

COCOMAR

SOPAS

SOPA DE MARISCOS

Caldo de mariscos del pacífico acompañado de mariscos de la costa, mejillón, calamar, pulpo y camarón.

CEVICHES, COCTELES & TIRADITOS

CEVICHE VALLARTA

Pescado fresco molido, sazonado con limón, zanahoria, salsa mexicana y mayonesa.

CEVICHE PACIFICO

Cebolla morada, tomate, cilantro, pepino y jugo de limón. Seleccione su proteína: Pescado, camarón, pulpo o mixto.

CÓCTELES

Salsa coctelera, cebolla morada, cilantro, tomate y aguacate. Seleccione su proteína: Camarón, pescado, pulpo, callo de almeja o mixto.

AGUACHILE VERDE TRADICIONAL

Tradicional aguachile verde de camarón, cebolla morada, pepino y fajas de aguacate.

TIRADITO DE SALMÓN

Leche de tigre con pimienta amarillo ahumado, serrano, semillas de girasol y aceite de cilantro.

TIRADITO DE PULPO

Leche de tigre en chile guajillo emulsionado en aceite de oliva, quínoa crocante y pico de gallo.

DEL MAR PLATILLOS CALIENTES

CAMARONES AMELCOCHADOS (150 g)

Camarones fritos aliñados con salsa de mayonesa de marí.

TACOS ESTILO BAJA

Tiras de pescado o camarón rebosado en tortilla de maíz acompañados de ensalada de col, cilantro, cebolla en escabeche y mayonesa de chipotle.

TACOS GOBERNADOR

Quesadilla de camarón con chile poblano acompañado de ensalada de col y mayonesa de chipotle.

SOUPS

SEAFOOD SOUP

Pacific seafood broth accompanied by seafood from the coast, mussels, squid, octopus and shrimp.

CEVICHES, COCTELES & TIRADITOS

VALLARTA CEEVICHE

Fresh ground fish, seasoned with lime, carrot, Mexican sauce and mayonnaise.

PACIFIC CEEVICHE

Red onion, tomato, cilantro, cucumber and lime juice. Select your protein: Fish, shrimp, octopus, or mixed.

COCKTAILS

Cocktail sauce, red onion, cilantro, tomato and avocado. Select your protein: Shrimp, fish, octopus, clam or mixed.

TRADITIONAL GREEN AGUACHILE

Traditional green aguachile with shrimp, red onion, cucumber and avocado slices.

SALMON TIRADITO

Tiger milk with smoked yellow bell pepper, serrano pepper, sunflower seeds and coriander oil.

OCTOPUS TIRADITO

Tiger's milk in guajillo chili emulsified in olive oil, crispy quinoa and pico de gallo.

FROM THE SEA HOT DISHES

CAMARONES AMELCOCHADOS (150 g)

Fried shrimp seasoned with peanut mayonnaise sauce.

BAJA STYLE TACOS

Fish or shrimp strips in corn tortilla served with cabbage salad, cilantro, pickled onion and chipotle mayonnaise.

TACOS GOBERNADOR

Shrimp quesadilla with poblano peppers served with coleslaw and chipotle mayonnaise.

SALMON AL CILANTRO (180 g)

Salmon fresco a la plancha bañado en aceite de cilantro acompañado de ensalada fresca con limoneta de limón real.

PESCADILLAS

Tacos de pescado frito acompañado de una ensalada de col, pepino fresco y mayonesa de jalapeño.

FILETE DE PESCADO EMPANIZADO (180 g)

Fresco pescado marinado con limón, ajo y empanizado panko.

POSTRES

HELADO DE LA TEMPORADA

Helado de sabores de temporada con plátanos caramelizados y crema de Vainilla

BROWNIE

Tradicional brownie de chocolate con helado de Vainilla, salsa de chocolate y nuez.

PASTEL DE QUESO CON MORAS

Pastel cremoso de queso con moras, compota de arándano azul y crema muselina de vainilla.

ESPECIALES

COLA DE LANGOSTA BOGAVANTE (250 g) - \$1,100

COLA DE LANGOSTA (495 g) - \$2,300

CILANTRO SALMON (180 g)

Fresh grilled salmon bathed in coriander oil, accompanied by fresh salad with lemon grove.

PESCADILLAS

Fried fish tacos served with coleslaw, fresh cucumber and jalapeño pepper mayonnaise.

BREADED FISH FILLET (180 g)

Fresh fish marinated with lemon, garlic and panko breading.

DESSERTS

SEASONAL ICE CREAM

Seasonal flavors ice cream with caramelized bananas and vanilla cream.

BROWNIE

Traditional chocolate brownie with vanilla ice cream, chocolate sauce and caramelized pecans.

BLACKBERRY CHEESECAKE

Creamy cheesecake with blackberries, blueberry compote and vanilla muslin cream.

SPECIALS

RIVER LOBSTER TAIL (250 g) - \$1,100

LOBSTER TAIL (495 g) - \$2,300

Este menú es parte de su paquete todo incluido; excepto los productos que muestran un precio junto a ellos, dichos precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen el 16% de IVA | El pago se puede realizar con tarjeta de crédito o débito y cargo habitación (sujeto a voucher abierto) | No se acepta moneda extranjera, ni efectivo | El gramaje corresponde a la proteína en crudo antes de ser cocinada y puede variar después de su cocción | El consumo de ciertos ingredientes crudos o poco cocidos puede incrementar el riesgo de intoxicación alimentaria; entre otros, carnes, aves, pescados, mariscos y huevos; consumir estos productos crudos, son bajo el riesgo del consumidor | Favor de informarnos en caso de que tenga alguna alergia o restricción alimenticia | Puede solicitar información sobre cualquier ingrediente a su mesero o al Gerente del Restaurante.

This menu is part of your all-inclusive package; except the products that have a price next to it, those prices are expressed in Mexican pesos (MXN) and include 16% VAT | Payment can be made by credit or debit card, or room charge (subject to open voucher) | Foreign currency or cash aren't accepted | The grammage corresponds to the raw protein before being cooked and may vary after cooking | The consumption of certain raw or undercooked ingredients can increase the risk of food poisoning; among other, meats, poultry, fish, shellfish and eggs; consuming this raw products is at the consumer's risk | Please let us know if you have any food allergy or restriction | You can request information on any ingredient to your waiter or the Restaurant Manager.