

El Patio

Snack & Pool Bar

Entradas

AROS DE CEBOLLA	\$140
Acompañados con aderezo Ranch y BBQ	
GUACAMOLE	\$150
con un toque de queso fresco acompañado de totopos y salsa Mexicana	
ALITAS BÚFALO	\$255
Picositas acompañadas de dip de queso Roquefort, papas a la Francesa y crudités de apio y zanahoria	
 AGUACHILE DE CALLO DE HACHA Y CAMARÓN	\$380
Receta tradicional marinada con limón, cilantro, chile serrano y pepino	
PASTELITO DE CANGREJO	\$390
Tradicional pastel de cangrejo con pimienta y cebolla bañado en salsa agrídulce y acompañado de lechugas orgánicas	
NACHOS TRADICIONALES	\$230
Totopos cubiertos con frijoles, queso amarillo y crema agria acompañados de salsa mexicana, chiles Jalapeños y guacamole	
NACHOS RANCHEROS	\$285
Totopos cubiertos con frijoles, queso amarillo, crema agria, arrachera y un toque de salsa BBQ acompañados de salsa Mexicana y guacamole	
DEDOS DE POLLO	\$240
Servidos con salsa Tártara, aderezo de miel y mostaza acompañados con papas a la Francesa	



Ensaladas

ENSALADA TROPICAL	\$325
Hojas de lechuga, camarón a la parrilla, papaya, mango, aguacate y aderezo de cítricos	
ENSALADA CESAR	\$140
Lechuga orejona con aderezo Cesar, crotones y queso Parmesano	
ENSALADA DE PERA CON QUESO ROQUEFORT	\$165
Mezcla de lechugas orgánicas baby, con cubos de pera marinados en vino tinto, queso Roquefort y aderezo balsámico	
ENSALADA ORGANICA	\$210
Germinado de Alfalfa, lechugas orgánicas, queso Tofu, jitomate Cherry y almendras con aderezo de aceite de aguacate	

Sandwiches & Hamburguesas

PEPITO DE ARRACHERA	\$290
Pan Baguette con tiras de arrachera gratinadas con queso Chihuahua, jitomate, cebolla caramelizada, aguacate y frijoles refritos servido con papas a la Francesa	
CLUB SANDWICH	\$260
Pechuga de pollo a la parrilla, jamón, queso Cheddar, tocino, tomate, lechuga y servido con papas a la Francesa	
B.L.T.	\$220
Tradicional BLT de tocino, lechuga y tomate servido con papas a la Francesa	
SANDWICH DE POLLO	\$215
Pechuga de pollo a la parrilla bañada con aderezo de cilantro, lechuga, jitomate y aguacate servido con papas a la Francesa	
SANDWICH VEGETARIANO	\$260
Parrillada de pimientos, calabaza, zanahoria, tomate y cebolla con un toque de pesto y queso Jack en pan Focaccia servido con papas gajo	
HAMBURGUESA TRADICIONAL	\$290
Hamburguesa Angus con queso Cheddar, tocino, lechuga, tomate, cebolla y pepinillos servida con papas a la Francesa	

Mariscos


COCTEL DE CAMARÓN	\$350
con aguacate, cebolla, jitomate, cilantro, mango, Clamato y jugo de naranja	
CAMARONES TROPICALES	\$410
Camarones montados en piña servido con salsa coctelera y shot de mezcal	
 CEVICHE DEL MAR DE CORTÉS	\$330
Almeja chocolate, filete de cabrilla y camarones marinados en una salsa de limón, sal de grano, cebolla y chile Guajillo	
 TOSTADAS DE CEVICHE ESTILO VALLARTA	\$340
3 tostadas servidas con ceviche de filete de pescado marinado con limón servidas con cilantro, cebolla, zanahoria y aguacate	

Platos Principales

TACO ESTILO GOBERNADOR (3 pzas)	\$330
Camarones con costra de queso Jack y cilantro sobre tortilla de harina acompañado de guacamole y salsa tatemada	
TACOS DE PESCADO (3 pzas)	\$310
Tiras de pescado a las finas hierbas sobre tortilla de harina, acompañados de ensalada de col, guacamole y salsa Mexicana	
QUESADILLA CON QUESO (3 pzas)	\$205
Tortillas de harina con queso Jack acompañadas con guacamole, salsa Mexicana y salsa tatemada	
con arrachera a la parrilla	\$325
con camarón a la plancha	\$335
con pechuga de pollo a la plancha	\$230
CAMARONES AL COCO	\$410
Con chutney de mango, dip de mostaza y miel	
WRAP DE CAMARÓN	\$330
Tortilla de harina rellena de camarones, queso Jack, lechuga, jitomate, aguacate y salsa Aioli acompañado de ensalada de pepino y zanahoria con dip de cilantro	
PESCA DEL DÍA	\$390
Filete de pescado acompañado de lechugas mixtas y vegetales asado	

Postres

SORBETE DE LIMÓN	\$210
HELADO DE VAINILLA	\$210

 El consumo de productos crudos es bajo su propio riesgo



Todos los platillos están dentro del Plan Todo Incluido
Precios en pesos, impuesto 16% de I.V.A.

