

# ELENA

1927

**Elena significa luz.**

Y quizá no exista mejor palabra para recordar a una gran anfitriona: alguien capaz de iluminar una mesa, reunir a las personas y hacerlas sentir bienvenidas.

Elena fue la esposa de nuestro fundador. Su calidez, su curiosidad y su manera de recibir dejaron una huella que permanece. 1927, su año de nacimiento, acompaña su nombre como homenaje a ese origen.

Hoy esa luz vuelve a la mesa en Elena 1927: una cocina internacional con esencia mexicana, creada para descubrir el mundo con la calidez de casa.

Bienvenidos a Elena.

La luz está encendida.

# ENTRADAS

| | | |
|---|---|---|
| **CALLO DEL MAR DE CORTÉS**<br>Callo de hacha, bisque frío, uva verde, eneldo, aceite de chile Yahualica. | 130G | $350 |
| **TARTAR DE BIFE DE LOMO**<br>Rib eye prime, cebollino, Parmesano Reggiano, saratoga de papa y alioli con anchoas. | 200G | $390 |
| **TIRADITO DE ATÚN SELLADO**<br>Con vinagreta de limón, relish de pimientos y emulsión de aguacate. | 120G | $310 |
| **ORIGEN DE MAR**<br>Kampachi con sacrificio “Ikejime”, sopa cítrica de tomate y coco, limón verde, salicornia y aceite de albahaca. . | 130G | $390 |
| **CAMARONES ZARANDEADOS**<br>A la parrilla, hummus de aguacate y ensalada de toronja. | 150G | $310 |
| **BUÑUELO DE CANGREJO**<br>Cangrejo tenaza jumbo, fritura de cebolla, limón amarillo, buñuelo con cremoso de chile güero. | 150G | $580 |
| **AGUACATE Y COCO**<br>Mousselinne de aguacate maduro, aceite de coco, pan estilo naan, eneldo, queso feta y escamoles al mojo. | 200G | $270 |
| **ZANAHORIA & JOCOQUE**<br>Hummus de zanahoria y garbanzo, jocoque de la región, pimienta Za’atar, notas cítricas y zanahorias glaseadas. | 200G | $260 |

Picante · Vegano · Libre de Gluten · Vegetariano

Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo

*PLATILLO FUERA DEL PLAN TODO INCLUIDO
LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS | IMPUESTOS INCLUIDOS.

# DEL HUERTO

**ENSALADA DE PERA** — 150G — $240
Mezcla de hojas con vinagreta de vino blanco, pera fresca, gorgonzola, pimientos asados y nuez garapiñada.

**ENSALADA DE CAMOTE Y MIEL** — 150G — $230
Hojas mixtas en vinagreta de miel, camote horneado, puré, pepita de calabaza y queso de cabra.

**COSECHA VERDE** — 160G — $230
Velo de lechugas y espinaca, ejotes tibios, curry y coco, cacahuate salado y ajonjolí tostado.

ELENA 19 27 PUERTO VALLARTA

# SOPAS & CREMAS

**CREMA DE LANGOSTA** — 150G — $260
Langosta confitada en mantequilla de ajo, tomates horneados, brandy y crema de leche.

**BOUILLON DE HONGOS** — 280ML — $250
Portobello, shitake, shimeji, col braseada, crumble de trufa y emulsión de hongos.

**CAPUCHINO DE ALMEJAS** — 280ML — $350
Cebollín, ajo confitado, mantequilla y espuma de espresso con frijol negro

Picante · Vegano · Libre de Gluten · Vegetariano
Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo

*PLATILLO FUERA DEL PLAN TODO INCLUIDO
LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS | IMPUESTOS INCLUIDOS.

# PLATILLOS PRINCIPALES

| | | |
|---|---|---|
| *PATO & MANDARINA<br>Magrete, mil hojas de papa, esparrago, mandarinas confitadas y jus de pato con mandarina. | 250G | $680 |
| FILETE MIGNONETTE<br>Filete de res, just de res, terrina de papa horneada, espárrago y puré de zanahoria. | 180G | $510 |
| SALMON MEDITERRÁNEO<br>Velouté, provenzal de ajonjolí, risotto marroquí, shitake y aceite de limón. | 180G | $410 |
| LECHON Y MOLE<br>Doble cocción, fondo especiado de chiles y salsa blanca de almendras. | 180G | $560 |
| POLLITO DE LECHE<br>Pollito tierno braseado, col de Bruselas rostizadas y salsa de mostaza dijon. | 350G | $560 |
| *LANGOSTINOS<br>Mojo fermentado, arroz meloso y alioli de ajo negro. | 250G | $680 |
| BOCADO DE RIBEYE<br>Guanchiale, rib eye prime (ANGUS), emulsión de chimichurri y cebollas asadas. | 185G | $590 |
| RAVIOLES CON CAMARONES<br>En salsa de espárragos y láminas de queso parmesano. | 200G | $410 |
| *BERLINESAS DE SOFRITO<br>Choux relleno, ragú de jabalí, Parfait de foie gras, glaseé de maracuyá, trébolinos. | 195G | $600 |
| SHORT RIB BRAISÉ<br>Res braseada en especias y chiles secos, jus reducido, cremoso de aguacate, encurtido de chile güero y kimchi de cebolla. | 180G | $410 |
| CARBONARA DE AZAFRÁN<br>Servido con pasta fetuccini, pancetta de cerdo braseaday hojas verdes. | 200G | $380 |

Picante · Vegano · Libre de Gluten · Vegetariano

Alimentos crudos - su consumo es bajo su proprio riesgo

*PLATILLO FUERA DEL PLAN TODO INCLUIDO
LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS | IMPUESTOS INCLUIDOS.

ELENA

19 27

PUERTO VALLARTA

# DULCES NOTAS

**FONDANT DE CAJETA** 120G $180
Servido caliente en plato y helado de coco tostado.

**1927** 120G $230
Biscocho de nuez humectado con amaretto, pistache, sopa fría de vainilla de San Sebastián del Oeste.

**TEXTURAS DE AGUACATE** 120G $220
Crema perfecta de aguacate, helado de nuez, frambuesa, geleé de tomate dulce, esponja de chocolate.

**TERRINA DE CAMOTE Y CHOCOLATE** 120G $180
Camote enmielado, ganache de chocolate y sucrée de cacao.

**MONT BLANC** 120G $230
Almeja de chocolate blanco, cocoa, café de altura, reducción de café, helado de mascarpone y malto de cardamomo.

LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS | IMPUESTOS INCLUIDOS.