



**FRESH
SEA
FOOD**

**TASTY
MEAT**



SHERATON BUGANVILIAS
RESORT & CONVENTION CENTER
Blvd. Francisco Medina Ascencio 999
Zona Hotelera Las Glorías, Puerto Vallarta, Méx.
T (322)2260404 sheratonvallarta.com

Aguas & Refrescos

*** EVIAN NATURAL 750 ml	\$180
*** EVIAN MINERAL 750 ml	\$190
*** AGUA DE PIEDRA NATURAL 650 ml	\$155
*** AGUA DE PIEDRA MINERAL 650 ml	\$160
*** SAN PELLEGRINO 500 ml	\$129
NATURAL SKARCH 330 ml	\$68
MINERAL SKARCH 330 ml	\$68
PEPSI 355 ml	\$68
PEPSI LIGHT 355 ml	\$68
7 UP 355 ml	\$68
MANZANITA 355 ml	\$68
MIRINDA 355 ml	\$68
SQUIRT 355 ml	\$68
GINGER ALE 355 ml	\$75

Cervezas Artesanales

*** LOS CUENTOS (LAGER DORADA) 355 ml	\$185
*** LA FORTUNA (PALE ALE) 355 ml	\$185
*** VALLARTA (LAGER) 355 ml	\$195

Mezcales & Ginebra (1.5 oz/pp)

*** 400 CONEJOS REPOSADO \$210	*** HENDRIX \$265
*** BRUXO No. 4 ENSAMBLE \$295	BOMBAY ORIGINAL \$185
*** BRUXO No. 5 TOBALÁ \$430	TANQUERAY \$185
*** CLASE AZUL CENIZO \$1,250	
*** DANZANTES REPOSADO \$320	
*** MONTELOBOS ESPADIN \$199	
UNION UNO \$190	

Licores & Brandy (1.5 oz/pp)

AMARETTO DISARONNO \$195	TORRES 10 \$160
BAILEYS \$175	TORRES 5 \$120
FERNET \$195	
*** GRAND MARNIER \$240	
KAHLÚA \$105	
LICOR 43 \$220	
*** OPORTO FERREIRA \$175	
*** PERNOD \$220	
SAMBUCA VACCARI \$175	

Vodka & Cognac (1.5 oz/pp)

ABSOLUT AZUL \$145	*** MARTELL MEDAILLON V.S.O.P. \$260
*** GREY GOOSE \$210	*** HENNESSY V.S.O.P. \$350
*** TITO'S \$210	
WYBOROWA \$120	

Tequilas (1.5 oz/pp)

*** 1800 Añejo Cristalino \$245
7 Leguas Blanco \$195
7 Leguas Reposado \$199
Centenario Reposado \$155
*** Clase Azul Reposado \$650
*** Don Julio 1942 Añejo \$570
*** Don Julio 70 \$265
*** Don Julio Añejo \$275
Don Julio Blanco \$189
*** Don Julio Real Añejo \$990
Herradura Reposado \$199
*** Herradura Selección Suprema \$745
*** Patrón Añejo \$220

Whisky & Rones (1.5 oz/pp)

BUCHANAN 'S 12 \$255	APPLETON ESTATE \$130
CHIVAS REGAL 12 \$255	BACARDÍ AÑEJO \$110
CROWN ROYAL \$210	BACARDÍ BLANCO \$105
*** GLENFIDDICH 12 \$365	CAPTAIN MORGAN \$120
*** GLENLIVET 12 \$350	HAVANA CLUB 7 AÑEJO \$150
*** GLENMORANGIE 10 \$350	
JIM BEAM \$165	
*** JOHNNIE W BLUE LABEL \$990	
JOHNNIE W BLACK LABEL \$285	

Cocteles & Cervezas (1.5 oz/pp)

*** MARGARITA CADILLAC \$235	*** STELLA ARTOIS 330 ml \$115
PIÑA COLADA \$120	NEGRA MODELO 355 ml \$89
BLOODY CESAR \$120	CORONA 355 ml \$85
MOJITO \$120	CORONA LIGHT 355 ml \$85
NEGRONI \$120	PACÍFICO 325 ml \$85
	MODELO ESPECIAL 355 ml \$85

Carajillos & Café (1.5 oz/pp)

