


Menú de comida / Lunch Menu



11:00 a.m. - 6:00 p.m.

Entradas | Entrées

Tostada crocante de atún aleta amarilla \$210
en soya y limón
Yellowfin tuna crunchy 'tostada' with lime-soy sauce

 **Dúo de volcanes crujientes de filete \$250**
Duo of crispy Angus beef fillet "volcanes"

   **Rollos vietnamitas en espejo de tamarindo \$140**
Vietnamese rice veggie rolls over tamarind sauce

  **Ensalada fresca de espinacas con atún \$210**
sellado en costra de ajonjolí y vinagreta de fruta de la pasión
Fresh spinach salad with sesame seed-crusting tuna and passion fruit vinaigrette

Guacamole casero con totopos al piquín \$170
Homemade guacamole with 'piquín' chilli chips

Cevichería del Pacífico Pacific Ocean Cevichería

 **Aguachile de callo de hacha \$230**
Sea scallops 'aguachile'

Coctel de camarón del Pacífico \$230
Pacific ocean shrimp cocktail

 **Histórico ceviche vallartense de dorado \$240**
Mahi-mahi Vallarta historical ceviche

Vuelve a la vida (pulpo, camarón, callo de hacha y mejillones) \$290
'Vuelve a la vida' cocktail (octopus, shrimp, sea scallops, and mussels)



Sopa | Soup

 **Tradicional bouillabaisse francesa \$240**
Traditional bouillabaisse


Platos fuertes Main courses

Hamburguesa "Táu" de cordero y jalea de arándano \$370
"Táu" lamb hamburger with cranberry gelée

Crostini campesino de camarón al ajo y portobellos asados \$310
Country garlic shrimp and portobello mushroom crostini

  **Filete de dorado al mango con albahaca fresca \$310**
Mango and basil mahi-mahi fillet

 **Cazuela de pulpo al ajillo servida con papas cambray al tomillo \$280**
Guajillo chili and garlic octopus casserole served with baby thyme potatoes

 **Ravioles rellenos de queso mozzarella en salsa de ajo y espinaca \$230**
Ravioli stuffed with mozzarella cheese in spinach and garlic sauce



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
LOW CARB



PICANTE
HOT



Menú de cena / Dinner Menu

6:00 p.m. - 10:00 p.m.

Entradas | Entrées

-    **Ensalada de sandía, arúgula \$190**
y queso de cabra
Watermelon, arugula and goat cheese salad
- Albóndigas de cangrejo y camarón \$220**
Shrimp and crab meatballs
- Bruschetta Táu con queso de cabra, \$160**
miel de abeja, tomate deshidratado,
nuez, arúgula y hojuelas de parmesano
Táu bruschetta with goat cheese, honey, sun dried tomatoes, pecan nuts, arugula and parmesan flakes
- Empanadas de carne con chimichurri \$210**
casero
Beef-stuffed turnovers with homemade 'chimichurri' sauce

Sopa | Soup

- Sopa de tortilla casera \$180**
Traditional 'tortilla' soup

Platos fuertes Main courses

- Camarones del Pacífico a la cerveza \$440**
Pacific beer-coated shrimp
-   **Salmón al cilantro sobre pasta cabello \$490**
de ángel
Coriander salmon filet over vermicelli pasta
-  \$460
- Filete de res en mantequilla de romero**
Beef tenderloin with rosemary butter
-   **Pechuga de pollo sobre penne al pesto \$350**
y tomates cherry asados al romero
Chicken breast over pesto penne and grilled rosemary cherry tomatoes
- Napoleón de berenjena y mozzarella \$310**
Eggplant and mozzarella Napoleon

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.
Prices in Mexican pesos with taxes included.*



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
LOW CARB



PICANTE
HOT



Postres / *Desserts*

11:00 a.m. - 10:00 p.m.

