VILLA PREMIERE

BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY

PUERTO VALLARTA

Noche de

ESTELLA



VILLA PREMIERE

BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY

PUERTO VALLARTA

Noche de

ESTELLA



TENTEMPIÉ

Papa entintada, terrina de papa con queso provolone, poro frito, y aceite de albahaca.

150grs

POLBO GALEGO

Pulpo a la Gallega macerado en finas hierbas, cocción lenta al grill, pimiento morrón, cebolla frita y alcaparras.

110grs

Á ANDALUZA

Filete de res, braseado a la mantequilla con ajo y tomillo, arugula con vinagreta de guayaba, puree de camote y ajiaceite de pimentón.

110grs

PAELLA

Paella tradicional acompañada de langostino.

170grs

CREMA CATALÁ

Crema Catalana con perfume de azafrán, turrones de chocolate y mousse de café.

150grs

PESOS

Incluye bebida de bienvenida
Precio en pesos Mexicanos | Impuestos incluidos.

TENTEMPIÉ

Papa entintada, terrina de papa con queso provolone, poro frito, y aceite de albahaca.

150grs

POLBO GALEGO

Pulpo a la Gallega macerado en finas hierbas, cocción lenta al grill, pimiento morrón, cebolla frita y alcaparras.

110grs

Á ANDALUZA

Filete de res, braseado a la mantequilla con ajo y tomillo, arugula con vinagreta de guayaba, puree de camote y ajiaceite de pimentón.

110grs

PAELLA

Paella tradicional acompañada de langostino.

170grs

CREMA CATALÁ

Crema Catalana con perfume de azafrán, turrones de chocolate y mousse de café.

150grs

PESOS

Incluye bebida de bienvenida
Precio en pesos Mexicanos | Impuestos incluidos.

VILLA PREMIERE

BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY

PUERTO VALLARTA

Nights

ESTELLA



VILLA PREMIERE

BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY

PUERTO VALLARTA

Nights

ESTELLA



TENTEMPIÉ

Black potato, potato terrine with provolone cheese, fried leek and basil oil.

150grs

POLBO GALEGO

Galician octopus marinated in fine herbs, grilled slow cooked, bell peppers, fried onion and capers.

110grs

Á ANDALUZA

Andalusian beef fillet, braised in butter with garlic and thyme, Rucula with guava vinaigrette, sweet potato puree and red chili pepper oil.

110grs

PAELLA

Traditional Paella accompanied with red shrimp.

170grs

CREMA CATALÁ

Catalan Cream with saffron perfume, chocolate nougat and coffee mousse.

150grs

PESOS

Includes welcome drink

Price in Mexican pesos | Taxes included.

TENTEMPIÉ

Black potato, potato terrine with provolone cheese, fried leek and basil oil.

150grs

POLBO GALEGO

Galician octopus marinated in fine herbs, grilled slow cooked, bell peppers, fried onion and capers.

110grs

Á ANDALUZA

Andalusian beef fillet, braised in butter with garlic and thyme, Rucula with guava vinaigrette, sweet potato puree and red chili pepper oil.

110grs

PAELLA

Traditional Paella accompanied with red shrimp.

170grs

CREMA CATALÁ

Catalan Cream with saffron perfume, chocolate nougat and coffee mousse.

150grs

PESOS

Includes welcome drink

Price in Mexican pesos | Taxes included.