

Entradas

Ostiones Rockefeller	\$240.00
4 pzas ostiones salteados con mantequilla y vino blanco, pan rallado, espinacas, queso azul y parmesano.	
Carpaccio de Salmón	\$170.00
Salmón curado, alcaparras, cebolla morada, alioli de chiles y arúgula (60 grs).	
Tartar de Atún	\$210.00
Atún fresco (120 gr), aguacate, pepino, jitomate, cebolla morada, cilantro, aceite de oliva, salsa de soya y vinagre de arroz.	
Ceviche Verde	\$290.00
Camarones y pulpo (150 gr), pepino, cebolla morada, cilantro, tomate cherry, mezclados en el preparado verde de la casa.	
Croquetas de Jamón Serrano	\$170.00
7 pz de croquetas de jamón serrano, alioli de chiles y arúgula.	
Papas Trufadas	\$95.00
Papas fritas caseras, aceite de trufa y queso parmesano.	
Mix de aceitunas	\$95.00
Aceitunas Gordal, verdes y Kalamata con vinagreta de cítricos.	
Guacamole con chicharrón de Rib-eye	\$225.00
Tradicional guacamole servido con bocados de rib-eye frito (100 gr) y tostadas horneadas.	
Pulpo con salsa macha	\$330.00
100 gr de Pulpo frito y salteado con salsa macha, jitomates cherry y cebolla, acompañado de guacamole y ensalada de arúgula con espinacas.	
Provolone con camarones	\$190.00
Queso provolone sellado a la sartén, con jitomate sellado acompañado de camarones al mojo de ajo (80 gr) con un toque de limón y perejil.	

Tapas

3 Tapas a elegir ————— \$180.00

Pantomate / Jamón Serrano con macerado de tomate, ajo y aceite de oliva.

Serrano dulce / Compota de frutos rojos, jamón serrano, queso parmesano y reducción de balsámico.

Queso azul con fruta / Crema de queso azul, durazno, manzana verde, pera y miel de abeja.

Chorizo-Queso / Chorizo Español y queso fontina.

Brie-Serrano / Queso Brie, jamón serrano, arúgula y reducción de balsámico.

Salmón y Aguacate / Salmón curado, aguacate y pico de gallo con manzana.

Queso de cabra e higos / Queso de cabra cremoso con higos frescos y pan crujiente.

Quesos y Charcutería

Tabla de Quesos (180 grs) ————— \$250.00

Queso Parmesano, brie, queso fontina, queso asiago, maasdam, semillas mixtas, acompañado de higos y miel

Tabla de Charcutería (200 grs) ————— \$250.00

Jamón serrano, chorizo español, salami, salchichón, mortadela con pistaches, macerado de tomate y pan de la casa.

Plato de Quesos y Charcutería (220 grs) ————— \$330.00

Queso brie, fontina, maasdam, salami, salchichón, mortadela y jamón serrano acompañado de miel y macerado de tomate.

Pastas

Rigatoni con ragú ————— \$270.00

Estofado de carne de res y vino tinto, tomate cherry, albahaca y queso parmesano.

Linguine al pesto ————— \$270.00

Camarones, mejillones, espárragos, tomate cherry y parmesano en pesto de la casa.

Ensaladas

Capresse ————— \$180.00

Jitomate, mozzarella fresca, reducción de balsámico y albahaca.

Burrata ————— \$280.00

Queso burrata acompañado de ensalada de arúgula y mix de semillas.

Miranda ————— \$190.00

Mix de espinacas y arúgula, camarones salteados, pepino, tomate cherry, cebolla morada, aguacate y vinagreta de naranja.

Especiales

Filete de Res ————— \$480.00

Filete de res (250 gr) cocinado en sous-vide sobre una salsa demi-glace con mostaza antigua, acompañado de gratín de papa y ensalada de espárragos, ejotes, aceituna Kalamata y tomate cherry.

Picaña en salsa Monastrell ————— \$550.00

Picaña (300 gr) cocinada en sous-vide por 3 horas, con salsa de vino monastrell; acompañada de pimientos dulces rellenos de queso crema, jamón serrano, nuez y apio.

Costillas de Cerdo ————— \$360.00

Estofadas Costillas de cerdo (250 gr) estofadas a fuego lento en cerveza y recado rojo, acompañadas de puré de papa y parmesano.

Salmón a la crema ————— \$340.00

Salmón fresco (220 gr) a la mantequilla y limón real, con crema de vino blanco, espinacas, alcaparra frita y ensalada de cítricos.

Paella de Mariscos (1kg / 2 personas) ——— \$450.00

Clásico Español pero con el toque especial de la casa (mejillones, camarón, pulpo). Perfecta para compartir.

Pizzas

Pera y Manzana ————— \$210.00

Queso azul, pera, manzana verde y un toque de miel.

Rib-eye ————— \$340.00

Rib-eye, cebolla caramelizada, queso de cabra, tomate deshidratado y chimichurri.

Jamón Serrano ————— \$270.00

Jamón Serrano, queso parmesano, arúgula y reducción de balsámico.

Pepperoni Especial ————— \$195.00

Pepperoni, champiñones y aceitunas negras.

Margarita ————— \$195.00

Tradicional pizza con mozzarella fresca, jitomate y albahaca.

Carnes Frías ————— \$270.00

Salami, salchichón, chorizo español y aceitunas verdes.

Mortadela y Burrata ————— \$340.00

Mortadela, queso burrata, pistaches y reducción de vino tinto.

Postres

Tarta de queso \$175.00

Tarta de queso estilo San Sebastián, acompañada de crumble de miel y fresas.

Pave Moka \$175.00

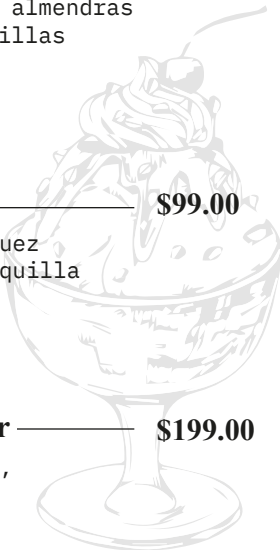
Capas de crema de chocolate y mousse de café, coronado con tejas de almendras y acompañado de crumble de semillas y frutos rojos.

Copa de helado artesanal \$99.00

Helado de queso de cabra con nuez caramelizada, crumble de mantequilla y caramelo.

Volcán de chocolate sin azúcar \$199.00

Volcán de chocolate sin azúcar, acompañado de frutos rojos y helado de vainilla sin azúcar.



Cafetería

Carajillo \$150.00

Espresso / Licor 43

Canija \$150.00

Espresso / Baileys

Espresso Martini \$179.00

Espresso / Vodka / Licor de café

Café Americano \$45.00

Latte \$59.00

Espresso \$45.00

Espresso Doble \$59.00



@winecornervallarta



The Wine Corner Vallarta



+52 1 322 382 1688