

# Barceló Puerto Vallarta

## ENTRADAS

### Ensalada Mixta Con Vinagreta De Cítricos

Mix de lechugas con manzana y nuez caramelizadas, tomate cherry, pepino y germen de alfalfa con vinagreta a base de naranja, toronja, limón y miel.

### Crema De Champiñón Perfumada Con Aceite De Romero

Servida con croutón a la mantequilla gratinado y láminas de champiñón deshidratado con aceite de romero.

### Bisque De Langosta

Servida con un toque de brandy y croutón gratinado con tropezos de camarón y un toque de perejil.

## PLATO FUERTE

### Corazón De Filete De Res.

Servida sobre cama de tomate cherry asado, bañado con salsa gravy acompañado de verduras baby al vapor y papa al horno.

### Costillas De Cerdo A La B.B.Q.

Glaseadas con salsa BBQ acompañadas de elote a la mantequilla, cebollitas cambray y papa al horno.

### Pechuga De Pollo A La Poblana

Rellena de queso mozzarella, grano de elote y flor de calabaza, bañada con salsa de chile poblano y servida con verduras baby y arroz blanco.

# Barceló Puerto Vallarta

## Filete Dorado Al Meuniere

Servido sobre pure de papa rustico y verduras baby al vapor, bañado con salsa meuniere con el toque especial de la casa a base de chalotas.

## POSTRES

### Tartaleta De Frutas

Servida con crema pastelera, coulis de fresa y salsa de chocolate.

### Pastel De Chocolate

Preparado con biscocho y mousse de chocolate semiamargo, servido con salsa de mango.

### Cheesecake Con Frutos Rojos

Con crema chantilly y coulis de fresa.

# Barceló Puerto Vallarta

## FIRST COURSE

### Mixed Salad With Citrus Vinaigrette

Lettuce mix with caramelized apple and walnut, cherry tomato, cucumber and alfalfa sprouts with orange, grapefruit, lemon and honey vinaigrette.

### Rosemary Oil Perfumed Cream of Mushroom Soup

Served with buttered crouton au gratin and slices of dehydrated mushroom with rosemary oil.

### Lobster Bisque

Served with a touch of brandy and crouton au gratin with shrimp bits and a touch of parsley.

## MAIN COURSE

### Beef Fillet Heart.

Served on a bed of roasted cherry tomatoes, topped with gravy sauce and served with steamed baby vegetables and baked potato.

### B.B.Q. Pork Ribs.

Glazed with BBQ sauce served with buttered corn, green onions and baked potato.

### Poblano Style Chicken Breast

Stuffed with mozzarella cheese, corn kernels and squash blossom, topped with poblano chile sauce and served with baby vegetables and white rice.

# Barceló Puerto Vallarta

## Filet Al Meuniere

Served over rustic mashed potatoes and steamed baby vegetables, bathed in meuniere sauce with the house special touch of shallots.

## DESSERTS

### Fruit Tartlet

Served with pastry cream, strawberry coulis and chocolate sauce.

### Chocolate Cake

Prepared with biscuit and semi-sweet chocolate mousse, served with mango sauce.

### Red Fruit Cheesecake

With whipped cream and strawberry coulis.