

VELAS VALLARTA - ANDREA LUNCH

ENTRADAS / APPETIZERS

Tacos orientales con lechuga orgánica

Con tiras de pato ahumado, salsa BBQ y semilla de ajonjolí tostado

Oriental tacos with organic lettuce, smoked duck strips, BBQ sauce and toasted sesame seeds

o / or

Con tiras de res en salsa de ostión y hongos shitaki

With beef strips, oyster sauce and shitake mushrooms

O / or

Con tiras de pollo teriyaki

With teriyaki chicken strips

Servido con salsa de mango picante y crema de pimientos

Served with mango and pepper cream sauce

Paté de ternera en crust

Servido con compota de mandarina y tomate dulce

Beef pathé served with mandarin compote and sweet tomato

Combinación delicia

Argula y endivia con camarones flameados o nuez de filete de res con aceite extra virgen y vinagreta de balsámico ahumado

Argula and endive combination with flamed shrimps or beef filet, With extra virgin olive oil and smoked balsamic vinaigrette

Tártara de atún y marlín ahumado

Servido con pepino curtido, gallegas de jengibre y ajonjolí acompañado de un ligero aderezo de wasabi y achiote

Smoked tuna and marlin with marinated cucumber on ginger & sesame seed crackers served with a light dressing of wasabi and achiote

Salteado de legumbres y queso parrillado

Lechuga baby orgánica y vegetales salteados con queso tofu parrillado

Organic baby lettuce and sautéed vegetables with grilled tofu cheese

Ensalada Andrea

Lechugas orientales, albóndigas de salmón, hongos *cremini* con aderezo cremoso de frambuesa, guayaba y mostaza

Andrea salad with oriental lettuce, cremini mushrooms and a dressing of raspberry, guava and mustard

SOPAS / SOUPS

Sopa del día

Soup du jour

Crema de alcachofas

Con aceitunas negras servido en costra de pan campesino

Cream of artichokes with black olives served in a crust bread

Sopa de frutos del Pacífico

En fumet de cilantro, limón y chile cascabel

Pacific seafood soup in coriander fumet, lemon and chili spice

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Sandwiches and Hamburgers

Clásica

Hamburguesa clásica acompañada de crema de jalapeño y yogurt

Classic hamburger with yogurt and cream of jalapeño

Frescura

Salmón y atún fresco con limón, yogurt, tomate deshidratado, pepino marinado y papas a la francesa

Fresh salmon and tuna served with lemon, yogurt, sun-dried tomatoes, marinated cucumbers and French fries.

Strudel de Cordero

Con coleccitas de Bruselas y piñones servido con confite de nopales

Lamb strudel served with Brussels sprouts and pine nuts served with Caramelized cactus leaves (nopales) and chile spice

PASTAS Y PLATO PRINCIPAL

PASTAS AND MAIN COURSE

Panzarotti

Pasta con humus de berenjena, albahaca morada y queso peccorino frito

Pasta with eggplant, pesto and fried peccorino cheese

Espagueti Boloñesa

Pasta con albóndigas de carne de Angus y ragout de tomate deshidratado confitado

Pasta with Angus meatballs with dried tomatoe confit.

Fetuccini

Pasta con salsa Alfredo y ligero pimiento
Tiras de pollo a la parrilla con salsa BBQ oriental, o
Camarones empanizados con panko
*Pasta with Alfredo sauce and light pepper
Chicken strips with BBQ oriental sauce or
Breaded shrimps with panko*

Marlin

Quiche de marlin ahumado con crema de queso de cabra
Servido con mezcla de lechugas finas y aderezado con vinagreta de cebollín
*Smoked marlin quiche with goat cheese, served with a mix of different types
Of lettuce and an onion vinaigrette dressing.*

Pollo Rostizado

Marinado y servido con puré de papa, salsa de tamarindo
Y Tandory, miel de abeja, piñones y relish de higos
*Marinated roasted chicken, mash potatoes, tamarind & Tandory sauce,
Pine nuts and fig relish*

Pesca del Día

Sellado a la parrilla y presentado con risotto de jengibre,
Tomate horneado y rizados de pepino, reducción de miel y vinagreta balsámica
*Grilled fish (catch of the day) presented with ginger risotto, tomato and
Curly cucumber with balsamic vinaigrette*

POSTRES / DESSERTS**Cobbler de Frutas**

Cobbler tibio de plátano (o fruta fresca de la temporada) tostado,
con trozos de chocolate y crema de Kaluha
*Warm banana (or seasonal fruit) cobbler, toasted, with crumbles of chocolate and
Kaluha cream.*

Delicia

Brownie de almendras y naranja con helado de moka
Almond and orange brownie with mocha flavored ice cream.

Soufflé Frío

De queso marmoleado con cacahuates e infusión de tamarindo
Cold soufflé with cheese mixed with peanuts and tamarind infusion

Choco Crunch

Con nuez de avellana, crema de queso ricotta y compota de higos
Walnuts, ricotta cream cheese and fig compote.