GALEÓN \$190	AMERICANO 250 ml \$65
Café espresso & Licor 43	
SIRENA \$190	LATTE 250 ml \$65
Café espresso & Bailey's	
TRITON \$190	CAPPUCCINO 250 ml \$65
Café espresso & Drambuie	
KRAKEN \$190	ESPRESSO 125 ml \$70
Café espresso & Amaretto	
POSEIDON \$190	
Café espresso & Frangelico	

Los productos marcados con *** NO están incluidos dentro del plan All Inclusive. El resto de los productos se encuentran dentro de su plan todo incluido, en caso de no contar con este plan o desear adquirir dichos productos, el pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeto a Voucher abierto), y cuentan con un 20% de descuento. Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16 %). NO aceptamos Moneda Extranjera.

Las bebidas no tienen refill, los licores y destilados por coqueo (45 ml) incluyen un mezclador de 236ml (refresco o agua mineral nacional detallado en la carta) o un vaso de jugo de 250 ml y la venta de botella cerrada incluye 5 refrescos de 355 ml. (refresco o agua mineral detallado en la carta) o 1 litro de jugo, la venta de alcohol solo es a personas mayores de edad. Código de Vestimenta Casual Formal, no se permite el ingreso con ropa mojada. No se permite ingreso de mascotas. Todos los alimentos son preparados bajo la normativa del Distintivo H | El platillo que se sirve crudo queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que implica.

DAY MENU

**Punta
Sal** —
TRADICIÓN
DE MAR
& TIERRA


SHERATON
Buganvilias
Resort & Convention Center

Tostadas

LA PANZONA (100grs) **RAW** \$330
Atún con aguacate, ajonjolí, aceite de oliva, cilantro, cebolla y serranitos

TORRE DE CAMARÓN Y ATÚN (130 gr) **RAW** \$310
Camarón, aguacate, verduras, atún con esencia de trufa, salsa ponzu de tres cítricos, ajonjolí y poro frito

TIMBAL DE CEVICHE VALLARTA (130 gr) \$310
Pescado molido y cocido, zanahoria, cebolla, cilantro, jugo de limón, aguacate y supremas de naranja

PULPO CON CALLO TAMPICO (160 gr) **RAW** \$330
Pulpo baby, callo de almeja, salsa tampico, aguacate, cebolla fileteada y tomates

NAPOLEÓN DE ATÚN CON MANGO (100 gr) **RAW** \$330
Con atún fresco de la bahía, vegetales y mango ataulfo

JAIBA CON PALMITO ASADO (130 gr) \$355
Pulpa de jaiba con aderezo de maracuyá, palmito asado, aguacate y caviar rojo

LA ASIÁTICA (40 gr) \$310
Con ceviche de shiitake, pasta vermicelli, cacahuete, ajonjolí y salsa tonkatsu

Balazos (5.4 oz/pp)

OSTIÓN AL VODKA **RAW** \$240
CAMARÓN CON CHILE TAJÍN \$180
CALLO CON LECHE DE TIGRE Y RAICILLA **RAW** \$190

~ Una experiencia gastronómica frente al mar ~

Los productos marcados con *** NO están incluidos dentro del plan All inclusive. El resto de los productos se encuentran dentro de su plan todo incluido, en caso de no contar con este plan o desear adquirir dichos productos, el pago se puede realizar en efectivo, tarjeta de crédito o débito (aceptamos Visa, Master Card, American Express - no cobramos cargo adicional por uso de tarjeta) y cargo a habitación (sujeito a Voucher abierto), y cuentan con un 20% de descuento. Nuestros precios están en pesos mexicanos (MXN) e incluyen IVA (16%), NO aceptamos Moneda Extranjera.

Las bebidas no tienen refill, los licores y destilados por copo (45 ml) incluyen un mezclador de 236ml (refresco o agua mineral nacional detallado en la carta) o un vaso de jugo de 250 ml y la venta de botella cerrada incluye 5 refrescos de 355 ml. (refresco o agua mineral detallado en la carta) o 1 litro de jugo, la venta de alcohol solo es a personas mayores de edad. Código de Vestimenta Casual Formal, no se permite el ingreso con ropa mojada. No se permite ingreso de mascotas. Todos los alimentos son preparados bajo la normativa del Distintivo H | El platillo que se sirve crudo queda bajo consideración del comensal, así como el riesgo que implica.