-   **Fresco de sandía / Watermelon freshness** \$130
- Panna cotta de frambuesa** \$170
Raspberry panna cotta
-   **Carpaccio de higo / Fig carpaccio** \$170
- Mousse de avellanas y tropiezos de Ferrero** \$170
Hazelnut mousse with Ferrero drops
-   **Orbe de chocolate oscuro y frío de zarzamora** \$190
Dark chocolate ball with blackberry frozen
- Tiramisú de Baileys** \$210
Baileys tiramisu

Todos nuestros platillos están preparados con ingredientes de la más alta calidad. La ingesta de productos crudos es responsabilidad de quien los consume.
Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos.

*We take extreme care to assure the quality of our ingredients. The consumption of raw products is at your personal discretion.
Prices in Mexican pesos with taxes included.*



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN-FREE



VEGETARIANO
VEGETARIAN



BAJO EN CALORÍAS
LOW CARB



PICANTE
HOT



Bebidas / Beverages

WHISKY \$200

Clavo Oxidado | *Rusty Nail*

Whisky escocés y crema de whisky Drambuie
Scotch whisky and Drambuie

Old Fashioned

Bourbon, Angostura, azúcar mascabada, una rebanada de naranja y un toque de agua mineral
Bourbon, Angostura, brown sugar, an orange slice, and a dash of mineral water

Manhattan

Bourbon, vermut rojo, jugo de cereza y cereza
Bourbon, red vermouth, cherry juice, and a cherry

GINEBRA\$170

Tom Collins

Ginebra, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral
Gin, lime juice, simple syrup, and mineral water

Gin Tonic

Ginebra y agua tónica
Gin and tonic water

Huracán | *Hurricane*

Ginebra, vodka, granadina y jugo de naranja y piña
Gin, vodka, grenadine, and orange-pineapple juice

Bomba | *Bomb*

Ginebra, tequila, ron, vodka, granadina y jugo de naranja y piña
Gin, tequila, rum, vodka, grenadine, and orange-pineapple juice

TEQUILA \$170

Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranja y granadina
Tequila, orange juice, and grenadine

Paloma

Tequila, jugo de limón, sal y refresco de toronja
Tequila, lime juice, salt, and grapefruit soda

Bandera Mexicana | *Mexican Flag*

Shots de tequila, jugo de limón y sangrita
Shots of tequila, lime juice, and 'sangrita'

Margarita

Tequila, jugo de limón, jarabe natural y Controy
Tequila, lime juice, simple syrup, and Controy

Margarita Cadillac\$180

Tequila, jugo de limón, jarabe natural, Controy y Grand Marnier
Tequila, lime juice, simple syrup, Controy, and Grand Marnier

COÑAC | COGNAC \$170

París de Noche | *Paris at Night*

Coñac y Pepsi
Cognac and Pepsi

Berry

Coñac, jugo de arándano y piña y una rodaja de naranja
Cognac, cranberry-pineapple juice, and and orange slice

Ginger

Coñac, ginger ale y una rodaja de limón
Cognac, ginger ale, and a lime slice

RON | RUM \$170

Mojito

Ron, menta, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral

Rum, mint, lime juice, simple syrup, and mineral water

Ron Punch

Ron, jugo de naranja y piña, y granadina

Rum, orange-pineapple juice, and grenadine

Daiquiri

Ron, limón, jugo de naranja y frutas al gusto: fresa, plátano, mango y tamarindo

Rum, lime, orange juice, and fruit of your choice: Strawberry, banana, mango or tamarind

Mai Tai

Ron blanco, ron oscuro, jugo de piña y granadina

White rum, dark rum, pineapple juice, and grenadine

Piña Colada

Ron, jugo de piña, crema de coco, leche evaporada y hielo frappé

Rum, pineapple juice, coconut cream, evaporated milk, and crushed ice

Fresa Colada | Strawberry Colada

Ron, jugo de piña, crema de coco, leche evaporada, fresa y hielo frappé

Rum, pineapple juice, coconut cream, evaporated milk, strawberries, and crushed ice

Cuba Libre

Ron, Pepsi y una rodaja de limón

Rum, Pepsi, and a lime slice

Blue Hawaii

Ron, curaçao azul, crema de coco y jugo de piña

Rum, blue curaçao, coconut cream, and pineapple juice

Miami Vice

Ron, fresa, limón, jugo de naranja y piña, leche evaporada y crema de coco

Rum, strawberry, lime, orange-pineapple juice, evaporated milk, and coconut cream

