


# 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-cruste 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, ..... \$290**  
**callo de hacha y mejillones)**  
*'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 ..... \$370**  
**jalea de arándano**  
*"Táu" lamb hamburger with cranberry gelée*

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

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

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

 **Ravioles rellenos de queso mozzarella ..... \$230**  
**en salsa de ajo y espinaca**  
*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*
- Mousse de avellanas y tropiezos .....** \$170  
**de Ferrero**  
*Hazelnut mousse with Ferrero drops*
-   **Orbe de chocolate oscuro y frío .....** \$190  
**de zarzamora**  
*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

#### ITALIA / ITALY

Pinot grigio	Nicchio	750ml	\$560
--------------	---------	-------	-------

#### CHILE

Chardonnay, Rincones	Valle de Colchagua	750ml	\$510
Sauvignon blanc, Rincones	Valle de Colchagua	750ml	\$520

#### MÉXICO

Chardonnay, L.A. Cetto	Valle de Guadalupe	750ml	\$620
------------------------	--------------------	-------	-------

#### ESPAÑA

Cal y Canto blanco, Verdejo	Castilla y la Mancha	750ml	\$580
-----------------------------	----------------------	-------	-------

### VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

#### ITALIA / ITALY

Lambrusco Bianco	Nicchio	750ml	\$680
Lambrusco Rosé	Nicchio	750ml	\$680

### VINOS TINTOS / RED WINES

#### ITALIA / ITALY

Torrevento	Nicchio	750ml	\$680
------------	---------	-------	-------

#### ESPAÑA / SPAIN

D.O. la Mancha	Torre de Rejas, Tempranillo	750ml	\$580
Castilla de la Mancha	Cal y Canto, Tempranillo-Merlot-Syrah	750ml	\$620

#### CHILE

Merlot, Rincones	Valle de Colchagua	750ml	\$680
Cabernet Sauvignon, Rincones	Valle de Colchagua	750ml	\$680

#### MÉXICO

Petit Syrah, L.A. Cetto	Valle de Guadalupe	750ml	\$620
-------------------------	--------------------	-------	-------

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.