



## Appetizers

**Escargot** – In light butter and garlic on mushroom caps  
- En mantequilla ligera y ajo sobre champiñones

**Oysters Parmesan** – Delicately covered in Parmesan breading  
- Cubiertas delicadamente con parmesano



## Soups & Salads

**Spinach Salad** – With sweet and sour bacon dressing, topped with hard-boiled eggs  
- Con aderezo agridulce de tocino y cubierta con huevos hervidos

**Angelo's Shrimp Salad** – With a mixture of mayonnaise and red and yellow peppers  
Con una mezcla de mayonesa y pimientos rojos y amarillos



## Main Courses

**Osso Bucco** – Imported Provimi veal, prepared with Paul's special recipe  
- Ternera importada Provimi, preparada con la receta especial de Paul

**Veal Picatta** – Imported veal with capers and lime  
Ternera importada con alcaparras y lima

**Veal Parmesan** – Lightly breaded imported veal  
Ternera importada, ligeramente empanizada

**Pasta Marinara** – A bounty of seafood: lobster, calamari, shrimp and clams  
- Una generosa porción de mariscos: langosta, calamares, camarón y almeja

**Certified Black Angus Steaks** – Filet mignon, rib eye, New York, T-bone, prime rib  
- Filete miñón, rib eye, New York, T-bone, prime rib



## Desserts

**Apple Lasagna** – Paul's creation with cheese and apples, unbelievably delicious  
- Creación de Paul, con queso y manzanas; increíblemente delicioso

**Flaming Coffees**  
Cafés flameados



**Pablo Velsler**  
Owner



Estado de Nayarit

Providing good food at surprisingly fair prices, Italian-American owner and chef Paul Velsler skimps on nothing – neither quality nor serving sizes. Enticing platters are presented along with menus for your perusal, and eight wines are available by the glass. Italian cuisine, steaks and seafood melt in your mouth, beef certified Black Angus and the veal – a rarity in Vallarta – imported Provimi. Using his recipes “and the ones mom used to make,” all dinners come with your choice of salad and grilled garlic bread. Noteworthy are the escargot with drawn butter for dipping, huge oysters, warm spinach salad, plump pork chops with an aromatic mélange of grilled peppers, ultra-tender osso bucco, calamari with airy batter and two sauces, and steaks so tender they're unbelievable. Pastas are al dente; the pesto is great. And they know their apples – apple brown Betty, apple crisp, apple lasagna and apple pie among homespun desserts.

Este lugar en la Parte Sur ofrece buena comida con precios sorprendentemente accesibles. El propietario y chef Paul Velsler no escatima en nada – ni en la cantidad ni en el tamaño de los platillos. Atractivos platos se presentan junto con el menú para que usted pueda revisarlos y se ofrecen ocho diferentes vinos por copeo. La cocina italiana, los cortes y los mariscos se derriten en la boca; la carne ha sido certificada como Black Angus y la ternera – poco común en Vallarta – es Provimi importado. Utilizando recetas propias “y las que mamá solía preparar”, todas las comidas vienen con su elección de ensalada y pan de ajo. Notables son el escargot con mantequilla derretida, las enormes ostras, la ensalada de espinaca, las tiernas chuletas de cerdo con una aromática mezcla de pimientos, suave ossobucco, esponjosos calamares con dos salsas, y cortes increíblemente tiernos. Las pastas son cocidas al dente y el pesto es genial. Además, este lugar conoce de manzanas – manzana crujiente, lasaña de manzana y pie de manzana figuran entre sus postres caseros.

RODOLFO GÓMEZ 158-A & OLAS ALTAS, SOUTH SIDE • RESERVATIONS (322) 223-2088  
PARADISE PLAZA L-J2, 3, 4, NUEVO VALLARTA • RESERVATIONS (322) 297-6130  
WWW.ANGELOSPV.COM • RESERVATIONS@ANGELOSPV.COM  
OPEN DAILY FOR DINNER 4 PM - MIDNIGHT • VISA AND MASTERCARD ACCEPTED