



Platos Fuertes / Main Course

Fajitas

De res, de pollo, camarón ó combinadas
Beef, chicken, shrimp or mixed

Trenza de Filete de Res Nayarita

En salsa de chile cascabel, ajonjolí y tamal oaxaqueño
Beef fillet in cascabel chili sauce, sesame seeds and "tamal oaxaqueño"

Filete de Robalo al Pastor Cruz de Huanacaxtle

Filete de pescado con piña asada, tortilla frita, chile verde, limón y cilantro
Sea Bass fillet marinated with red sauce, grilled pineapple, tortilla chips, green chili, lemon and coriander

Crepa de Camarón y Flor de Calabaza

Gratinada en salsa roja
Crêpe with shrimp and pumpkin flower au gratin on tomato sauce

Enchiladas gigantes tricolor

Rellenas de pollo, gratinadas y servidas con salsa ranchera y verde
"Enchiladas" stuffed with chicken au gratin served with salsa ranchera and green sauce

Pato rostizado en mole de almendras

Servidos en mole de almendras con pepitas de calabaza
Roasted duck with almond mole sauce and pumpkin seeds

Tostadas Nuevo Vallarta

Tres tostadas de arrachera con crema y queso oaxaca al gratin
Three "tostadas" with filet steak, sour cream and oaxaca cheese au gratin

Empanadas Tres Marias

Tres empanadas rellenas de marlin ahumado, camarón y flor de calabaza con requesón sobre salsas ligeras de chile chipotle, chile poblano y chile guajillo
Three deep fried turn overs stuffed with smoked marlin, shrimp, pumpkin flower and fresh requeson cheese with softly "chipotle" "poblano" and "guajillo" chili sauce

Conejo a la Malinche

Relleno de flor de calabaza y hierba santa sobre un coulis de mole de cereza
Rabbit stuffed with pumpkin flower, "hierba santa" herbs and cherry mole sauce

Satays Mexicanos

Brochetas de pechuga de pollo y pavo, pimientos y cebollas asadas
Chicken breast and turkey brochettes with grilled peppers and onions