Caipirinha

Ron, limón machacado, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral

Rum, crushed lime, lime juice, simple syrup, and mineral water

VODKA\$170

Bay Breeze

Vodka con jugo de piña y toronja

Vodka with grapefruit-pineapple juice

Sea Breeze

Vodka con jugo de toronja y arándano

Vodka with grapefruit-cranberry juice

Bloody Mary

Vodka, jugo de limón, jugo de tomate, sal y salsas

Vodka, lime juice, tomato juice, salt, and hot sauces

Bloody Caesar

Vodka, jugo de limón, Clamato, sal y salsas

Vodka, lime juice, Clamato juice, salt, and hot sauces

Ruso Blanco | White Russian

Vodka, Kahlúa y leche evaporada

Vodka, Kahlúa, and evaporated milk

Ruso Negro | Black Russian

Vodka y Kahlúa

Vodka and Kahlúa

Desarmador | Screwdriver

Vodka y jugo de naranja

Vodka and orange juice

Vodka Tonic

Vodka y agua tónica

Vodka and tonic water

Chichi

Vodka, jugo de piña, crema de coco, leche evaporada y granadina

Vodka, pineapple juice, coconut cream, evaporated milk, and grenadine

BRANDY \$170

Alexander

Brandy, licor de cacao, leche evaporada, jarabe natural y canela molida

Brandy, cacao liqueur, evaporated milk, simple syrup, and ground cinnamon

Sexo en la Playa | *Sex on the Beach*

Brandy, concentrado de mango, licor de durazno, jugo de naranja y granadina

Brandy, mango concentrate, peach liqueur, orange juice, and grenadine

Chango Sucio | *Dirty Monkey*

Brandy, Kahlúa, leche evaporada, crema de coco y plátano

Brandy, Kahlúa, evaporated milk, coconut cream, and banana

CREMAS Y LICORES ..\$170

Brown Cow

Kahlúa y leche evaporada

Kahlúa and evaporated milk

Amaretto Sour

Amaretto, jugo de naranja, jarabe natural y jugo de limón

Amaretto, orange juice, simple syrup, and lime juice

Paralizador | *Paralyzer*

Kahlúa, vodka, leche evaporada y Pepsi

Kahlúa, vodka, evaporated milk, and Pepsi

Carajillo

Licor 43 y café expreso

Licor 43 and espresso

B52 \$190

Kahlúa, Baileys y Grand Marnier

Kahlúa, Baileys, and Grand Marnier

Beso de Ángel | *Angel Kiss*

Baileys y leche evaporada

Baileys and evaporated milk

BEBIDAS CON VINO ... \$140

BEVERAGES WITH WINE

Spitzer

Vino blanco, agua mineral y jugo de limón

White wine, mineral water, and lime juice

Wine Cooler

Vino blanco y Seven Up

White wine and Seven Up soda

Sangría

Vino tinto, jugo de limón, jarabe natural y agua mineral

Red wine, lime juice, simple syrup, and mineral water

MARTINIS \$170

Manzana | *Apple*

Vodka, licor de manzana y jugo de manzana

Vodka, apple liqueur and apple juice

Cosmopolitan

Vodka, Controy, jugo de limón y jugo de arándano

Vodka, Controy, lime juice, and cranberry juice

Ginebra | *Gin*

Ginebra y vermut seco

Gin and dry vermouth

Vodka

Vodka y vermut seco

Vodka and dry vermouth

Chocolate

Vodka, Kahlúa, licor de chocolate blanco, Baileys, leche evaporada y un toque

de chocolate

Vodka, Kahlúa, white chocolate liqueur, Baileys, evaporated milk, and a dash of chocolate

Lemon Drop

Vodka, jugo de limón, Controy y jarabe natural

Vodka, lime juice, Controy, and simple syrup

Orgasmo | *Orgasm*

Amaretto, Baileys, vodka, leche evaporada y crema de coco

Amaretto, Baileys, evaporated milk and coconut cream

CERVEZAS | BEER\$90

Bohemia \$95

BEBIDAS SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Piñada \$90

Jugo de piña, crema de coco y leche evaporada
Pineapple juice, coconut cream, and evaporated milk

