# Menú

NOCHE MEXICANA

## AMUSE BOUCHE
30 grs

Fritura de cerdo, mole negro, pico de gallo de tomatillo y mousse de aguacate

## DEL HUERTO
150 grs

Flor de calabaza. queso de cabra, salsa de huitlacoche y semilla de girasol

## DEL CAMPO
150 grs

Crema de maīz azul, requesōn, epazote y crocante de nopal

## DEL MAR
180 grs

Filete de dorado macerado en jugo de lima y cocinado a las brasas, quelites al grill, betabel horneado y salsa de chile guajillo

Ó

## DEL LA GRANJA
350 grs

Chamorro de cerdo, marinado en cerveza obscura, chocolate amargo, arroz y cebolla encurtida

## DULCE FINAL
120 grs

Esfera de chocolate blanco, crumble de cacahuate, mousse de cajeta, buñuelo y salsa de caramelo

Estaciōn de churros mexicanos

VILLA PREMIERE
BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY
PUERTO VALLARTA


Menu
MEXICAN NIGHT

## AMUSE BOUCHE

30 grs

Fried pork, black mole, tomatillo pico de gallo and avocado mousse

## FROM THE ORCHARD

150 grs

Squash blossom, goat cheese, huitlacoche sauce and sunflower seed

## FROM THE FIELD

150 grs

Blue corn cream, cottage cheese, epazote and nopal

## FROM THE SEA

180 grs

Mahi-Mahi marinated in lime juice and cooked on the grill, braised quelites, baked red beets and guajillo chili sauce

OR

## FROM THE FARM

350 grs

Pork shank, marinated in dark beer, chocolate, rice and pickled red onion

## SWEET ENDING

120 grs

White chocolate sphere, peanut crumble, cajeta mousse, buñuelo and caramel sauce

Mexican churros station

VILLA PREMIERE
BOUTIQUE HOTEL & ROMANTIC GETAWAY
PUERTO VALLARTA