En el corazón del Pacífico Mexicano, entre verdes montañas y aguas cristalinas, yace la Bahía de Banderas, donde la naturaleza ha tejido su historia en susurros de viento y sal. Los antiguos concheros, buceadores y pescadores trazaban sus caminos entre las olas, buscando los tesoros que el mar les ofrecía: hermosas perlas, peces multicolores y leyendas de sirenas que cantaban al anochecer. Sus manos se llenaban de sal y su mirada, de horizonte.

Por siglos, el rumor del océano fue el único testigo del paso del tiempo hasta que, en 1525, Francisco Cortés de San Buenaventura pisó este suelo con sus estandartes ondeando al viento. Frente a él, los nativos de banderillas emplumadas dieron al encuentro el destino que bautizó a la Bahía de Banderas, un nombre que resonaría por siempre. Las montañas, con sus minas de plata y oro, metales preciosos que bajaban a la mar, abrazaron los sueños de Don Guadalupe Sánchez, su esposa Ambrosia Carrillo y otras familias en busca de un nuevo hogar. Así, el 12 de diciembre de 1851, a orillas del río Cuale, fundaron Las Peñas de Santa María de Guadalupe, en honor a la Virgen que los protegía. Peñas, Peñitas, y antes El Carrizal, con su embrujo y encanto natural, fueron el germen de vida del hoy Puerto Vallarta.

Hoy, la Bahía de Banderas sigue siendo un nicho generoso, donde el barco de la modernidad y el progreso traza nuevos caminos sobre sus aguas. Entre barcas y redes, hombres de mar y su nueva historia, late el alma eterna de este puerto al compás del océano, donde el pasado y el presente se entrelazan, haciendo que Puerto Vallarta viva, resplandeciente, como una joya tallada por el tiempo.

ANTOJOS DE LA PERLA

PIMIENTOS EN ESCABECHE — 100 g
Asados y marinados en oliva, balsámico y eneldo.

CHICHARRÓN DE PESCADO — 100 g
Pescado local vallartense frito con crema de ajo y chile.

TIRADITO DE ATÚN — 130 g
Atún fresco, jugo de mezcla de salsas, soya y limón.

ESQUITE DE CAMARÓN — 120 g
Mezcla de maíces, camarón al grill, alioli de ajo con chile rojo, limón asado.

TOSTADA DE CEVICHE DE HONGOS — 1pza.
Mezcla de hongos silvestres marinados con jugo de limón, montados en tostada raspada.

AGUACHILE ROJO — 120 g
Camarón curado en limón y salsa roja, pepino y tostada raspada.

COLIFLOR ASADA — 130 g
En mantequilla de chile guajillo, almendras tostadas y cebolla roja.

ENTRE PULPOS Y CALAMARES — 150 g
Pulpo y calamar asado, chorizo local, salsa cruda de jitomate rallado y acompañado de pan de barrio.

ENSALADAS

ENSALADA BAHÍA — 130 g
Mezcla de hojas con alcachofas curtidas, supremas de naranja, albahaca, menta, pasas rubias, queso de rancho y limón asado con raicilla.

ENSALADA CÉSAR — 120 g
Preparada en mesa, aderezo César con anchoas, croutones y queso parmesano.

Vegano Picante Vegetariano

Alimentos crudos – su consumo es bajo su proprio riesgo

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos.

LOS TACOS DE LA CANTINA

TACOS DE PESCADO — 2 pzas.
Capeado con aderezo de ajo picante.

TACOS DE PORK BELLY — 2 pzas.
Porkbelly cocinada 6 horas, cebolla encurtida y puré rústico de camote amarillo.

TACOS DE LENGUA — 2 pzas.
Lengua de res braseada 8 horas en jugo de carne acompañada de salsa de tomatillo verde.

TACOS DE FLOR DE JAMAICA — 2 pzas.
Al estilo Vallarta, flor de jamaica con triple cocción, chile serrano y emulsión de habanero.

QUESADILLAS DE BARRIO — 2 pzas.
Hechas en casa de maíz azul, queso Oaxaca y epazote criollo.

FUEGO DE LA BAHÍA

CHAMORRO DEL PUEBLO — 400 g
Chamorro de cerdo en cocción lenta, mole mestizo de 25 especias, acompañado de tortillas.

FILETE DE PESCADO (DORADO O HUACHINANGO) — 200 g
Pesca local sustentable, salsa cremosa de cerveza y alcaparras con zanahorias al grill.

COSTILLAS DE CORTÉS — 400 g
Costilla estofada con salsa verde de la casa.

PULPO AL GRILL — 300 g
Chícharos salteados, puré de papa y vegetales al grill.

HAMBURGUESA "LA CONQUISTADORA" — 200 g
De Sirloin Angus, pan brioche, guacamole, cebollas toreadas y queso Monterrey Jack.

POLLO A LA CANTINA — 250 g
Pollo orgánico marinado en adobo de chiles rojos, salsa de soya, cebollín y limón.

★ COSTA Y RANCHO — 310 g
Langosta con mantequilla y filete de res Angus a la parrilla, salsa de pimientas y salsa de hongos de montaña.

Vegano Picante Vegetariano
Alimentos crudos – su consumo es bajo su proprio riesgo

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. ★ No está incluido en ningún Plan.

GUARNICICIONES EXTRA

VEGETALES MIXTOS AL GRILL	100 g
PURÉ DE PAPA	110 g
PAPAS GAJO	120 g
ENSALADA DE NOPALES	100 g

POSTRES

CHURROS PICARONES 120 g
Con azúcar y canela, salsa de chocolate y helado de vainilla.

CAPIROTADA DE CAFÉ DE OLLA 120 g
Tradicional postre casero y helado de café.

PASTEL DE REQUESÓN CON MIEL 130 g
Requesón de rancho y miel local.

TARTA DE NUEZ 130 g
Crumble de galleta y helado de raicilla.

MIXOLOGÍA

LA PERLA ESCONDIDA
Mezcal Distrito 20, jarabe de lichi, Aperol, jugo de limón, aquafaba, pimienta rosa a flote.

ATARDECER EN LAS PEÑAS
Mezcal Distrito 20, shrub de piña tatemada con chile morita, jugo de limón fresco, top de soda.

CANTO DE SIRENA
Jarabe de albahaca Thai, Aperol, Mezcal Distrito 20, aquafaba, jugo de limón fresco y cava.

★ SAN BUENAVENTURA
Raicilla de Sierra Marioneta, espresso de café de la sierra, crema de cajeta.

★ SOL DE VALLARTA
Mezcal Distrito 20, shrub de nanche de la costa, miel de agave y jugo de limón fresco.

★ ALMA DEL CUALE
Raicilla Hacienda Divisadero, óleo de pepino, jugo de limón fresco, aquafaba.

Vegano Picante Vegetariano
Alimentos crudos – su consumo es bajo su proprio riesgo

Precios en pesos mexicanos con impuestos incluidos. **★ No está incluido en ningún Plan.**