VILLA PREMIERE

BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY

PUERTO VALLARTA

San Salvador 117, col. 5 de Diciembre,
Puerto Vallarta, Jalisco, CP 48350, México.
Tel. +52 (322) 226 7040
Toll Free: USA 1 (877) 886 9176
CAN 1 (866) 379 7316
premiereonline.com.mx

EXQUISITE
ALL INCLUSIVE GOURMET

MENÚ *Vegano Vegetariano*

VEGAN VEGETARIAN MENU

Entradas
Starters

Bruschettas de jitomate, pepino, alcaparras y albahaca marinada con aceite de olivo extra virgen decoradas con arrugulas baby. — 110 grs
Bruschetta with, cucumber, capers and basil marinaded with extra virgin olive oil and decorated with rocket.

Tacos de jícama con julianas de crudités y salsa de cilantro acompañados con tahini hecho en casa. — 180 grs
Tacos of jicama with julienne of crudités and coriander sauce served with home made tahini.

Ceviche de coliflor y palmito marinado con jugo de cítricos servido con aguacate, soya picante y tostaditas de maíz. — 150 grs
Cauliflower ceviche and heart of palm, marinated in citrus juice, served with avocado, spicy soy sauce and corn chips.

Wrap de ensalada cesar con tortilla de harina saborizada con salsa de jitomate, servida con aderezo de mango y guacamole. — 320 grs
Caesar salad wrap made with a flour tortilla flavoured with a tomato sauce, served with guacamole and a mango dressing.

Sopas
Soups

Gaspacho andalus, acompañado con pepino, pimiento verde, cebolla y jitomate picado — 150 grs
Andalusia gaspacho, accompanied with cucumber, green pepper, onion and chopped tomato.

Crema de brócoli con tofu perfumada con albahaca fresca — 150 grs
Cream of broccoli with tofu, infused with fresh basil.

Crema Vichyssoise decorada con vinagre balsámico — 150 grs
Cream Vichyssoise decorated with balsamic vinegar.

Gluten free food Alimentos libres de gluten

Precios en pesos mexicanos - impuestos incluidos / Prices in Mexican pesos - taxes included

Platos fuertes
Mains

Albóndigas de coliflor montadas en salsa pomodoro acompañadas de espárragos asados. — 200 gr
Cauliflower balls served in pomodoro sauce accompanied by roast asparagus.

Estofado de vegetales servido con arroz jazmín con almendras horneadas. — 250 gr
Stewed vegetables served with jasmine rice and baked almonds.

Trigo sarraceno guisado con ejotes, jitomate cherry y espinacas condimentado con perejil fresco. — 200 gr
Buckwheat stew with green beans, cherry tomatoes and spinach seasoned with fresh parsley.

Spaguetti al pesto de jitomate deshidratado montado sobre rodajas de berenjena y calabazas asadas, decorado con piñones. — 200 gr
Pesto spaghetti and dried tomatoes on eggplant slices and roasted pumpkin, decorated with pine nuts.

Arroz salvaje al curry con manzana verde y pimiento rojo escalfado servido con escarcha de coco tostado. — 200 gr
Wild rice curry with poached green apple and red pepper served with sprinkles of toasted coconut.

Postres
Desserts

Tarta de mango tibia servida con sorbete de vino tinto y arena de maíz. — 110 grs
Mango cake served with red wine sorbet and sand of corn.

Brownie vegano con salsa de chocolate blanco y compota de frutos rojos. — 110 grs
Vegan brownie with white chocolate sauce and stewed red fruits.

Flan de coco y leche de almendra servido con corona de plátano gratinado con azúcar mascabado — 140 grs
Coconut and almond milk flan served with banana, covered with brown sugar.

Gluten free food Alimentos libres de gluten

Precios en pesos mexicanos - impuestos incluidos / Prices in Mexican pesos - taxes included