

ENTRADAS / STARTERS

GUACAMOLE CON TOTOPOS	\$110
BOTANA MEXICANA	\$155
Servida con nachos con frilojes y queso, taquitos de pollo, guacamole y quesadilla	
ALITAS DE POLLO MARINADAS 6 pzas	\$149
Servidas con aderezo blue cheese y papas fritas	
CEVICHE VALLARTA	\$ 125
AGUACHILE DE CAMARÓN	\$ 230
MEDIO AGUACATE CON CAMARONES	\$ 230
Servido con salsa coctelera	
MEJILLONES "CONCHAS CHINAS"	\$ 220
Salteados en salsa de soya, vino blanco, cebolla y perejil	

SOPAS

SOPA DE TORTILLA	\$ 70
SOPA DE CEBOLLA	\$ 68
CALDO XOCHILT	\$ 75
CREMA DE FRIJOL NEGRO	\$ 68

CHIPS AND GUACAMOLE

MEXICAN APPETIZER

Bean and cheese nachos, guacamole,
crispy chicken tacos and quesadilla

CHICKEN WINGS 6 pcs

Served with blue cheese dressing and french fries

VALLARTA CECICHE

AGUACHILE SHRIMP

AVOCADO HALF WITH SHRIMP

An avocado half stuffed with shrimp and cocktail sauce

CONCHAS CHINAS MUSSELS

Sauteed with soy sauce, white wine, onion and parsley



SOUPS

TORTILLA SOUP
ONION SOUP
XOCHILT SOUP
BLACK BEAN SOUP

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA GRIEGA	\$ 105
Lechugas mixtas, pepino, pimienta roja, tomate cherry, cebolla morada, aceituna negra, alcaparra, orégano, queso feta con aceite de olivo	
ENSALADA DEL CHEF	\$ 135
Mezcla de lechugas, tiritas de jamón, pollo, queso cheddar, tocino, jitomate y huevo cocido	
ENSALADA DE ESPINACA	\$ 95
Espinacas frescas mezcladas con champiñones frescos y huevo picado, bañada ligeramente con nuestra vinagreta de tocino	
ENSALADA PORTO	\$ 155
Lechugas mixtas, pollo, hongo portobello, cebolla, pimienta roja, queso de cabra y ajo, con vinagreta de balsamico	
ENSALADA DE MANZANA VERDE	\$ 140
Lechugas mixtas, manzana verde, panela, nuez y albahaca fresca con vinagreta de la casa	
Agregar media pechuga de pollo	\$ 55
Agregar camarones	\$ 80

GREEK SALAD

Mixed greens, cucumber, red peppers, cherry tomatoes, red onions, black olives, capers, oregano and feta cheese drizzled with olive oil

CHEF'S SALAD

Mixed greens, ham , chicken, cheddar cheese, bacon, tomato and a hard boiled egg

SPINACH SALAD

Fresh spinach salad mixed with chopped mushrooms and chopped egg, drizzled with bacon vinaigrette

PORTO GREEN SALAD

Mixed greens, chicken breast, with portobello mushrooms, garlic, onions, red bell peppers, olive oil, with a touch of balsamic vinaigrette and goat cheese .

APPLE GREEN SALAD

Mixed greens, green apple, panela cheese, pecan and fresh chopped basil topped with house vinaigrette

Add half chicken breast

Add shrimp

Todos nuestros aderezos son preparados en casa : Ranch, Mil Islas, Bluecheese, Vinagreta de balsamico y Vinagreta de limón y moztaza
All of our dressings are prepared in house : Ranch, Thousand Island, Blue Cheese, Balsamic Vinaigrette, and Lemon & Mustard Vinaigrette

Horario 8 am a 10 pm

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS / SANDWICHES AND HAMBURGERS



HAMBURGUESA CON QUESO \$ 135
180 grs. De carne de res, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, mayonesa, queso americano y papas fritas

HAMBURGUESA CON QUESO Y TOCINO \$ 158
180 grs. De carne de res, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, queso americano y papas fritas

CLUB SANDWICH \$ 118
Jamón, pollo, tocino, queso, lechuga, tomate, Servido con papas fritas

SANDWICH B.L.T \$ 110
Tocino, lechuga y tomate, Servido con papas fritas

SANDWICH PLAYERO DE POLLO \$ 145
Pan baguette hecho en casa, con jamón, queso gratinado, lechuga, jitomate y aguacate. Servido con papas fritas

SANDWICH DE ARRACHERA \$ 145
Pan baguette hecho en casa, con jamón, queso gratinado, lechuga, jitomate y aguacate Servido con papas fritas

PANINI DE POLLO \$ 143
Pan hecho en casa, pollo, lechuga, panela zanahoria, jicama, germen y pesto, con un toque de cremosa de chipotle Servido con papas fritas.

