <sup>140 GR</sup>  
Guacamole chips and salsa

\$145<sup>00</sup>

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

\$115<sup>00</sup>

**Orden de papas con mayonesa de chiles toreados** <sup>150 GR</sup>  
French fries with chile toreado mayonnaise

\$115<sup>00</sup>

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

\$135<sup>00</sup>

# ViteA

## CAFÉ • COFFEE

<b>Café Americano</b> <sup>200 ML</sup> Fresh brewed american coffee (1) free refill	\$70 <sup>00</sup>
<b>Cappuccino</b> <sup>200 ML</sup>	\$80 <sup>00</sup>
<b>Café latte</b> <sup>200 ML</sup>	\$89 <sup>00</sup>
<b>Espresso</b> <sup>45 ML</sup>	\$70 <sup>00</sup>
<b>Espresso decafeinado</b> <sup>45 ML</sup>	\$85 <sup>00</sup>
<b>Chocolate</b> <sup>200 ML</sup>	\$90 <sup>00</sup>
<b>Extra shot espresso</b> <sup>45 ML</sup>	\$35 <sup>00</sup>
<b>Moka Latte</b> <sup>200 ML</sup>	\$125 <sup>00</sup>
<b>Matcha latte</b> <sup>200 ML</sup>	\$125 <sup>00</sup>
<b>Chai latte</b> <sup>200 ML</sup>	\$125 <sup>00</sup>
<b>Té (varios sabores)</b> <sup>400 ML</sup> Assorted Premium Teas	\$75 <sup>00</sup>
<b>Frapuccino de café</b> <sup>380 ML</sup> <b>leche, helado de vainilla y crema batida</b> Frozen Coffee Frappuccino with milk, vanilla ice cream and whipped cream	\$145 <sup>00</sup>
<b>Frapuccino Moka</b> <sup>380 ML</sup> <b>Helado de canela y crema batida</b> Moka, cinammon ice cream and whipped cream	\$145 <sup>00</sup>
<b>Frapuccino Matcha</b> <sup>380 ML</sup> <b>Matcha, helado de coco, crema batida y ajonjolí negro</b> Matcha, coconut ice cream, whipped cream and black sesame seeds	\$145 <sup>00</sup>
<b>Café Vallartense   Vallarta's Coffee</b> <b>Raicilla de la Sierra de Jalisco, espresso, miel de agave</b> <sup>200 ML</sup> Raicilla from Jalisco, espresso and agave syrup	\$255 <sup>00</sup>
<b>Café Mexicano   Mexican Coffee</b> <b>Tequila, kahlúa y crema batida</b> <sup>200 ML</sup> Tequila, kahlúa and whipped cream	\$225 <sup>00</sup>
<b>Café Irlandés   Irish coffee</b> <b>Whiskey, kahlúa y crema batida</b> <sup>200 ML</sup> Whiskey, kahlúa and whipped cream	\$225 <sup>00</sup>
<b>Café tostado   Toasted coffee</b> <b>Frangélico, licor de café, nuez moscada y crema batida</b> <sup>200 ML</sup> Coffee liqueur, nutmeg, and whipped cream	\$225 <sup>00</sup>
<small>NUESTRAS BEBIDAS INCLUYEN EN EL PRECIO LECHE ENTERA O DESLACTOSADA OUR BEVERAGES INCLUDES REGULAR AND LACTOSE FREE MILK</small>	
<b>Con leche de coco o almendra</b> With coconut milk or almond milk	+\$25 <sup>00</sup>

## POSTRES • DESSERT



<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	\$155 <sup>00</sup>
<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	\$165 <sup>00</sup>
<b>Pastel de zanahoria</b> <sup>150 GR</sup> <b>con piña, cajeta y betún de queso crema</b> Carrot cake with pineapple, cajeta and vanilla crême cheese frosting	\$155 <sup>00</sup>
<b>Barra de helado de menta y chocolate con fresas y crema batida</b> <sup>150GR</sup> Delicious mint ice cream & chocolate bar with strawberries and whipped cream	\$175 <sup>00</sup>
<b>Pay de manzana</b> <sup>150 GR</sup> <b>Tradicional pay de la abuela acompañado con helado de nuez</b> Grandma's traditional apple pie served with pecan ice cream	\$165 <sup>00</sup>

## SORBETE • SORBET

**Limón & Romero**  
Lime & Rosemary sorbet

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

## 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** <sup>100 ML</sup> **\$75<sup>00</sup>**    **2 BOLAS | SCOOPS** <sup>20 ML</sup> **\$140<sup>00</sup>**

# ViteA

Oceanfront • Bistró

## ESPECIAL DE LUNCH

### LUNCH SPECIALS



#### Ensalada Niçoise <sup>300 GR</sup>

\$255.00

**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

#### Quiche de verduras asadas y queso <sup>180 GR</sup>

\$275.00

**Con queso de cabra, jitomate, albahaca, Lechugas mixtas y semillas de girasol**

Roasted vegetable & cheese quiche with goatcheese, tomato, basil, mixed lettuces and sunflower seeds

#### Cassoulete de camarón en salsa Catalana <sup>150 GR</sup>

\$315.00

**Camarón y alubias con jitomate, chile y ajo rostizado**

Shrimp and white bean stew, in a tomato and roasted garlic sauce

#### Pesca del día a la provençal <sup>180 GR</sup>

\$375.00

**Horneado con jitomate, aceitunas, alcaparras, hierbas frescas y vino blanco, calabacita y arroz**

Oven roasted fish filet with garlic, olives, capers and olives, fresh herbs, tomatoes and white wine, rice and sautéed zucchini