



Executive chef Hans Gruber and chef Demberto Aguayo

Andrea executive chef Hans Gruber knows good food, having worked in several of the world's best kitchens before settling in Vallarta. "A lot of thought is put into our plates and the ambiance conducive to people taking the time to enjoy them." On a delightful terrace or in an elegant air-conditioned dining room with easy-listening live music, to keep things interesting patrons can chose from an Italian-themed a la carte menu or a buffet with four weekly themes – French, Oriental, Mexican Gourmet and Italian. Gruber is deservedly proud of Andrea's reputation for consistency, favorite plates never wavering. Yet new signature dishes vie for attention, like fresh mahi-mahi served on a wild rice mushroom risotto with sautéed artichokes, black olives and aged balsamic vinaigrette reduction that is beyond exquisite. And while you would expect an eatery of this caliber to bake its own breads daily, here they're made three times a day, hot out of the oven for every meal.

Hans Gruber, chef ejecutivo de Andrea sabe de buena comida, pues trabajó en varias de las mejores cocinas del mundo antes de establecerse en Vallarta. "Dedicamos una buena cantidad de tiempo a nuestros platillos, y el ambiente provoca que la gente se tome el tiempo de disfrutarlos." En una encantadora terraza o en un elegante salón con aire acondicionado con música suave, los clientes pueden elegir entre un menú italiano a la carta o un buffet con cuatro temas semanales – francesa, oriental, mexicana gourmet e italiana. Gruber se siente merecidamente orgulloso de la reputación de Andrea por su consistencia, con platillos favoritos que nunca flaquean. Además, los nuevos platillos compiten por la atención, como el fresco mahi-mahi servido con risotto de arroz salvaje con alcachofa, aceitunas negras y vinagreta balsámica añeja que es más que exquisita. Y aunque uno esperaría que un restaurante de este calibre horneara su pan a diario, ellos lo hacen tres veces al día para ofrecer un pan recién salido del horno en cada comida.

ANDREA GOURMET

Appetizers

Procciuuto con Fruita di Stagio – Imported Prosciutto with fresh fruit - Procciuuto importado con fruta fresca

Scampi San Daniele – Filled with mozzarella cheese, rolled with Serrano ham, served with organic arugula, basil pesto and dried tomatoes - Langosta rellena con queso mozzarella, enrollada en jamón serrano y servida con arúgula orgánica, pesto de albahaca y tomate deshidratado

Soups and Salads

Traditional Minestrone
Hearty blend of garden-fresh vegetables
Abundante mezcla de vegetales verdes

Zuppa di Mare

Catch of the day with tomato and basil broth
Pescado del día con caldo de tomate y albahaca

Antipasto Italiano – Fresh mix of vegetables, cheeses and meats - Mezcla de vegetales frescos, quesos y carnes

Main Courses

Mahi-mahi Diamond – With mushroom wild rice risotto, ragout of artichokes, black olives and aged balsamic vinaigrette reduction - Servido con risotto de hongos con ragout de alcachofas, aceitunas negras, y reducción de vinagreta de balsámico añejo

Parpadelli Pasta with Jumbo Shrimp – Topped with light, creamy tomato casse and a drizzle of pine nut pesto
Cubierto con jitomate ligero y cremoso y pesto de piñón

Oven-roasted Rack of Lamb – With Mediterranean herbs, saffron polenta, organic vegetables and a marsala glaze - Con hierbas mediterráneas finas, acompañado con polenta de azafrán y legumbres orgánicas, endulzado con vino de marsala

Risotto con Calamarett – Arborio rice tossed with calamari - Arroz tostado con calamares

Salmone Alle Erbe Fini – Oven-roasted herb-crusted salmon fillet, served with onion, asparagus, roasted peppers and white wine sauce - Filete de salmón horneado en costar de frescas hierbas, servido con cebolla, espárragos, pimientos asados y salsa de vino blanco

Desserts

Panicota
The speciality of the house
La especialidad de la casa

(This is only a partial selection from the menu)
(Esta es sólo una selección parcial del menú)

HOTEL VELAS VALLARTA, MARINA VALLARTA • RESERVATIONS (322) 221-0091
OPEN DAILY: BREAKFAST 7:30 AM – NOON, LUNCH 12:30 - 5:30 PM, DINNER 6 - 10:30 PM
VISA, MASTERCARD AND AMERICAN EXPRESS ACCEPTED