PANINI VEGETARIANO \$ 125
Pan integral hecho en casa, con verduras asadas, zanahoria, calabazita, pimienta morron rojo, lechuga, jitomate, champiñones, germen y pesto Servido con ensalda verde.

CHEESEBURGER
6 oz.beef meat, lettuce, tomato, onions, pickles, mayonnaise, American cheese Served with a side of fries

BACON CHEESEBURGER
6 oz.beef ,lettuce, tomato, onions, pickles, mayonnaise, American cheese Served with a side of fries

CLUB SANDWICH
Ham, chicken bacon, cheese, lettuce, tomato served with a side of fries

B. L. T. SANDWICH
Bacon, lettuce and tomato Served with a side of fries

CHICKEN BEACH BOY SANDWICH
Homemade bread, with ham, melted cheese, lettuce, tomato and avocado Served with a side of fries

BEEF BEACH BOY SANDWICH
Homemade bread , with ham, melted cheese, lettuce, tomato and avocado Served with a side of fries

CHICKEN PANINI
Homemade bread, chicken breast, carrot, jicama, lettuce, germinated alfalfa and a touch a creamy chipotle Served with a side of fries

VEGGIE PANINI
Homemade bread, with grilled vegetables,(carrots, zucchini, red bell peppers, lettuce, tomatoes), mushrooms, germinated alfalfa and pesto Served with a side of salad

FAJITAS

FAJITAS DE POLLO \$ 169
FAJITAS DE RES \$ 219
FAJITAS DE CAMARON \$ 249
FAJITAS MIXTAS \$ 239
FAJITAS VEGETARIANAS \$ 129

CHICKEN FAJITAS
BEEF FAJITAS
SHRIMP FAJITAS
MIXED FAJITAS
VEGGIE FAJITAS

Servidas con pimientos, cebolla y salsa de soya
Todas nuestras fajitas vienen con frijoles, guacamole, salsa y tortillas

Mixed with onions, peppers and soy sauce
Served with beans, guacamole, tortillas and salsa

Horario 8 am a 10 pm

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos



ESPECIALIDADES

ENCHILADAS PAULA	\$ 178
Enchiladas rellenas de camarón y espinacas, servidas con arroz y frijoles	
ENCHILADAS DE POLLO	\$ 105
Hechas con pollo desmenuzado, jitomate cebolla y chile poblano, servidas con arroz y frijoles	
POLLO MARSALA	\$ 165
Pechuga de pollo, champiñones con vino marsala y perejil, servido con pure de papa	
COSTILLAS BBQ	\$ 235
400 grs. De costilla de cerdo servidas con papas fritas o papa horno	
TAMPIQUEÑA	\$ 218
180 grs. De carne de res, quesadilla, enchilada de pollo, frijoles y guacamole	
CHILE RELLENO	\$ 110
Nuestro tradicional chile relleno de queso bañado con salsa ranchera, servido con arroz y frijoles	
HUACHINANGO ENTERO *	
Servido con arroz y verduras	
FILETE DE PESCADO MAHI - MAHI	\$ 210
Servido con arroz y verduras	
PASTA MARINERA	\$ 255
Camarón y callo salteados en aceite de oliva y ajo, con salsa pomodoro y queso parmesano	
CAMARÓN GIGANTE	\$ 395
al gusto, servido con arroz y verduras	
FILETE MIGNON	\$ 285
200 grs. Servido con pure de papa y verdura	
RIB EYE	\$ 318
350 grs. Servido con pure de papa y verduras	

* P / M = Precio del mercado

SPECIALTIES

ENCHILADAS PAULA	
Enchiladas stuffed with shrimp and spinach, served with rice and beans	
CHICKEN ENCHILADAS	
Enchiladas stuffed with chicken, tomatoes, onions and poblano peppers, served with rice and beans	
CHICKEN MARSALA	
Chicken breast with mushrooms, marsala wine and parsley, served with mashed potatoes	
BBQ PORK RIBS	
14 oz. Bbq pork ribs, your choice of french fries or a baked potato	
TAMPIQUEÑA	
6 oz. Beef skirt, quesadilla, a chicken enchilada, beans and guacamole	
CHILE TOÑO	
Our traditional poblano stuffed chile, with cheese, served with rice and beans	
WHOLE RED SNAPPER *	
Served with rice and vegetables	
MAHI-MAHI FISH FILET	
Served with rice and vegetables	
SAILOR PASTA	
Shrimp and scallops sauteed in olive oil and garlic, pomodoro sauce and parmesan cheese	
JUMBO SHRIMP	
Served with rice and vegetables	
FILET MIGNON	
7 oz Served with mashed potatoes and vegetables	
RIB EYE	
12 oz Served with mashed potatoes and vegetables	

*M/P = Market Price

Horario 8 am a 10 pm

Precios incluyen IVA, precios en pesos mexicanos