Smoothies \$90

Jugo de naranja, jarabe natural y fruta al gusto:
fresa, mango o tamarindo
*Orange juice, simple syrup, and fruit of your choice:
Strawberry, mango or tamarind*

Shirley Temple \$75

Seven Up y granadina
Seven Up soda and grenadine

Conga \$90

Jugo de naranja y piña con un toque
de granadina
Orange-pineapple juice with a touch of grenadine

Pantera Rosa | Pink Panther \$90

Jugo de piña, leche evaporada, crema de coco y
granadina
*Orange juice, evaporated milk, coconut cream, and
grenadine*

Clamato \$90

Clamato, jugo de limón y salsas
Clamato juice, lime juice, and hot sauces

Bob Esponja | Sponge Bob \$90

Seven Up y concentrado de mango
Seven Up and mango concentrate

Winnie Pooh \$90

Smoothies de mango y de fresa
Mango and strawberry smoothies

REFRESCOS Y AGUAS SOFT DRINKS \$75

Seven Up

Pepsi Cola

Manzanita Sol

Squirt

Ginger ale

Canada Dry\$65

Botella de agua | Water bottle\$40



VINOS / WINES

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

CHILE

Chardonnay	MontGras (½)	Valle de Colchagua	\$380
Chardonnay	Terranoble Reserva	Valle de Casablanca	\$780
Sauvignon blanc	Albaclara	Valle de Leyda	\$750

ITALIA / ITALY

Pinot grigio	Villa Sandi	Venezia DOC	\$690
Trebbiano	Casal Thaulero	Trebbiano D' Abruzzo	\$650

MÉXICO

Viognier, sauvignon blanc, chardonnay	Duquesa Cuveè Blanc	Valle de San Vicente	\$650
Chardonnay	Kul	Valle de San Vicente	\$850

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

ITALIA / ITALY

Glera	Prosecco Il Fresco	DOC Prosecco	\$750
Glera y Pinot Noir	Il fresco Rose	IGT Veneto	\$720
Moscato	La Gioiosa	IGT Veneto	\$680

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

FRANCIA / FRANCE

Mezcla de Provenza	Château des Ferrages	Provence	\$850
--------------------	----------------------	----------	-------

ARGENTINA

Malbec	Vive Rosé, Altavista	Mendoza	\$750
--------	----------------------	---------	-------



VINOS / WINES

VINOS TINTOS / RED WINES

CHILE

Carménère	Montgras Reserva ½ Bot	Valle de Colchagua	\$380
Carménère, cabernet sauvignon, malbec, syrah Pinot noir	Quatro, MontGras Terranoble Reserva	Valle de Colchagua Valle de Casablanca	\$850 \$750

ARGENTINA

Malbec	Alta Vista Premium ½ Bot	Mendoza	\$510
Malbec	Alta Vista Vive	Mendoza	\$720
Cabernet Sauvignon	Alta Vista Vive	Mendoza	\$720

ESPAÑA / SPAIN

Tinta fina	Carramimbre Crianza	Ribera del Duero D.O.	\$1,100
------------	---------------------	-----------------------	---------

ITALIA / ITALY

Sangiovese	Chianti Superiore, Santa Cristina	Chianti DOCC	\$850
Barbera	Barbera D'Alba, Raimonda	Barbera D'Alba DOC	\$930

MÉXICO

Tempranillo	Duquesa	Valle San Vicente	\$680
Pinot noir	Vino de La Reina	Valle San Vicente	\$850

AGUAS NATURALES / NATURAL WATER

ITALIA

Surgiva Natural	Trento, Italia / Italy	250 ml / 500 ml	\$45 / \$65
Surgiva Frizzante	Trento, Italia / Italy	250 ml / 500 ml	\$45 / \$65

Precios por botella, expresados en pesos mexicanos con impuestos incluidos.
Prices per bottle, in Mexican pesos with taxes included, subject to the exchange rate of the day.