

Postres e Infusiones
Desserts and Infusions

Profiteroles	\$ 68
Pastel de Zanahoria <i>Carrot Cake</i>	\$ 68
Pastel de Queso <i>Cheese Cake</i>	\$ 68
Helados Surtidos <i>Assorted Ice Creams</i>	\$ 68
Helado de Vainilla Light <i>Vanilla Light Ice cream</i>	\$ 70
Café Americano <i>American Coffee</i>	\$ 32
Café Descafeinado <i>Decaffeinated Coffee</i>	\$ 32
Café Espresso <i>Espresso Coffee</i>	\$ 37
Café Capuchino <i>Cappuccino Coffee</i>	\$ 37
Café Carajillo Espresso con anís <i>"Carajillo" Coffe</i> <i>Espresso coffee with anisette</i>	\$ 45
Café Capuchino Irlandés Capuchino con Baileys <i>Irish Cappuccino Coffee</i> <i>Cappuccino with Baileys</i>	\$ 45
Café Irlandés <i>Irish Coffee</i>	\$ 65

BAR
EMBARCADERO
RESTAURANT

MENU
Bistronomia

Botanas Finas / Fine Appetizer

BAR
EMBARCADERO
RESTAURANT



www.sheratonvallarta.com

“Una Buena Sardina es Siempre mejor
que una Langosta Mediocre...”

Chef Ferran Adriá

“A good Sardine it's always better
than a mediocre Lobster...”

Chef Ferran Adriá

Ensalada Embarcadero \$ 138

Variedad de lechugas Orgánicas, Jitomate, Alfalfa, queso Brie, cacahuete, Aderezo: Balsámico con miel.

Embarcadero Salad

Assorted of organic lettuces, tomato, alfalfa, Brie cheese, and peanut. Balsamic with Honey dressing.

Ensalada de Sandía, Pepino, Camarón y Hoja Santa. \$ 110

Aderezo de Naranja y miel

Watermelon, Cucumber, Shrimp, and "Hoja Santa" Salad.

Orange and Honey dressing

Los Tres Amigos \$ 125

Combinación de tres tostadas de Aguachile de camarón, Ceviche Vallarta y Marlin.

Three Friends

A perfect combination of three tostadas topped with Shrimp Aguachile, Vallarta Style cebiche and Marlin.

Tapas de Barcelona \$ 148

Platón con tapas, surtidas (4)

Barcelona Tapas

A Selection of tapas (4)

Carnes Frías y Quesos Finos \$ 180

Selección de quesos finos y embutidos Finos, acompañados de pan de hogaza y mostaza Digón.

Cold Cuts and Fines Cheeses

A selection of fine cheeses and cold cuts, served with bread and Dijon Mustard.

Club Sándwich Bistro \$ 136

Receta especial

Bistro Club Sandwich

Special Recipe

Pepito de Pollo \$ 136

Pechuga de pollo a la parrilla, gratinado, servido en pan chapata

Chicken Pepito

Grilled Chicken Breast au gratin, served in Chapata Bread

Platón Azteca \$ 120

Quesadillas surtidas (4) Huitlacoche, Flor de calabaza, Rajas y queso

Aztec Platter

Assorted Quesadillas (4) Huitlacoche, Pumpkin flower, Poblano chili slices and cheese

Canasta de Pescado y Pollo frito \$ 148

Aderezo Mil islas y aurora

Basket with Fried fish and chicken

Thousand Island and Aurora dressing

Brocheta de Res ó Camarón \$ 196

Con salsa Hawaiana

Shrimp or Beef Brochette

With Hawaiian sauce

Camarones Coco \$ 230

Empanizados con coco y salsa de Mango

Coconut Shrimps

Shrimps covered with coconut, in a mango sauce

Combinación Tex - Mex \$ 168

Nachos, Alitas Búfalo, Costillas BBQ, Camarones Tamarindo

Tex – Mex Combination

Nachos, Buffalo wings, BBQ Ribs, Shrimps in Tamarind sauce

Tacos de Arrachera \$ 156

Servidos con Guacamole y Papas Francesa

Arrachera Tacos

Served with Guacamole and French fries

Costillas BBQ \$ 175

Servidas con Papa en gajo a las hierbas

BBQ Ribs

Served with slices potatoes and herbs