



FRESH SEAFOOD TASTY MEAT



SHERATON BUGANVILIAS RESORT & CONVENTION CENTER
Blvd. Francisco Medina Ascencio 999
Zona Hotelera Las Glorias, 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	

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.

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	

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.

DINNER MENU

Punta Sal

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	

A la Venta All Day

*** LANGOSTA AL AJO NEGRO (600 gr)	\$1,830
Parrillada a la mantequilla de Pernod, emulsión de ajo negro, vegetales y fideo chino	
*** PANGA DE MARISCADA FRÍA (650 gr) RAW	\$3,900
King Crab, camarones, pulpo, cangrejo moro, callo margarita, ostiones, tiradito de atún y salsas de la casa	
*** MARISCADA CALIENTE (920 gr)	\$2,220
Camarones jumbo al coco, filete de pescado tempura, ostiones al gratin, mejillones rellenos, pulpo zarandeado, callos margarita a la parrilla, salsa al ajillo, salsa de vino tinto y salsa de azafrán	

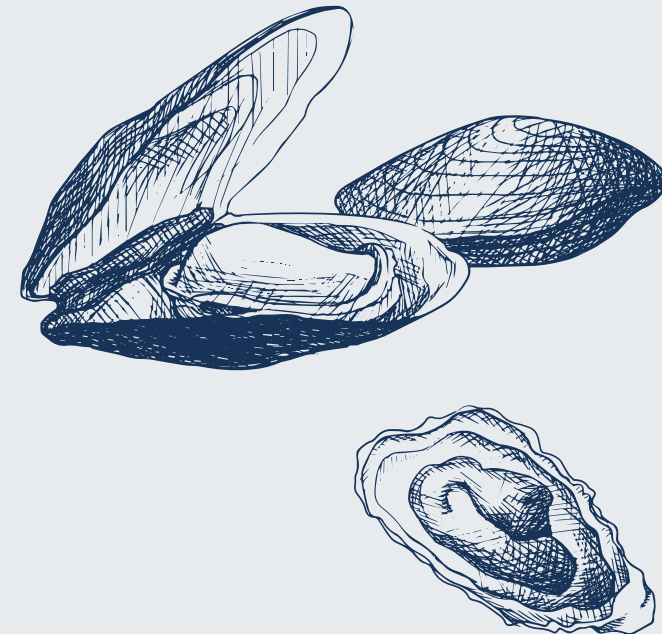
~ Una experiencia gastronómica frente al mar ~

De la Parrilla (18:00 -22:30)

Filete de Res (200 gr)	\$540
Arrachera (200 gr)	\$540
New York Steak (300 gr)	\$780
*** New York Steak (350 gr)	\$1,110
Medio Pollo al Romero (250 gr)	\$390
Rib Eye Steak (300 gr)	\$540
*** Cow-Boy (450 gr)	\$1,630
*** Picaña (350 gr)	\$1,230
*** Rack de Cordero (350 gr)	\$1,110
*** Tomahawk (1,200 gr)	\$4,010
*** Parrillada Mixta (900 gr) (2 personas)	\$1,890

Guarniciones:

Papa Homo / Baba Ganoush / Púre de papa trufada / Púre de Camote / Papas Fritas / Vegetales al Grill / Espárragos



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 copeo (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.

TRADICIÓN DE MAR & TIERRA



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 DE LA INDIA (150 gr)	\$480
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	

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	

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	