El Patio

Snack & Pool Bar

Appetizers

ONION RINGS	\$140
Onion rings served with tartar dressing and BBQ sauce	
GUACAMOLE	\$150
Served with tortilla chips and Mexican sauce	
BUFFALO WINGS	\$255
Spicy wings served with Blue cheese dressing, French fries, celery and carrot sticks	
 AGUACHILE SCALLOPS AND SHRIMPS	\$380
Marinated with lime juice, coriander and Serrano pepper with cucumber	
CRAB CAKE	\$390
Traditional crab cake with peppers and onions covered with sweet and sour sauce served with organic lettuce	
TRADITIONAL NACHOS	\$230
Tortilla chips covered with fried beans, cheese, Mexican sauce, Jalapeños chili, guacamole, and sour cream	
RANCH STLYE NACHOS	\$285
Tortilla chips covered with fried beans, cheese, Mexican sauce, guacamole, sour cream, and a touch of BBQ sauce	
CHICKEN FINGERS	\$240
Chicken fingers, with tartar dressing, honey and mustard dressing and served with French fries	

Salads

TROPICAL SALAD	\$325
Lettuce salad with grilled shrimp, papaya and mango served with citrus dressing	
CAESAR SALAD	\$140
Romaine lettuce with Caesar dressing, croutons and Parmesan cheese	
PEAR SALAD WITH BLUE CHEESE	\$165
Mix of organic baby lettuces, with pear cubes marinated in red wine, Blue cheese and balsamic dressing	
ORGANIC SALAD	\$210
Sprouted alfalfa, organic lettuce, Tofu cheese, Cherry tomato and almonds with avocado oil dressing	

Sandwiches & Burgers

FLANK STEAK SANDWICH	\$290
White Baguette with flank steak strips, tomato, caramelized onion, avocado, refried beans and Chihuahua cheese gratinated served with French fries	
CLUB SANDWICH	\$260
Traditional sandwich with Grilled chicken breast, ham, Cheddar cheese, bacon, tomato, lettuce and served with french fries	
B.L.T.	\$220
Traditional BLT with bacon, lettuce, and tomato with French fries	
CHICKEN SANDWICH	\$215
Grilled chicken breast with coriander dressing, lettuce, tomato, avocado served with French fries	
VEGETARIAN SANDWICH	\$260
Peppers, zucchini, tomato and onion grilled with a touch of pesto and Monterrey Jack cheese with Focaccia bread served with sliced potato	
TRADITIONAL BURGER	\$290
Hamburger Angus with Cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, onion and pickles served with French fries	

Seafood

SHRIMP COCKTAIL	\$350
with avocado, onion, tomato, coriander, mango, clamato, and orange juice	
TROPICAL SHRIMPS	\$410
served in a pineapple with tomato sauce with coriander, onion, celery, orange juice and a touch of Mezcal	
 CEVICHE OF CORTES SEA	\$330
Big Clam, see bass and shrimp, marinated with lemon juice, grain salt, onion and Guajillo Chili	
 TOSTADAS OF VALLARTA STYLE CEVICHE	\$340
Order of three fried corn tortillas, served with fresh fish ceviche marinated with lemon and served with coriander, onion, and avocado	

Main Dishes

GOVERNOR STYLE TACOS (3 pieces)	\$330
Shrimp with Jack cheese crust on flour tortilla served with guacamole and roasted red sauce	
FISH TACOS (3 pieces)	\$310
Fish strips with fine herbs on flour tortilla served with cabbage salad, guacamole and Mexican sauce	
CHEESE QUESADILLAS (3 pieces)	\$205
Flour tortilla with Jack cheese served with guacamole, Mexican sauce and roasted red sauce	
<i>with grilled flank steak</i>	\$325
<i>with grilled shrimps</i>	\$335
<i>with grilled chicken breast</i>	\$230
COCONUT SHRIMP	\$410
Fried coconut crusted shrimps, with mango sauce and mustard and honey dressing	
SHRIMP WRAP	\$330
Flour tortilla stuffed with shrimp, Jack cheese, lettuce, tomato, avocado and aioli dressing served with a cucumber and carrot salad with coriander dressing	
CATCH OF DE DAY	\$390
Fish filet served with a mixed lettuce and roasted vegetables	

Desserts

LEMON SHERBET	\$210
VANILLA ICE CREAM	\$210



The consumption of raw products is under the customer's responsibility



This menu is included of All Inclusive Plan
Prices in mexican pesos, 16% VAT included