Chabelas & AguaChiles

CHABELA DE CAMARÓN (120 gr) \$360
Camarón cocido, pico de gallo, toque de salsa catsup y jugo de naranja

CHABELA VUELVE A LA VIDA (120 gr) \$360
ESTILO ACAPULCO **RAW**
Combinación de mariscos, pico de gallo, catsup, refresco de naranja y aceite de oliva con ajo tatemado

CHABELA DE CARACOL (120 gr) \$330
Y CAMARÓN AL VODKA
En caldo de camarón, pico de gallo, pepino, jicama y toque de vodka

CHABELA DE MARISCOS (120 gr) \$330
FLAMEADO AL TEQUILA
Mariscos mixtos en caldo de epazote, pico de gallo y shot de tequila flameado

AGUACHILE DE CAMARÓN (150 gr) **RAW** \$330
VERDE / ROJO / NEGRO

Ostiones & Tiraditos

OSTIONES (12 pzas) \$390
En su concha (1000 gr) **RAW**
A la diablo / Zarandeados / A las brasas

PULPO TATEMADO AL MEZCAL (140 gr) \$330
Con pulpo cocido a las brasas y salsa de recaudo negro

ATÚN ALETA AZUL (120 gr) **RAW** \$330
Láminas de atún, mango, pepino, cebolla, cilantro, serranitos, ajonjolí y salsa ponzu

BETABEL ROSTIZADO (150 gr) \$220
Con miel mostaza, salsa de queso añejo, vermicelli frito, aguacate, serranitos, ajonjolí y nuez caramelizada



TRADICIÓN DE MAR & TIERRA



Tacos & Entradas

TACOS GOBERNADOR (3 pzas) \$330
Con camarón, pimientos, cebolla y queso oaxaca, en tortilla de maíz o harina

TACOS BAJA (3 pzas) \$330
Tortilla de maíz y frijoles molidos refritos
De camarón o pescado, rebozados en pasta de cerveza, ensalada de col, en tortilla de maíz o harina

PROVOLONE AHUMADO AL GRILL (150 gr) \$240
Queso provolone marinado a las finas hierbas y cocinado al grill, servido con pan al ajo-perejil

TUÉTANOS AL CARBÓN (190 gr) \$310
Servido con guacamole rústico con pico de gallo y chicharrón de cerdo, tortillas de maíz azul

Especialidades del Mar

LONJA DE PESCADO (180 gr) \$360
ZARANDEADO
Receta auténtica Nayarita, pescado cocinado a las brasas y servido con arroz y vegetales asados

SALMÓN CON MARISCOS (255 gr) \$480
Salmón cocinado al vino blanco, servido con mariscos a la meuniere y vegetales de la región

CAMARONES EMBARAZADOS (6 pzas) \$360
Auténticos camarones de la región acompañados de arroz jardinera

ATÚN EN COSTRA DE NUEZ (150 gr) \$480
DE LA INDIA
Filete de atún en costra de nuez de la india y panco, pure de coliflor y espinacas encebolladas salteadas

PULPO A LAS BRASAS (200 gr) \$510
Marinado en salsa zarandeada y cocinado a las brasas, sobre arroz y vegetales fritos

ARROZ MELOSO CON MARISCOS (165 gr) \$510
Y TUÉTANO
Con tinta de calamar, mariscos frescos de la bahía, toque de vino de uva chardonnay, tuétanos, costra de parmesano y perejil picado

CAMARONES AL GUSTO (6 pzas) \$470
A la diablo, al coco, al arriero o al cremoso chipotle

Postres de Autor

PLÁTANOS FRITOS TOMATLÁN \$140
Acompañados de leche condensada

CAJETA QUEMADA CON PICONES \$170
Tradicional pan de canela acompañado con dulce de leche

CUALA DE COCO EL TUITO \$170
Mousse de coco tradicional de Puerto Vallarta

ARENA BLANCA DEL CUALE \$190
Copa de frutos cítricos, helado de rompo y arenoso de almendra

PAN DE ELOTE DE LA BAHÍA \$190
Servido con salsa de vainilla y frutos del bosque

HELADOS & SORBETES ARTESANALES \$190
Cappuccino / Chocolate / Coco / Sorbete de Mango / Sorbete de Nuez / Sorbete de Yaca con Limón